

Cerise

Samba

Noire de Meched

2021-2022



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DU HDCOLD® SUR LA CONSERVATION DE LA CERISE ?
BILAN DE 2 SAISONS D'ESSAI.

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

- 0-1°C avec 90-95% d'humidité relative recommandés^{cite}
- 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 DE DEUX SAISONS D'ESSAI

Essai 1 : Samba (2021, Sud-Ouest France)

Froid Classique 2021 (8°C)

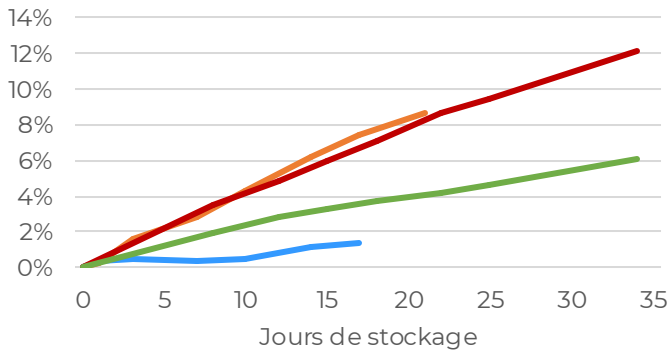
Froid Classique 2022 (2°C)

Essai 2 : Noire de Meched (2022, S-O France)

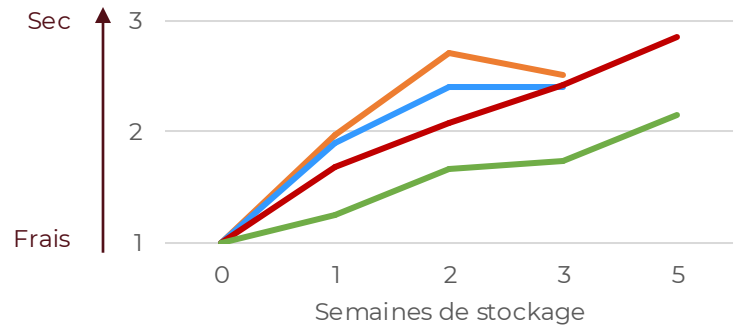
Froid HDCold® 2021 (8°C, 98% HR)

Froid HDCold® 2022 (2°C, 98% HR)

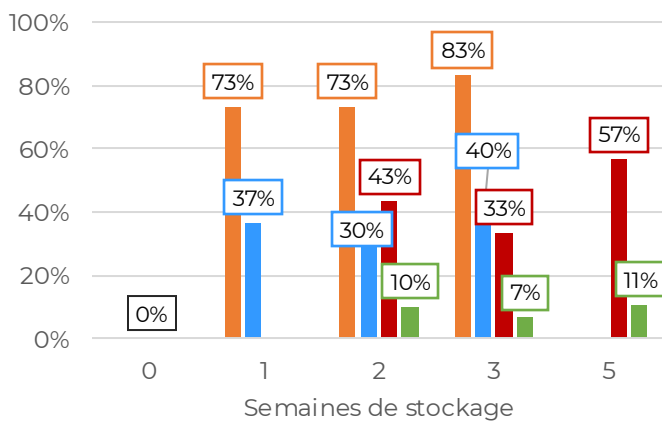
Perte de poids (%)



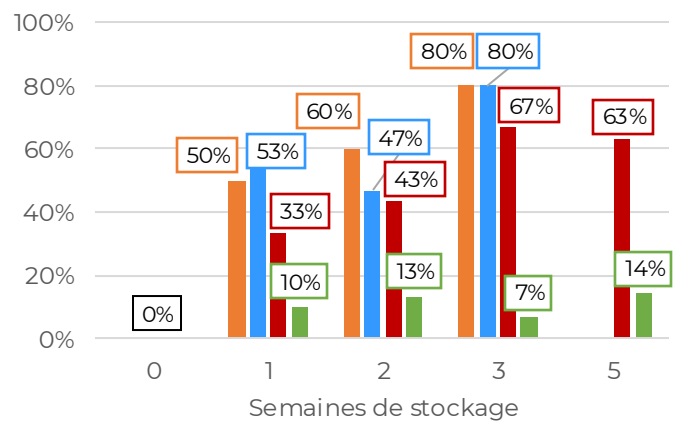
Assèchement des pédoncules (note 1-3)



Flétrissement (% fruits flétris)



Perte de brillance de l'épiderme (% fruits mats)



BILAN

Les deux saisons d'essai menés sur les variétés Samba et Noire de Meched ont montré que la technologie HDCold® a apporté les bénéfices suivants :

- ✓ Perte de poids divisée au minimum par 2
- ✓ Diminution du flétrissement et de l'assèchement des pédoncules
- ✓ Ralentissement de la perte de brillance à 2°C

Aucunes différences significatives n'a été noté sur le nombre de maladies fongiques, la teneur en sucre et l'acidité.

RECOMMANDATIONS

