

Salade

2020



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

LA TECHNOLOGIE HDCOLD® A-T-ELLE UN IMPACT POSITIF SUR LA CONSERVATION DE LA SALADE ?

Etat des lieux actuel :

- Conservation recommandée :
 - 0-1°C
 - Inférieure à 2 semaines
 - Forte hygrométrie
- Conservation limitée à 3 jours chez le producteur partenaire
- Produit modérément sensible à l'éthylène (jaunissement, apparition de taches...)

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



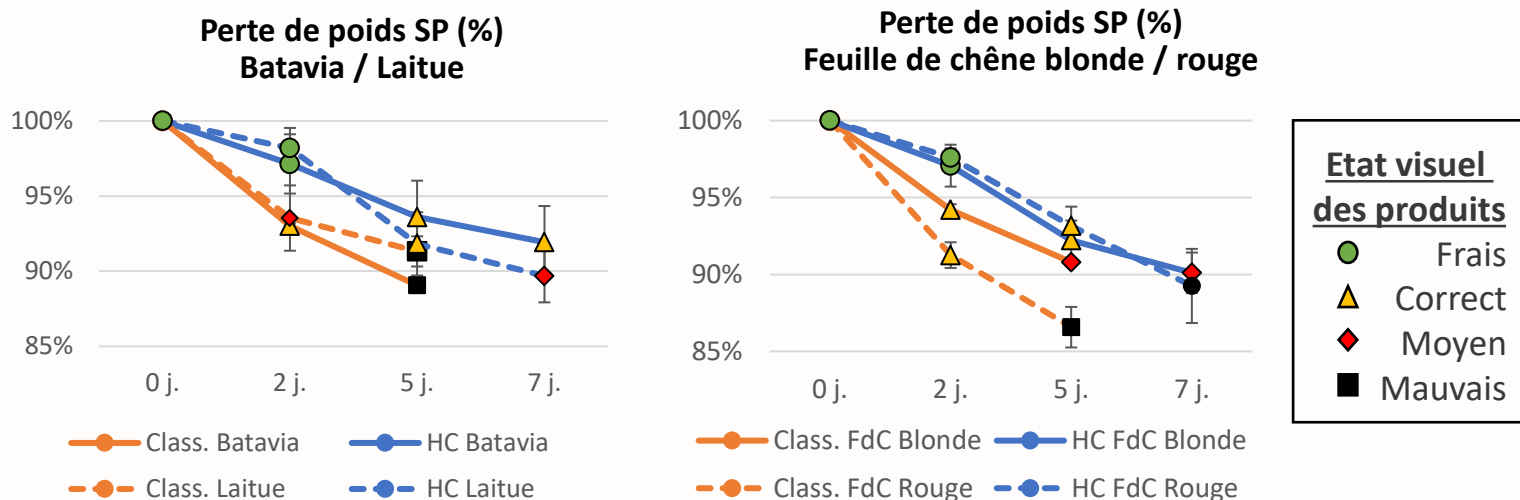
Pour la conservation du vivant.

Résultats

4 variétés de salade testées : Batavia, Laitue, Feuille de chêne (FdC) blonde et rouge

Deux stockages : **Chambre froide classique** (1°C / HR non régulée) ; **Chambre HDCold®** (1°C / 96% HR)

3 types de conditionnement : cagette sans protection (SP) / cagette + coiffe / cagette sous bâche



Test de différents conditionnements : Etat visuel des produits et temps de stockage possible

Etat visuel	Durée de stockage	Classique	HDCold®
Cagette sans protection	5 j.	Flétris. important dès 2 j.	Léger flétrissement en surface
Cagette bois + coiffe	2 sem.		Flétr. sur les zones sans coiffe
Cagette bois dans une palette bâchée	3 sem.		Idem. Très bonne fraîcheur des produits

Conservation maximale	Classique	HDCold®
Cagette sans protection	1-3 j.	5 j.
Cagette bois + coiffe	1-3 j.	5-10 j.
Cagette bois dans palette bâchée	5-7 j. (estimé)	2-3 sem.

Impact du HDCold®

- ✓ Gain qualitatif net sur la perte de poids, l'aspect visuel et la durée de conservation
- ✓ Etat visuel frais après 2 j. de conservation, et toujours correct après 5 j.
 - Classique : état correct à moyen après 2 j., et globalement mauvais après 5 j.
- Conditionnement le plus efficace :
 - ✓ Palette bâchée (non étanche)
- ❖ Attention, conditions de stockage non optimales dans les deux cas :
 - ❖ Présence d'éthylène (pommes)



Contacts :

Kévin Vidot • 06.02.02.22.84 • k.vidot@dpkl.fr

Valérie Lemetter • tel : 06.72.35.94.96 • v.lemetter@dpkl.fr