

Pomme

STORY®
(bio)

2020



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

LA TECHNOLOGIE HDCOLD® AMÉLIORE-T-ELLE LA CONSERVATION DE LA POMME STORY® INORED (COV) ?

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- Maturité conseillée à la récolte :
 - Amidon : 7-8
 - Fermeté : 8-10 kg/cm²
 - Sucre : 12-15°Bx
 - Acidité : 5-8 g d'acide malique/L
- Stockage en froid normal (6 mois) : 3°C
- Stockage en AC (> 6 mois) :
Délai d'1 mois nécessaire avant de descendre la température à 1°C et de lancer l'AC.
- Sensible au froid (échaudures molles), et au brunissement (externe et interne) en atmosphère contrôlée

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 Westeramp P., 2023. Conditions de stockage des différentes variétés de pommes. 3 p.

² Dieudonne et al, 2023. Conservation de Story® Inored (cov), 10 années d'essais au CTIFL et CEFEL. Infos CTIFL 389



RÉSULTATS

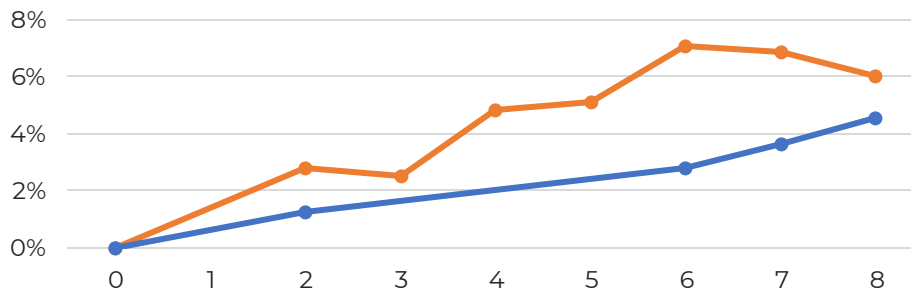
Récolte : 17 oct. 2020 (Sud-Ouest, France)

Amidon : 9,5 (sur-maturité)

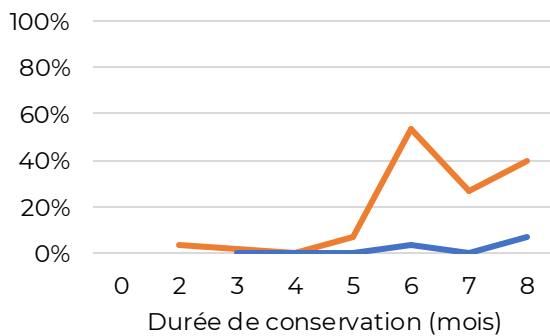
Froid Classique (2°C)

Froid HDCold® (2°C, 98% HR)

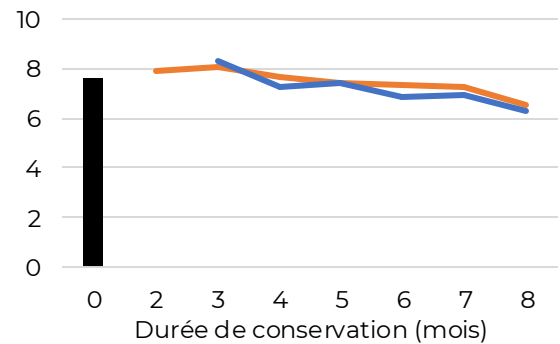
Perte de poids (%)



Flétrissement (% fruits atteints)



Fermeté (Kg/cm²)



Après 7 mois de stockage	# sur 30 pommes		°Brix (sucres)	Acidité (g/L malique)
	Désordres physiologiques	Désordres Fongiques		
Témoin	4	0	13,5	1,8
HDCold®	1	0	12,8	1,8

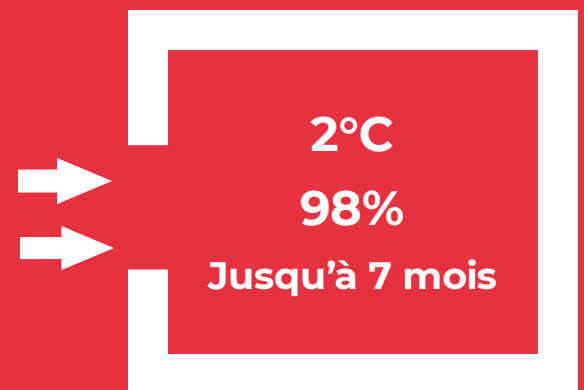
BILAN

L'emploi de la technologie HDCold® a induit les résultats suivants :

- ✓ Réduction significative de la perte de poids
- ✓ Retardement non négligeable du flétrissement
 - Apparition à partir de 8 mois, contre 6 mois en froid classique

Aucune différence significative relevée au cours de cet essai sur la fermeté de la chair et l'acidité, et teneur en sucre légèrement plus faible (12,8 vs. 13,5).

RECOMMANDATIONS



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57