

Avocat

4 variétés

2025



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

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

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

- Conservation recommandée à 5-12°C pour les avocats mûrs verts et 85-95% d'humidité relative
- Fruit climactérique pouvant être conservé jusqu'à 4 semaines en chambre froide
- Sensible à l'éthylène
- Technologies existantes pour prolonger le stockage :
 - Atmosphère contrôlée
 - Traitement au 1-MCP
 - Refroidissement par paliers

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 FruiTrop, *L'avocat en post-récolte*, n° 271, 2020

² Hass Avocado Board, *Avocado Quality Manual*, s. d.

³ University of California, « Avocat | Postharvest Research and Extension Center »

<https://postharvest.ucdavis.edu/fr/produce-facts-sheets/avocat-0>



RÉSULTATS

Date de récolte (Île de la Réunion) :

- Récolte A : 27/05/2025 (allongé et rond)
- Récolte B : 02/06/2025 (gros)
- Récolte C : 11/06/2025 (allongé bis)

Conditionnement : caisse plastique

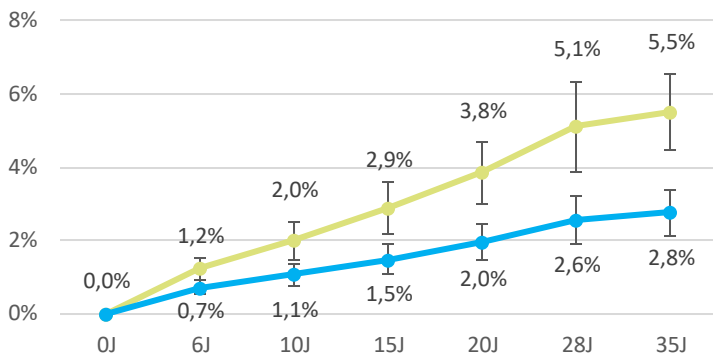
Consignes de stockage : 5°C, 96% HR si régulée

Etude menée sur 4 variétés, avec présentation des moyennes globales ci-dessous.

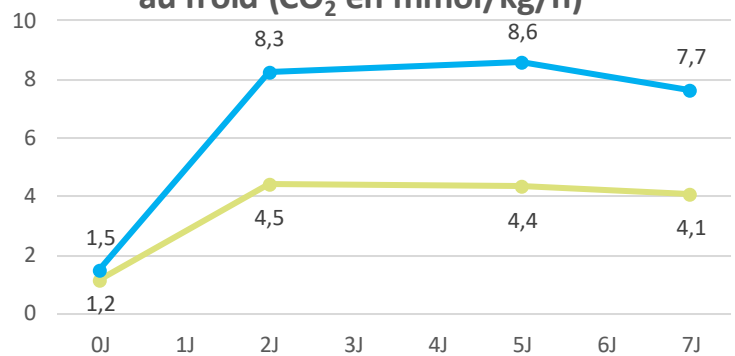
Froid classique

Froid HDCold®

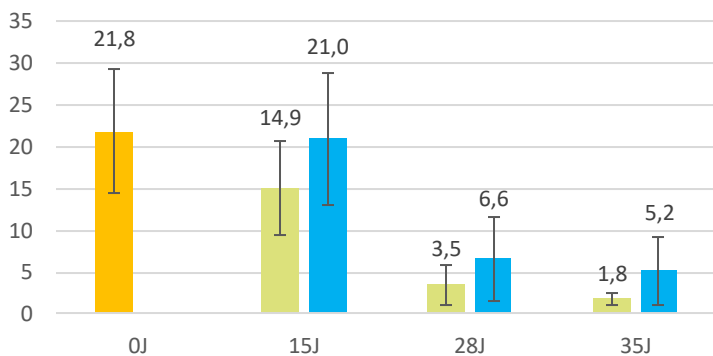
Perte de poids (%)



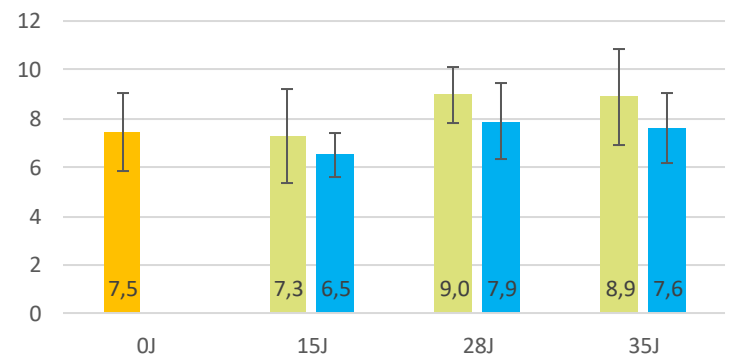
Intensité respiratoire après 15 jours au froid (CO₂ en mmol/kg/h)



Fermeté de la chair (N)



Teneur en sucres (°Bx)



BILAN

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

- ✓ Divise par 2 la perte de poids sur l'ensemble des 4 variétés étudiées ;
- ✓ Permet de présenter une crise climactérique plus prononcée avec un pic respiratoire significativement plus élevé. Cela indique que les avocats stockés avec un froid HDCold® conservent une bonne aptitude à poursuivre leur mûrissement après la phase de stockage réfrigéré ;

✓ Contribue au maintien d'une fermeté plus élevée (méthode D5N et pénétrométrie) ;

✓ Présente des fruits avec un pH, une acidité et une teneur en sucres stables au cours de la conservation.

Note : à une température de stockage de 5 °C, certaines variétés d'avocats, en particulier lorsqu'elles sont insuffisamment mûres, peuvent présenter des symptômes de dégâts du froid (« chilling injury »). Il est donc nécessaire d'adapter la température de conservation en fonction de la variété.

