

Banane

Bio française

2022



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

LA TECHNOLOGIE HDCOLD® AMÉLIORE-T-ELLE LA CONSERVATION AU FROID DE LA BANANE ?

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- Stockage : 13-14°C / 90-95 % HR
- Maturation : 15-20°C / 90-95 % HR
- Durée de conservation :
 - 2-4 semaines en froid normal
 - 4-6 semaines en atmosphère contrôlée
- Produit très sensible au froid (noircissement)

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 fruits
- Faible écart de température entre la consigne et le fluide frigorigène :
 - Moins de stress sur les produits
 - Peu/pas de formation de givre

¹ Kader A; A; 1996. Produce Fact Sheet: Banana. Accès en sept. 2025
<https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/banana>

² CargoHandbook. Bananas. Accès en sept. 2025.
<https://www.cargohandbook.com/Bananas>



RÉSULTATS

Récolte : 2 dec. 2022

Placement en chambre froide : 6 dec. 2022

Froid Classique (13°C / HR non régulée)

Froid HDCold® (13°C / 96 % HR)

originaire du
Honduras

originaire de
Tanzanie



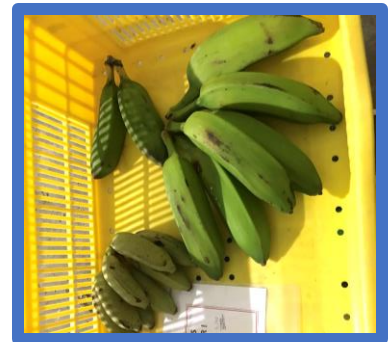
6 Décembre 2022



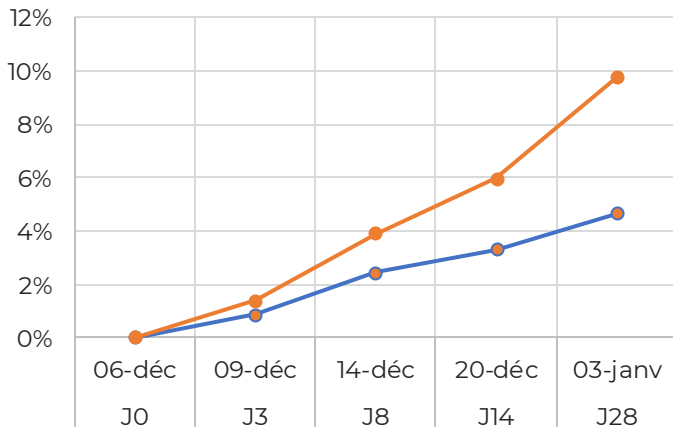
*Suivi après 4
semaines de stockage*



3 Janvier 2023



Perte de poids (%)



BILAN

Bien que les conditions de conservation n'étaient optimales (délai avant mise au froid), la **technologie HDCold®** a eu un **impact très marqué** sur la conservation des deux lots de bananes étudiées :

- ✓ Une **maturité moins avancée** (maintien de la couleur verte), même après 28 jours de stockage en chambre froide
- ✓ Une **perte de poids divisée par deux**



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57