



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DE LA TECHNOLOGIE HDCold® SUR LA CONSERVATION DE L'ASPERGE BLANCHE EN FROID NORMAL ?

Etat des lieux actuel¹ :

- Conservation : 0-2°C / HR > 95 %
- Haute hygrométrie atteinte via bâchage et/ou pulvérisation d'eau dans le local.
- Possibilité de prolonger la durée de conservation en utilisant de l'atmosphère contrôlée :
 - 5-10% O₂ / 10-15% CO₂

Technologie HDCold® :

- Système de maintien de l'humidité naturelle à une teneur élevée (> 98%)
 - Aucun apport d'eau liquide
 - Diminution de la perte en eau et donc en poids des produits
- Faible écart de température entre la consigne et le fluide frigorigène :
 - Moins de stress sur les produits
 - Peu/pas de formation de givre



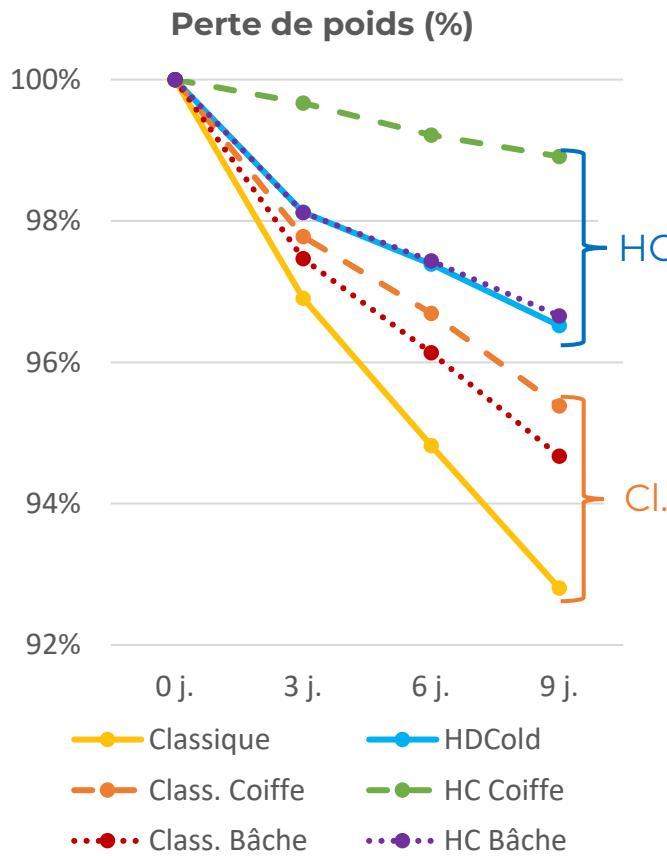
¹Adam D. et Stengel B., 1999. L'asperge. CTIFL, 304 p.

RÉSULTATS

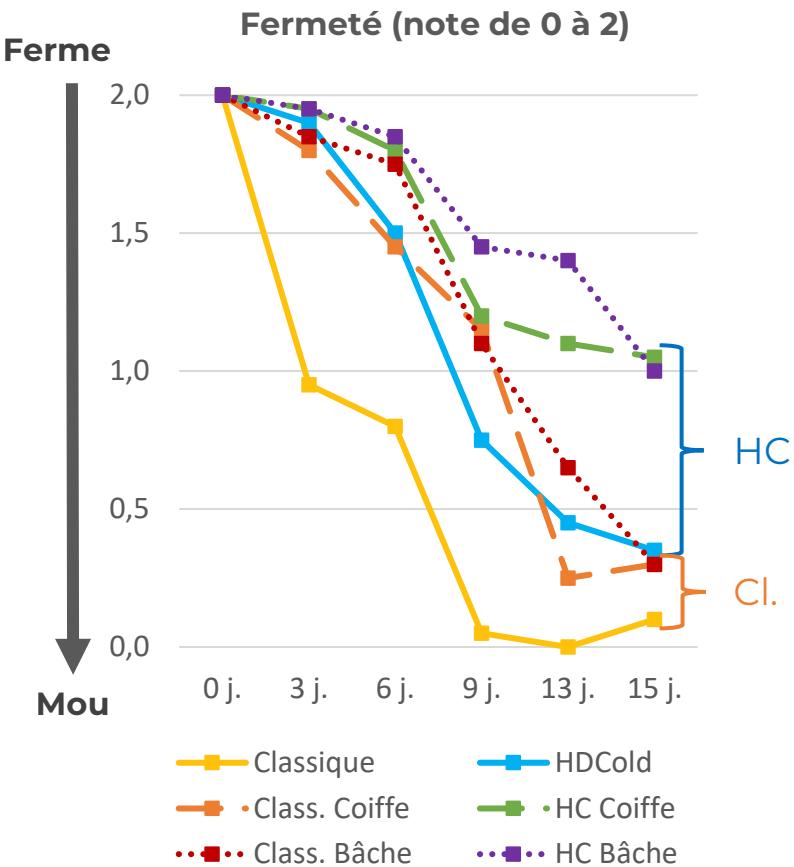
Date de récolte : 20 avril 2021

Conditionnements : Cagette / Cagette avec coiffe perforée / Cagette sous bâche

Froid classique (1°C ; HR non régulée)



Froid HDCold® (1°C ; > 98% HR)



BILAN

- ✓ **Perte de poids nettement réduite**
 - Divisée par 2 à partir de 6 jours de stockage
- ✓ **Meilleur maintien de la fermeté**
- ✓ **Ralentissement du flétrissement**
- **Pas de différences significatives relevées sur le brunissement ou l'apparition de moisissures**

RECOMMANDATIONS

