

Cerise

Noire de Meched

2022



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DE LA TECHNOLOGIE HDCOLD® SUR LA CONSERVATION DE LA CERISE EN CHAMBRE FROIDE ?

Etat des lieux actuel^{1,2,3} :

- 0-1°C avec 90-95% d'humidité relative recommandés
- Conservation recommandée < 6 jours
- Technologies existantes pour prolonger le stockage plus de 8 jours:
 - Pré-réfrigération (hydrocooling, air forcé...)
 - Atmosphère modifiée (emballage)
 - Atmosphère contrôlée

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 Crisosto et al, 1996. Cherry. <https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/cherry>

² Filleron et Simard, 2012. Maintien de la qualité de la cerise après récolte. Carpentras Serres.

³ Millan et al, 2005. Cerise - Raisin de table. De la récolte au conditionnement. Centre Tec. Paris: CTIFL.

RÉSULTATS

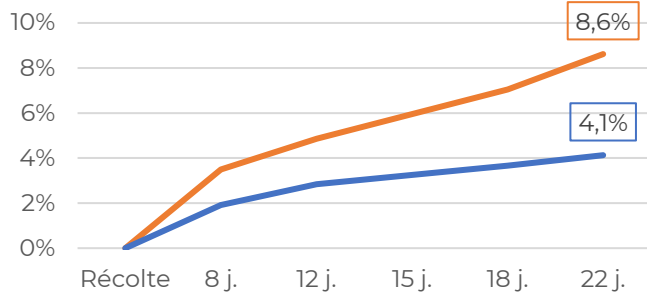
Date de récolte : 9 Juin 2022

Conditions de stockage : + 2°C ; 98% HR

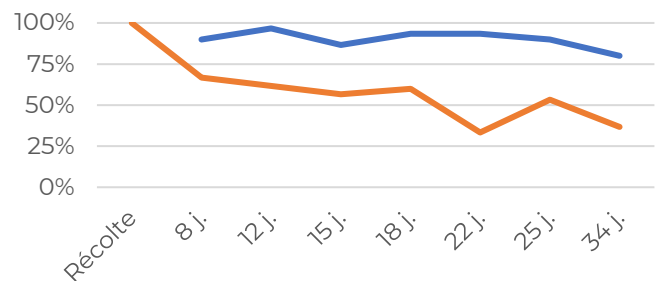
Froid classique

Froid HDCold®

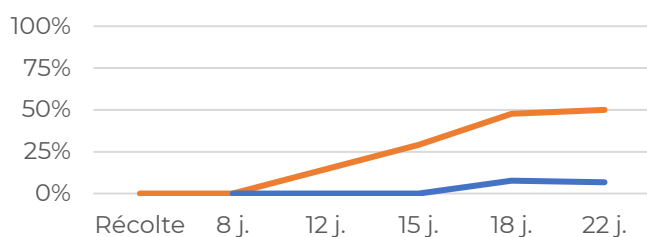
Perte de poids (%)



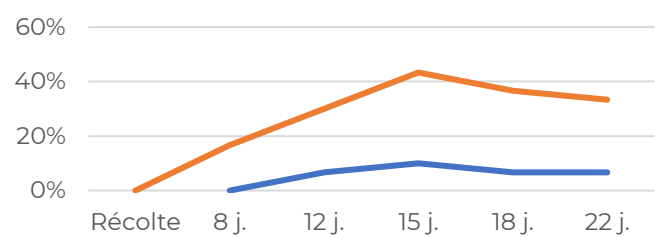
Fraîcheur (% fruits brillants)



Etat des pédoncules (% secs)



% fruits flétris



15 jours de stockage



BILAN

Les impacts de la technologie HDCold® sont :

- ✓ Une perte de poids divisée par 2
- ✓ Un meilleur maintien de la brillance de l'épiderme
- ✓ Un dessèchement pédonculaire retardé
- ✓ Un ralentissement de l'apparition du flétrissement
- Peu de développements fongiques (2 modalités) : à surveiller lors de prochains essais

RECOMMANDATIONS



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57