

Pomme

**Belchard®
Chantecler
(cov)**

2 essais



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DE LA TECHNOLOGIE HDCOLD® SUR LA POMME BELCHARD® CHANTECLER (COV) ?

Etat des lieux actuel¹ :

- Maturité conseillée à la récolte :
 - Amidon : 6-7
 - Fermeté : 7-8 kg/cm²
- Stockage en froid normal (5 mois) :
2-3°C
- Stockage en AC (6-7 mois) :
2-3 % O₂ / CO₂ (ULO : 1,5%)
- Forte sensibilité au flétrissement et au brunissement interne (asphyxie liée au 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., et Landry P., 2004. Pomme-Poire de la récolte au conditionnement. CTIFL. 123 p.

RÉSULTATS DE DEUX SAISONS D'ESSAI

Essai 2020 : Analyse après 4 mois de conservation

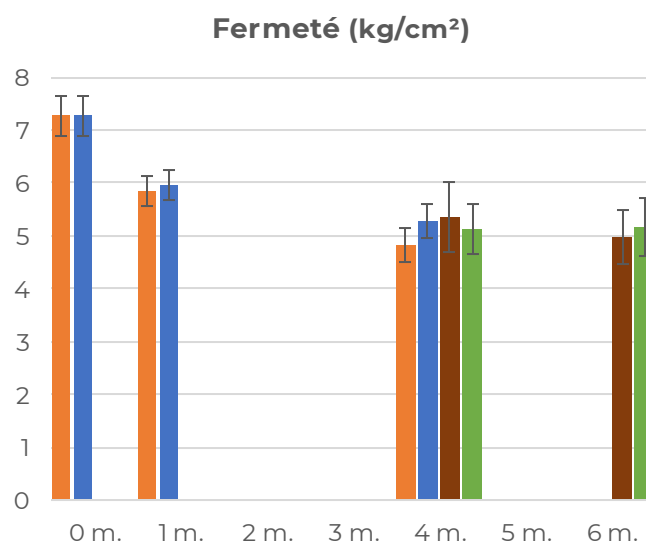
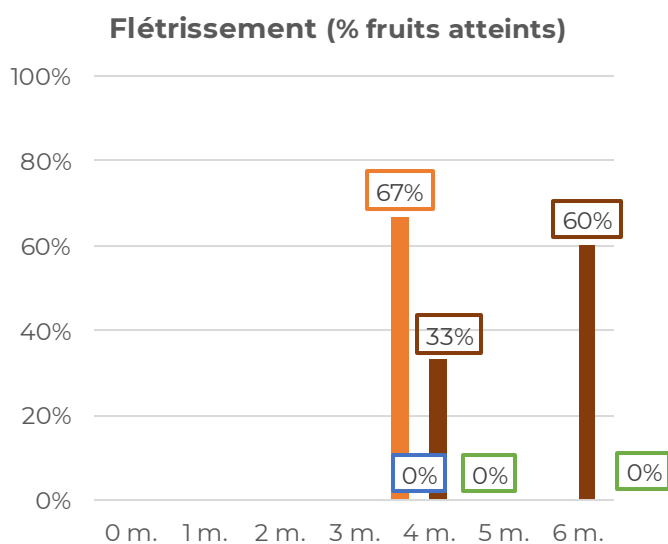
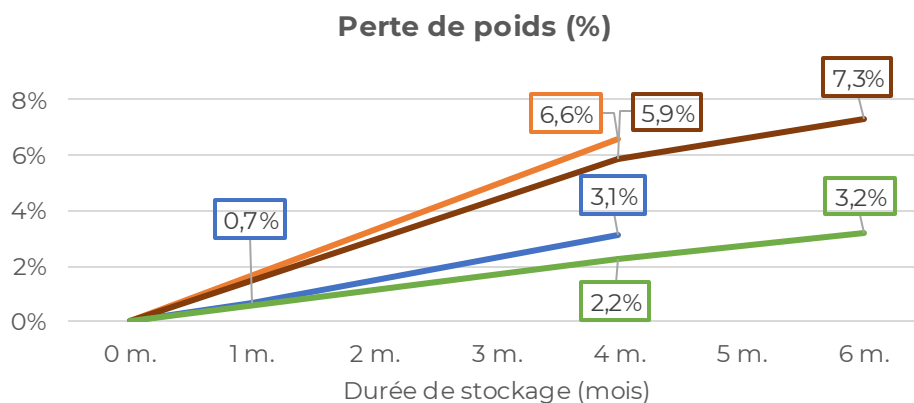
Froid Classique 2020 (2°C, HR non régulée)

Froid HDCold® 2020 (2°C, 98% HR)

Essai 2021 : Analyses après 4 et 6 mois de conservation

Froid Classique 2021 (2,5°C, HR non régulée)

Froid HDCold® 2021 (3°C, 98% HR)



BILAN

Les deux saisons d'essai menés sur la pomme Belchard® Chantecler ont montré que la technologies HDCold® apporte plusieurs avantages sur la conservation en froid normal :

- ✓ Perte de poids divisée par 2 à 3 par rapport à du froid classique
- ✓ Aucun flétrissement, même après 6 mois de stockage
- ✓ Fermeté significativement plus importante après 4 mois de conservation sur le lot 2020
 - ✓ Equivalente sur le lot de 2021 (Test de Student, $\alpha = 0,05$)
- Pas de différences désordres internes/externes majeurs relevés en sortie de conservation
- Tendance à une teneur en sucre et acidité légèrement plus faibles en HDCold®, sans que cela soit significatif



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57