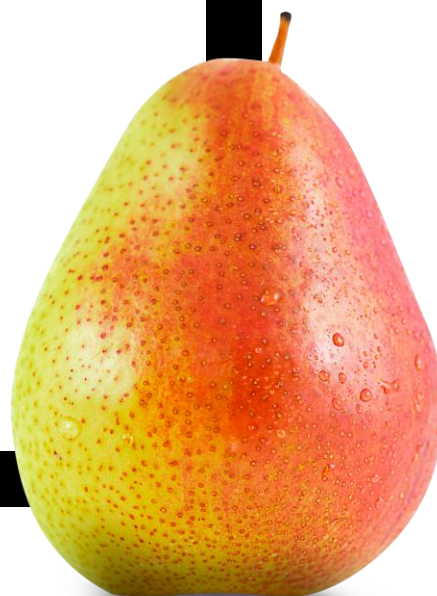


Poire

Doyenné du comice

2021-2022



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

LA TECHNOLOGIE HDCOLD® AMÉLIORE-T-ELLE LA CONSERVATION DE LA POIRE EN FROID NORMAL ?

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- Etat recommandé à la récolte :
 - Fermeté : 5-6 kg / 0,5 cm²
 - Couleur de fond : C2-C3 (CTIFL)
- Stockage en froid normal (4-5 mois) :
-1°C à 0,5°C avec 90-95% HR
- Stockage en AC (5-6 mois) :
2-4 % O₂ / CO₂

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 Vaysse P., Landry P., 2004. Pomme-Poire de la récolte au conditionnement. CTIFL. 123 p.

² Gabioud Rebeaud S., Bühlmann A., 2024. Recommandations d'entreposage pour les fruits en 2024. Agroscope Fiche Technique n°222



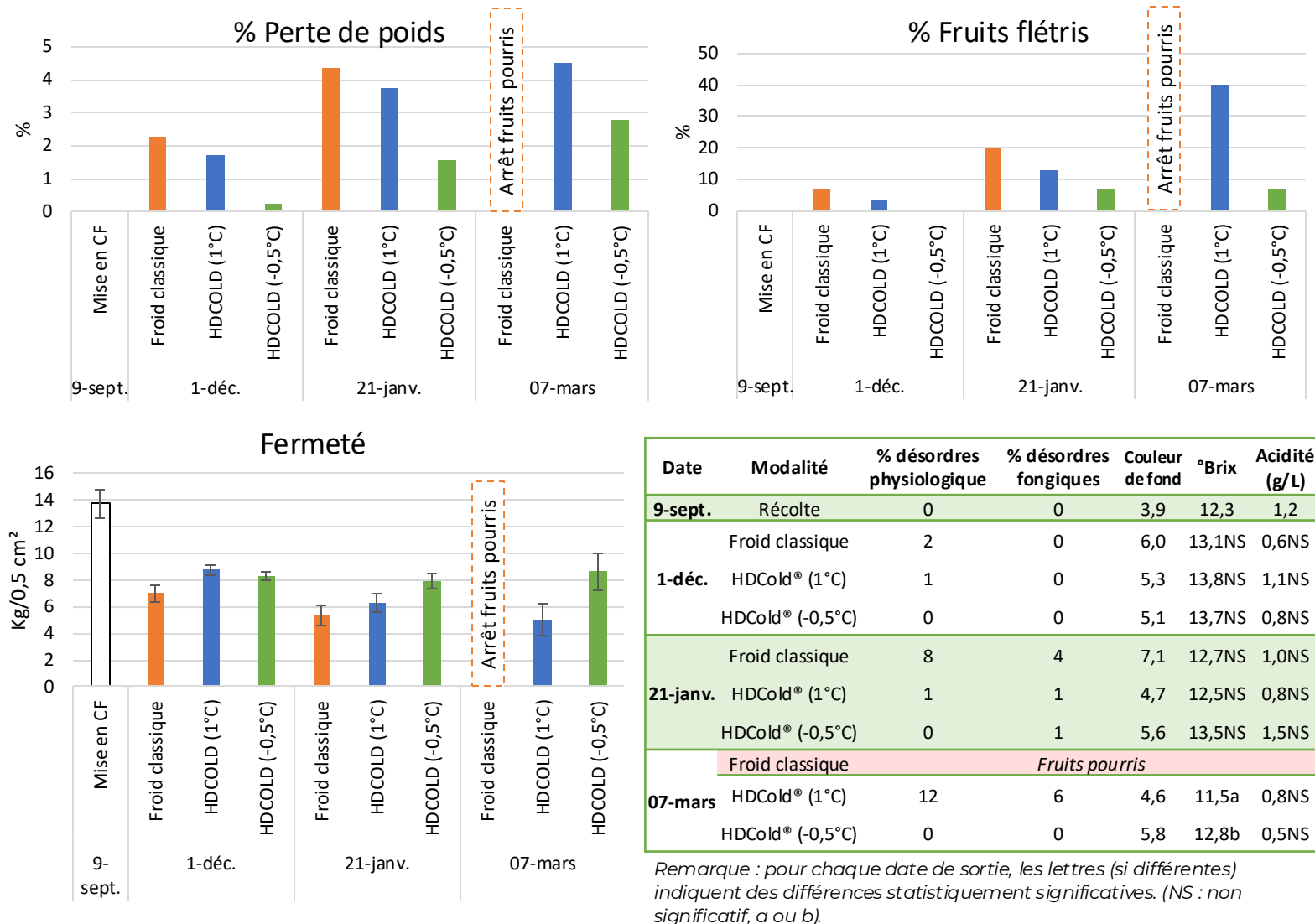
RÉSULTATS

Récolte : 8 sept. 2021 (4,4 kg/0,5 cm², couleur de fond = C 3,9)

Froid classique (1°C / HR non régulée / présence d'éthylène)

Froid HDCold® (1°C / 98 % HR / éthylène)

Froid HDCold® (-0,5°C / 98 % HR)



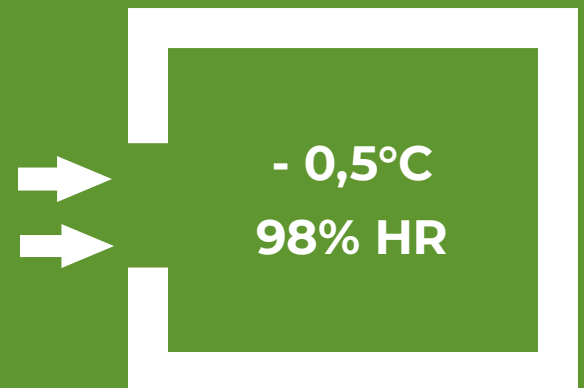
BILAN

Grâce à la technologie HDCold®, à - 0,5°C, la qualité a été maintenue jusqu'à 6 mois de conservation :

- ✓ Perte de poids limitée (2,5% après 6 mois)
- ✓ Flétrissement réduit (7 %)
- ✓ Fermeté maintenue supérieure à 8 kg/0,5 cm²
- ✓ Aucun désordre majeur (physiologie/fongique)

En revanche, à 1°C et en présence de pommes, plusieurs désordres de conservation sont apparus dès 4 mois de stockage : bitter pit, *cladosporium*, sénescence... Ils sont plus marqués en froid classique.

RECOMMANDATIONS



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57