

Kiwi vert

Hayward

2 essais



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DE LA TECHNOLOGIE HDCOLD® SUR LA CONSERVATION DU KIWI VERT EN FROID NORMAL ?

Etat des lieux actuel :

- Stockage à 0-1°C pendant 3-4 mois à 90-95% d'hygrométrie
- Produit extrêmement sensible à l'éthylène
- Technologies existantes pour prolonger le stockage jusqu'à 9 mois :
 - Atmosphère contrôlée
 - Suivi et élimination de l'éthylène

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



RÉSULTATS

Présentations des résultats de deux saisons de stockage

Dates de récolte : 3 nov. 2020 et 12 nov. 2021

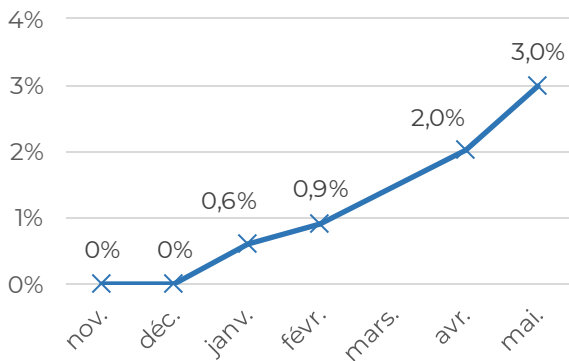
Stockage : HDCold® + 1°C / 98 % HR

◆ Analyse 2020-2021

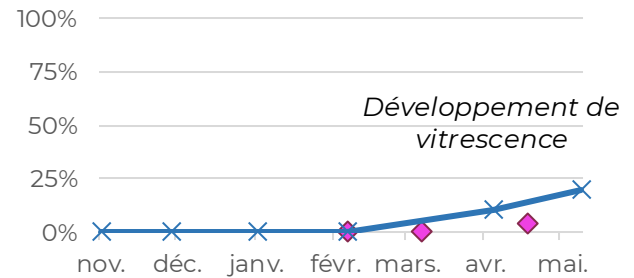
— Analyse 2021-2022

— Critères Label Rouge²

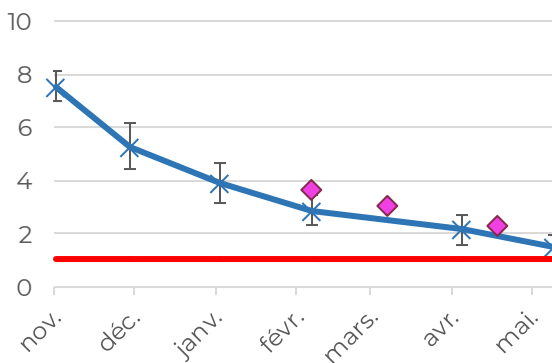
Perte de poids (%)



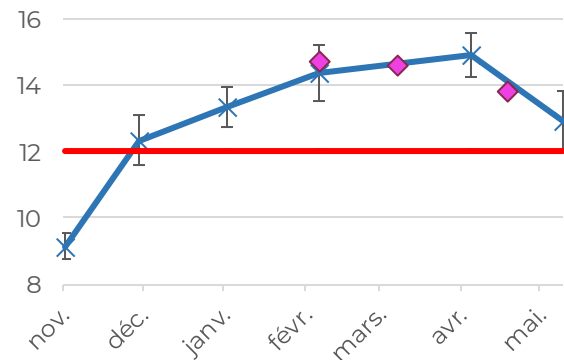
Désordres externes/internes (% fruits atteints)



Fermeté (kg/0,5cm²)



Teneur en sucre (°Bx)



² APKPA, "Cahier des charges Label Rouge Kiwi Hayward -LA/35/90." Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, pp. 1-16, 2011.

BILAN

- ✓ Maintien d'une qualité Label Rouge jusqu'à 5 mois en froid normal
- ✓ Maintien d'une fermeté > 1 kg/0,5 cm², même après 3 jours à 20°C
- ✓ Aucun flétrissement ni désordre externe
- ✓ Aucun développement significatif de vitrescence jusqu'à 5 mois de stockage

RECOMMANDATIONS

