



Ananas

Victoria

2025

OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

L'EMPLOI D'UN CONTAINER HDCOLD® AMÉLIORE-T-IL LA QUALITÉ À RÉCEPTION DE L'ANANAS VICTORIA PAR RAPPORT À UN CONTAINER EN FROID CLASSIQUE ?

Etat des lieux actuel^{1,2,3} :

- Conservation recommandée à 7-12°C pour les ananas mûrs et 85-90% d'humidité relative
- Fruit non-climactérique devant être récolté à maturité
- Risques de brunissement de la chair avec une réfrigération inférieure à 12°C
- Teneur en sucre de 13°Bx minimum souhaitée pour le marché français
- Technologies existantes pour prolonger le stockage :
 - Utilisation de l'atmosphère contrôlée
 - Utilisation de filtres absorbants d'éthylène

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 CTIFL, « L'ananas: qualité en commercialisation », 2023
<https://www.ctifl.fr/l-ananas-qualite-en-commercialisation>

² INRAE, « Tropicfruit - Chilling injury », 2022
<https://ephytia.inra.fr/C/26555/Tropicfruit-Chilling-injury>

³ University of California, « Pineapple | Postharvest Research and Extension Center », 1996
<https://postharvest.ucdavis.edu/fr/produce-facts-sheets/pineapple>



RÉSULTATS

Date de récolte (Île de la Réunion) :

- Récolte A : 17/07/2025
- Récolte B : 24/07/2025
- Récolte C : 31/07/2025

Conditionnement : caisse plastique

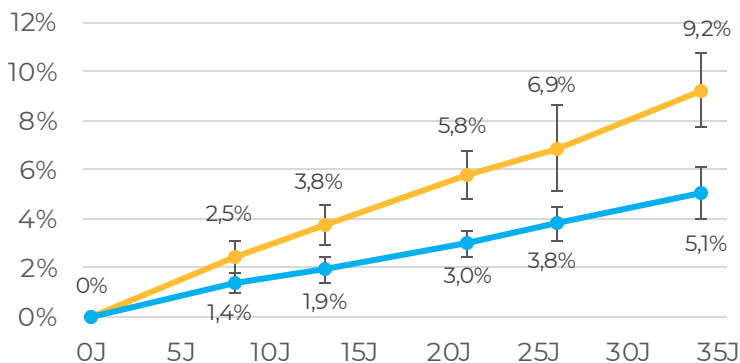
Consignes de stockage : 8°C, 96% HR si régulée

Etude menée sur 3 récoltes, avec présentation des moyennes globales ci-dessous.

■ **Froid classique**

■ **Froid HDCold®**

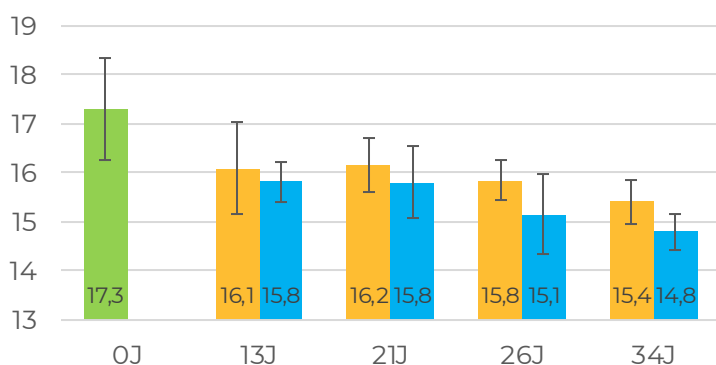
Perte de poids (%)



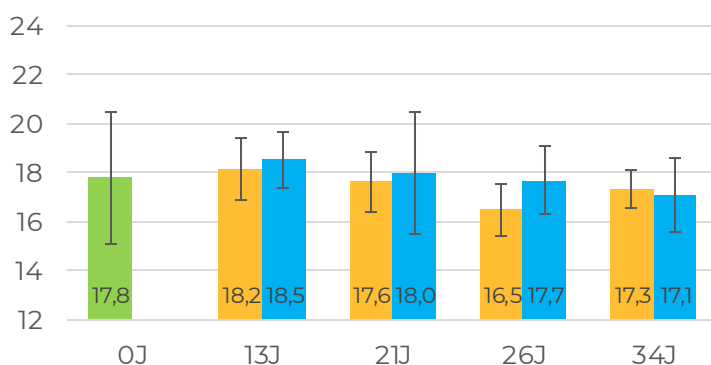
Evolution du visuel externe



Teneur en sucre (°Bx)



Acidité titrable (mEq/100g)



BILAN

D'après les résultats de cet essai, la technologie HDCold® sur l'ananas Victoria :

- ✓ Réduit par deux les pertes de masse à 8°C par rapport à l'utilisation d'un froid classique ;
- ✓ Maintient le même visuel externe qu'à la récolte (couleur verte/jaune et non dessèchement de la couronne) ;
- ✓ Permet d'obtenir des ananas légèrement moins sucrés et plus acidulés ;
- ✓ Permet de conserver une qualité optimale jusqu'à 13 jours de stockage à 8°C ;

➤ Favorise le développement de moisissures au niveau des zones blessées et de la coupe du pédoncule après 3 semaines de conservation.

Notes : Une température de 8°C n'est pas adaptée pour la variété Victoria. De la vitrescence apparaît au niveau de la chair après 13 jours de conservation puis tend vers un brunissement au moment de la remise à 20°C. Il serait préférable de réfrigérer l'ananas Victoria à une température plus élevée, telle que 12°C, pour retarder l'apparition de ce désordre physiologique.