

Nectarine

Cristal®

2022



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

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

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- Stockage en chambre froide :
 - 0-2°C
 - 90-95 % HR
 - 2 semaines
- Maturité à la récolte :
 - 4-6 kg/0,5 cm²
(fermeté de la chair)

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 Lurol et al., 2012. Maitriser la maturation des fruits. CTIFL, 175 p.

² Crisosto et al, 1996. Produce Fact Sheet: Nectarine & Peach. Accès en sept. 2025
<https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/peach>



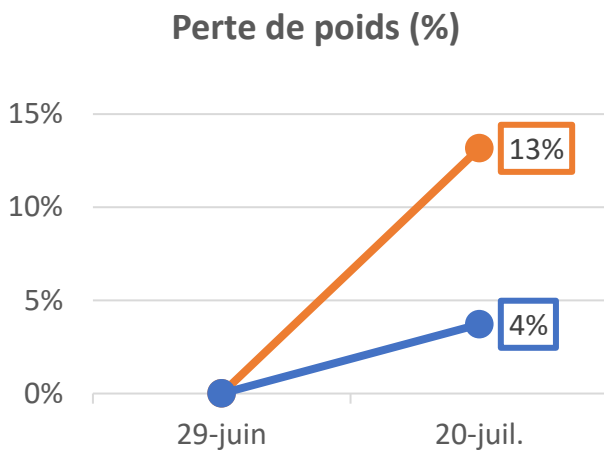
RÉSULTATS

Récolte : 28 juin 2022 (6,2 kg/0,5cm²)

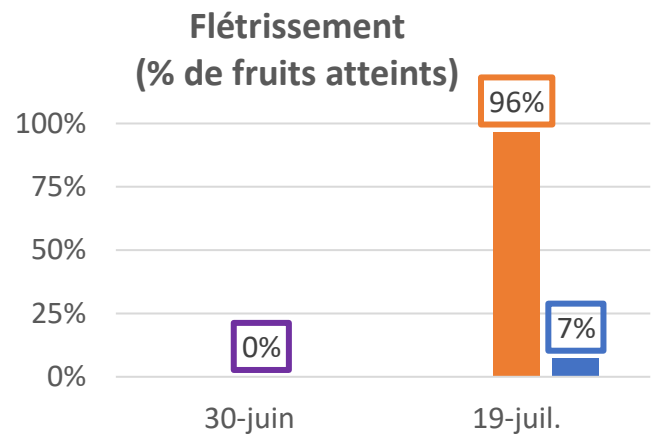
Conditionnement : cagette bois

Stockage : 21 j.

Froid Classique (2°C / HR non régulée)



Froid HDCold® (2°C / 98% HR)



Différents degrés de flétrissement entre les modalités **Classique** et **HDCold®**



BILAN

Après 21 jours de stockage, la technologie HDCold® a permis de :

- ✓ **Diviser par 3 la perte de poids en stockage**
- ✓ **Réduire l'apparition de flétrissement**
2/28 fruits flétris vs. 27/28 flétris en froid Classique

Et cela, sans différence significative sur la qualité sanitaire (présence de moisissures équivalente) ni sur les teneurs en sucre et fermeté de la chair.

RECOMMANDATIONS



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57