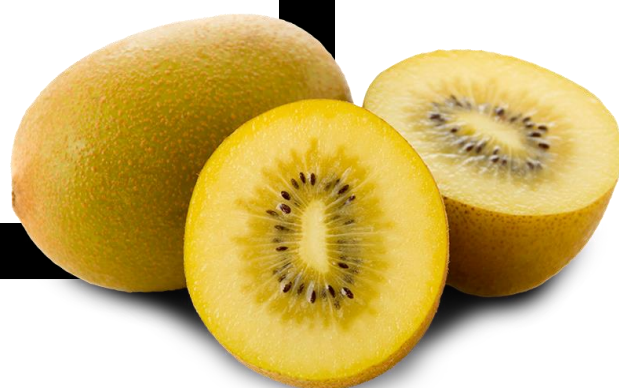


Kiwi jaune

Dori

2024



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DE LA TECHNOLOGIE HDCOLD® SUR LA CONSERVATION DU KIVI JAUNE EN CHAMBRE FROIDE ?

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- 0-1°C avec 90-95% d'humidité relative recommandés
- Conservation recommandée entre 3 et 5 mois avec un froid classique, sous atmosphère normale et sans traitement
- Extrêmement sensible à l'éthylène
- Technologies existantes pour prolonger le stockage :
 - Traitement au 1-MCP (SmartFresh™)
 - Utilisation de l'atmosphère contrôlée

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, « Fiches techniques Agréage - Kiwi », 2025
<https://agreage.ctifl.fr/fiche/fruits/KIWI>

²University of California, « Kiwi | Postharvest Research and Extension Center », 1996
<https://postharvest.ucdavis.edu/fr/prod-uce-facts-sheets/kiwifruit>.

RÉSULTATS

Date de récolte : 17/09/2024

Date de mise en chambre froide :
18/09/2024

Date de traitement SmartFresh™ : 18 au
19/09/2024

Conditionnement : caisse plastique

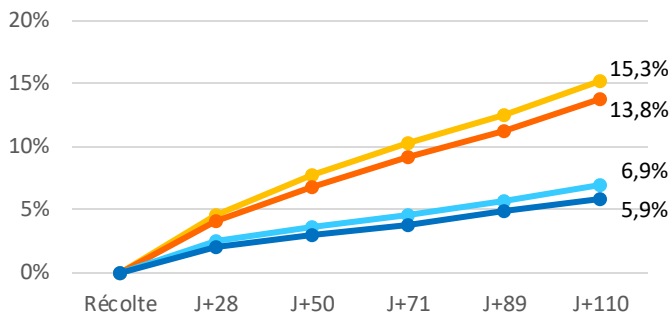
Froid classique – Sans traitement (1°C, HR
non régulée)

**Froid classique – Traitement
SmartFresh™** (1°C, HR non régulée)

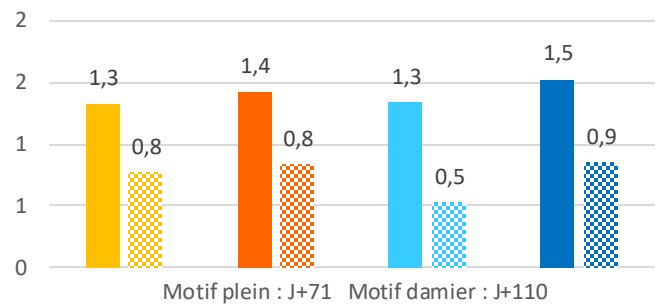
Froid HDCold® – Sans traitement (0,5°C,
98% HR)

**Froid HDCold® – Traitement
SmartFresh™** (0,5°C, 98% HR)

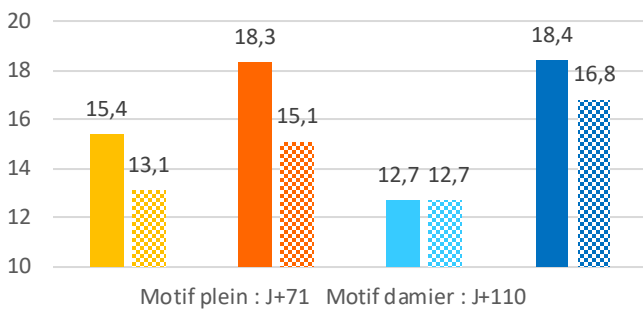
Perte de poids nette (%)



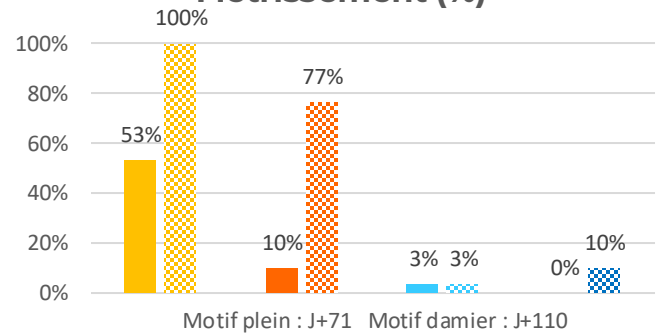
Fermeté (kg/0,5 cm²)



Acidité (g/L acidité totale)



Flétrissement (%)



BILAN

D'après les résultats de cet essai, la technologie HDCold® sur le kiwi jaune Dori :

- ✓ Réduit de plus de 50% la perte de poids ;
- ✓ Maintient une plus grande fermeté, acidité et teneur en sucre au cours du stockage lorsqu'elle est associée au traitement SmartFresh™ ;
- ✓ Maintient un flétrissement inférieur à 10%

jusqu'à 110 jours de conservation minimum, avec et sans traitement SmartFresh™ ;

Présente des taux de désordres internes et externes en proportions similaires (à confirmer avec un prochain essai).



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57