

Framboise

2021



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'APPORT DE LA TECHNOLOGIE HDCOLD® SUR LA CONSERVATION DE LA FRAMBOISE EN CHAMBRE FROIDE ?

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- Fruit à forte respiration, donc évolution rapide
- Stockage : 1°C / 90-95% HR (5-7 jours)

Technologies permettant de prolonger la conservation :

- Atmosphère Contrôlée
- Emballages à atmosphère modifiée

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 Mitcham et al., 1998. *Bushberries Fact Sheet*, Accès en sept. 2025.
<https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/bushberry>

² Schenk A., 2022. *Comment maintenir la qualité des petits fruits pendant la conservation ? Présentation de la Journée Nationale Petits Fruits Rouges 2022 (CTIFL)*



RÉSULTATS

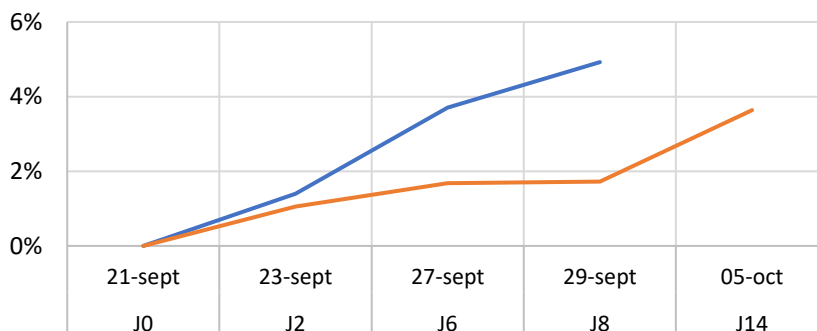
Récolte : 21 sept. 2021 (8,6°Bx ; 18,4 g/L acidité titrable)

Froid classique (1°C ; HR non régulée)

Origine : Sud-Ouest, France

Froid HDCold® (1°C ; 98% HR)

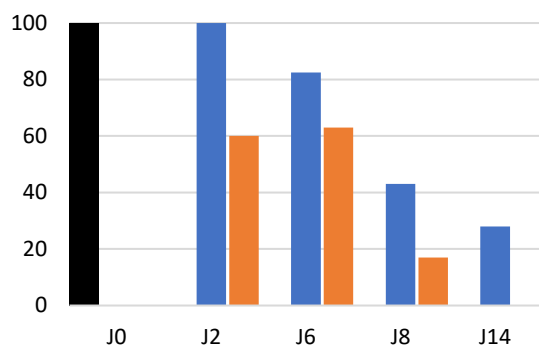
Perte de poids (%)



Les baies en froid classique n'ont pas pu être évaluées à 14 jours (qualité dégradée).

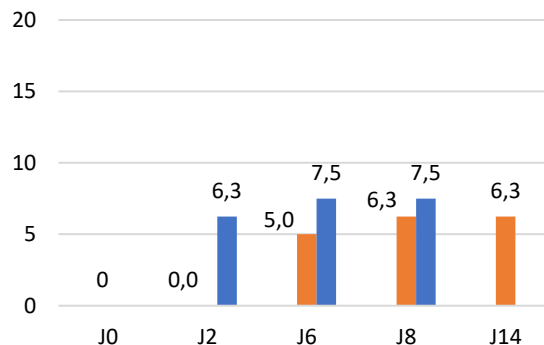
Fraîcheur

(% baies fermes/non flétries)



Qualité sanitaire

(% baies moisies)

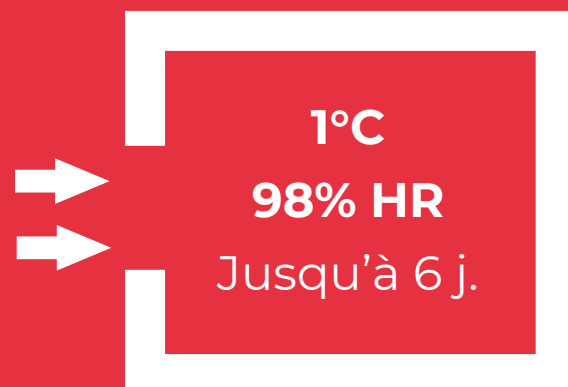


BILAN

La conservation avec HDCold® a permis de :

- ✓ Diminuer la perte de poids
- ✓ Maintenir la fraîcheur des baies
 - ✓ Maintien de l'aspect brillant
 - ✓ Jusqu'à 40 % d'écart avec le classique
- ✓ Meilleure qualité sanitaire
- ✓ Pas de différence sur les teneurs en sucre et acidité

RECOMMANDATIONS



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57