

Banane

Cavendish

2025



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

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

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- Stockage recommandé à 13-14°C avant le mûrissage et pendant le transport, et 90-95% d'humidité relative
- Mûrissage à 15-20°C et 90-95% d'humidité relative
- Durée de conservation entre 2 et 4 semaines, jusqu'à 6 semaines avec l'utilisation de l'atmosphère contrôlée
- Grande sensibilité au froid (brunissement visible dès 72 heures de stockage à 12,8°C), aux chocs et à divers désordres fongiques tels que la pourriture de la couronne et l'antracnose

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 BMT, « Bananas - Cargo Handbook », consulté le 5 janvier 2026
<https://cargohandbook.com/Bananas>

² University of California, « Banane | Postharvest Research and Extension Center », 1996
<https://postharvest.ucdavis.edu/fr/produce-facts-sheets/banane-0>

RÉSULTATS

Date de récolte (Île de la Réunion) :

- Récolte A et B : 03/10/2025
- Récolte C et D : 16/10/2025

Conditionnement : caisse plastique

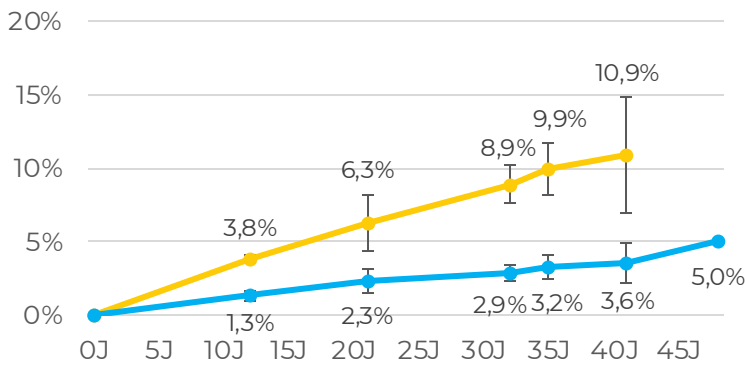
Consignes de stockage : 14°C, 96% HR si régulée

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

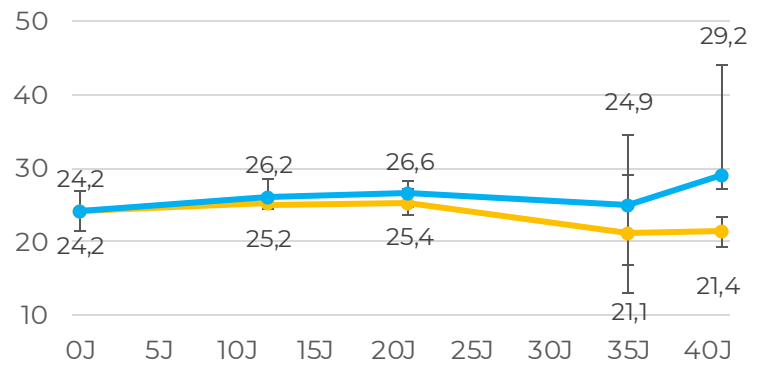
Froid classique

Froid HDCold®

Perte de poids (%)



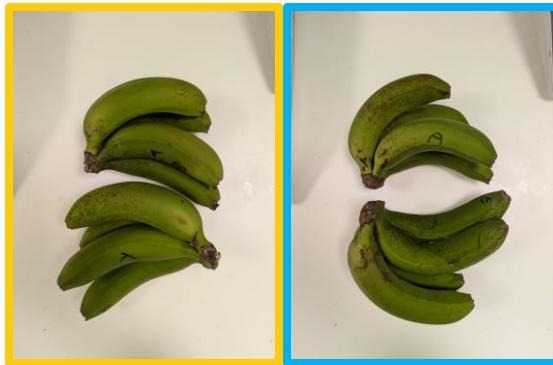
Fermeté peau + chair (mm)



Visuel externe à la récolte*



Visuel externe après 21 jours de stockage*



Visuel externe après 41 jours de stockage*



* Bananes issues de la récolte A

BILAN

D'après les résultats de cet essai, la technologie HDCold® sur la banane Cavendish verte :

- ✓ Divise par 3 la perte de poids après 40 jours de stockage ;
- ✓ Maintient une fermeté de la peau et de la chair plus élevée ;
- ✓ Retarde le jaunissement des bouquets (bananes encore vertes après plus de 40 jours de stockage).

RECOMMANDATIONS

14°C
96% HR
Minimum 40 jours