

Tomate cerise

2025



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

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

Etat des lieux actuel :

- Température de conservation recommandée : 12-14°C
- Présence d'une certaine hétérogénéité des conditions de conservation selon les lieux de stockage et de transport (température/hygrométrie)¹

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 produits
- Faible écart de température entre la consigne et le fluide frigorigène :
 - Moins de stress sur les produits
 - Peu/pas de formation de givre

¹ Annibal et al. 2023. Impact du froid sur les qualités de la tomate. Infos CTIFL 388



RÉSULTATS

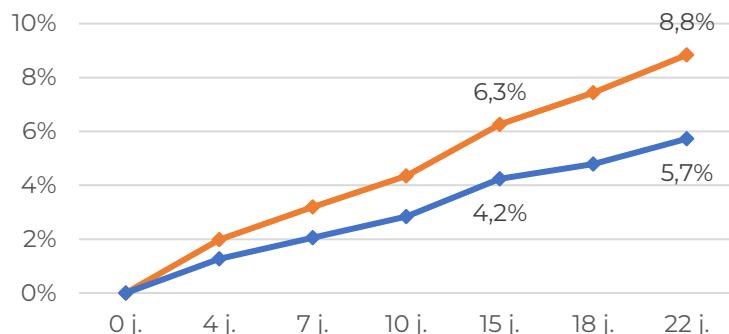
Récolte/stockage au froid : 4 août 2025

■ Froid classique (11,7°C / 67% HR)

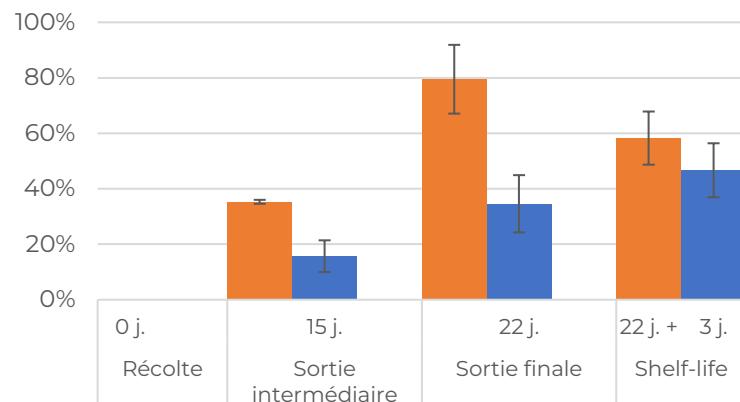
Conditionnement : Barquette plastique 250g

■ Froid HDCold® (12,6°C / 90% HR)

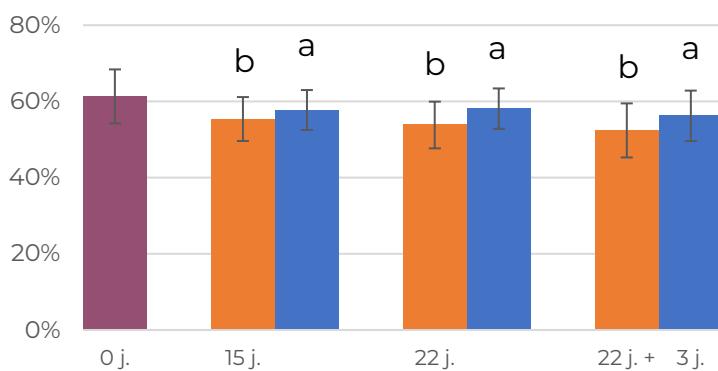
Perte de poids nette (%)



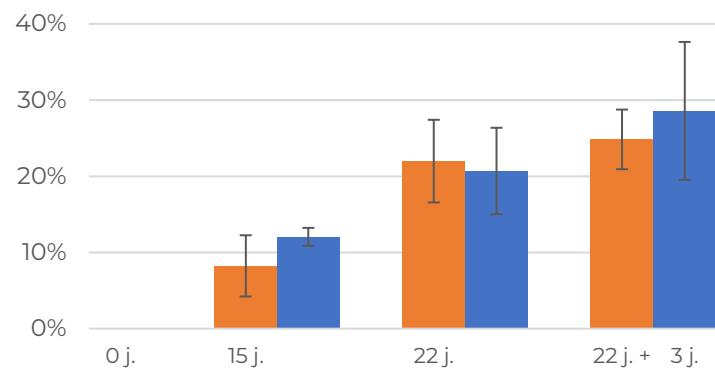
Flétrissement (%)



Résistance de l'épiderme (%)



Désordres de conservation



A une même date, les lettres différentes indiquent des différences significatives entre les modalités (test de Student, $p < 0,05$).

BILAN

D'après les résultats de cet essai, la technologie HDCold® :

- ✓ Diminue la perte de poids subie
- ✓ Ralentit l'apparition de flétrissement
- ✓ Maintient une dureté de l'épiderme statistiquement supérieure
- Nombre de désordres de conservation équivalent
- Légère baisse de la teneur en sucre et en acidité

RECOMMANDATIONS

12°C
min. 90% HR
15 jours



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57