



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DE LA TECHNOLOGIE HDCold® SUR LA CONSERVATION EN CHAMBRE FROIDE DE LA CAROTTE PRIMEUR AVEC FANES ?

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- Stockage en chambre froide : 0-1°C à 95-98% HR
- Durée de stockage
 - Primeur (avec fanes) : 15 jours
 - Conservation (sans fane) : 7 à 9 mois

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

¹ Sanvicente, P., 2023. Maintien de la qualité des carottes de conservation en chambre froide. Infos CTIFL 397.

² Suslow et al., 2002. Produce Fact Sheet: Carrot. Accès en sept. 2025 <https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/carrot>



RÉSULTATS

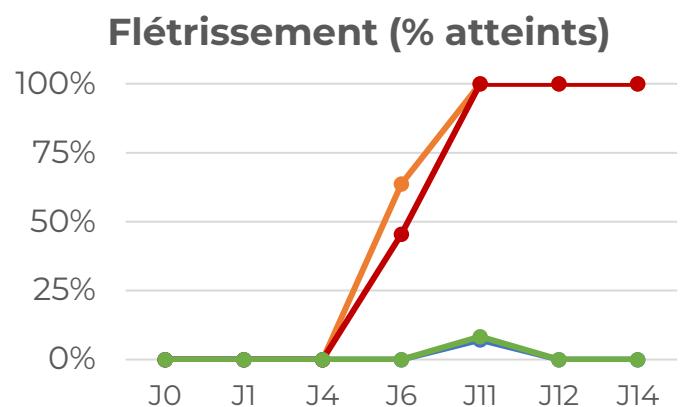
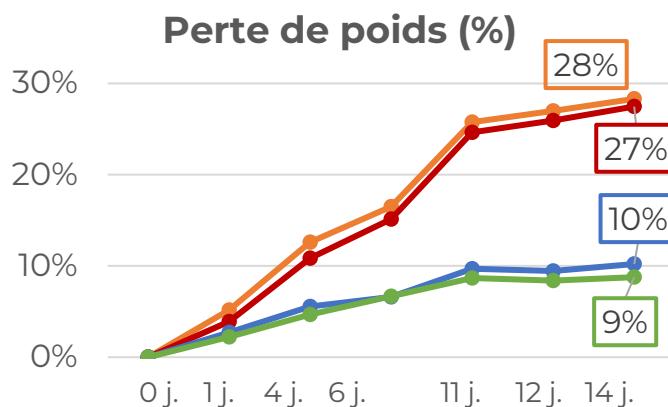
Paramètres de stockage : 1°C / 98 % HR

Froid classique

Classique avec coiffe

Froid HDCold®

HDCold® avec coiffe



Après 4 jours de conservation

HDCold®



Classique

BILAN

La conservation en froid HDCold® a permis de :

- ✓ Diviser la perte de poids en stockage par 2
- ✓ De retarder l'apparition de flétrissement
- ✓ Mieux maintenir la fraîcheur du produit, notamment la fermeté des racines et la turgescence des fanes

Aucune différence significative n'a été notée sur la présence de maladies.



Attention, des brûlures (de froid ?) sont apparues sur la modalité Froid Classique, malgré une consigne à 1°C comme recommandé dans la littérature.



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57