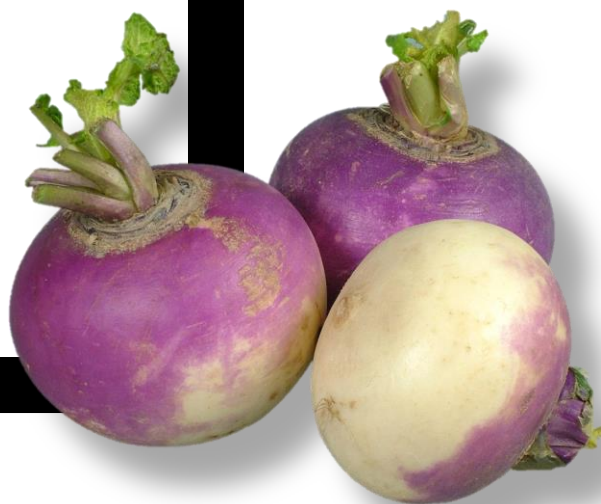


Navet

Vauban

2024



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

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

Etat des lieux actuel^{1,2,3,4} :

- Conservation recommandée à 0-1°C avec 95-98% d'humidité relative
- Stockage en chambre froide entre 4 et 6 mois
- Bonnes pratiques :
 - Retirer les fanes afin de ralentir le ramollissement
 - Eviter de stocker avec des produits qui dégagent de l'éthylène, tels que les pommes
 - Utiliser une ventilation adéquate pour éviter la condensation et la moisissure

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



¹Hadad, « Cold Storage Chart & Reference Guide »

²University of Saskatchewan, « Cold Storage of Root Crops, Cole Crops, Winter Squash, Onions and Garlic - Gardening at USask - College of Agriculture and Bioresources »

³University of Georgia, « Storage of Fresh Produce »

⁴McCandless, « Storing and Preserving Vegetables ».

RÉSULTATS

Date de récolte :

• 30 novembre 2024 : récolte à la machine, parties foliaires et racinaires maintenues.

• 02 décembre 2024 : récolte à la main, parties foliaires et racinaires coupées.

Conditionnement : en filet dans des palox bois.

Paramètres de stockage : 0,5°C / 98% HR

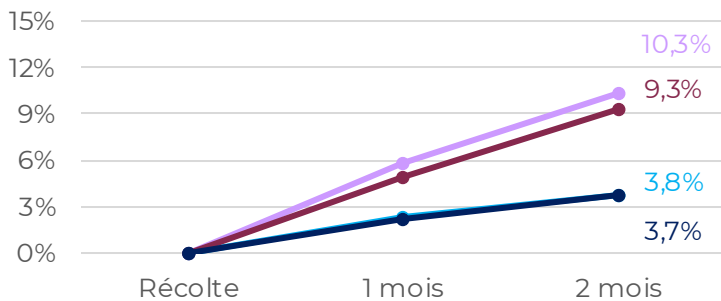
Froid classique avec parties foliaires et racinaires

Froid HDCold® avec parties foliaires et racinaires

Froid classique sans parties foliaires et racinaires

Froid HDCold® sans parties foliaires et racinaires

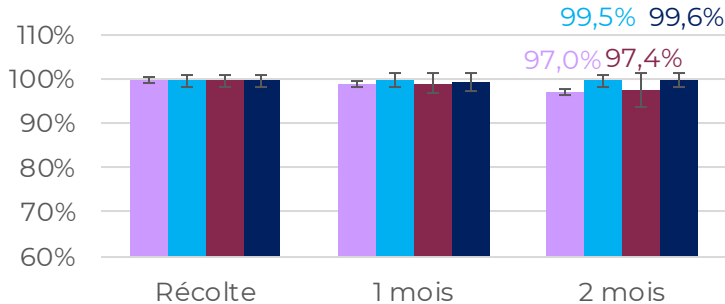
Perte de poids nette (%)



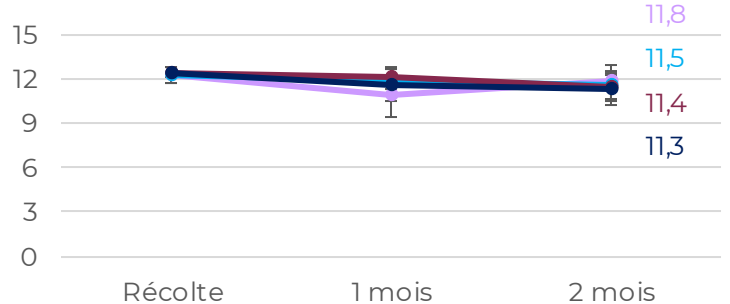
Flétrissement (%)



Dureté (%)



Fermeté (kg/0,5 cm²)



BILAN

➤ D'après les résultats de cet essai, la technologie HDCold® sur le navet Vauban :

- Divise par 2,5 la perte de poids subie ;
- Maintient une meilleure dureté ;
- Inhibe le flétrissement jusqu'à 2 mois en chambre froide minimum.

➤ Les désordres de conservation, les défauts de coloration et la fermeté sont équivalents entre les 2 types de froid.

➤ Conditionnement le plus efficace : parties foliaires et racinaires coupées à la récolte.

