

Tomate ancienne

Cœur de bœuf

2025



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DE LA TECHNOLOGIE HDCOLD® SUR LA CONSERVATION DE LA TOMATE ANCIENNE ?

Etat des lieux actuel :

- Conservation recommandée :
10-12°C / > 90% HR / sans éthylène
- Présence d'une certaine hétérogénéité des conditions de conservation selon les lieux de stockage et de transport (température/hygrométrie)¹

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 Desnoues E. and Duret S., 2024. Le froid dans le circuit logistique, quel impact sur la qualité des tomates ? 22 pp.

² Suslow T. V. and Cantwell M., 1997. Produce fact sheets: Tomato.
<https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/tomato> (consulté le 19/02/2026)

RÉSULTATS

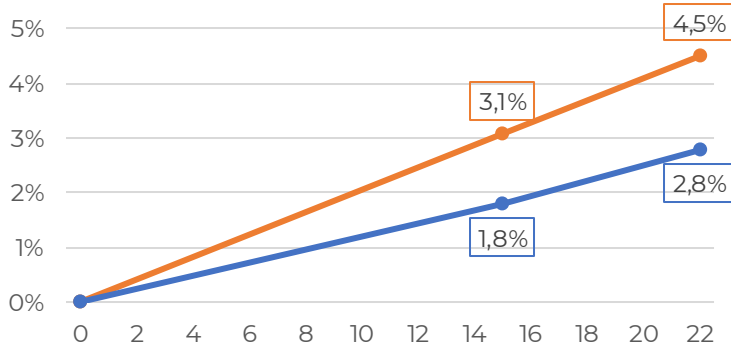
Récolte : 4 août 2025 (Sud-Ouest, France)

Froid classique (11,7°C / 67 % HR)

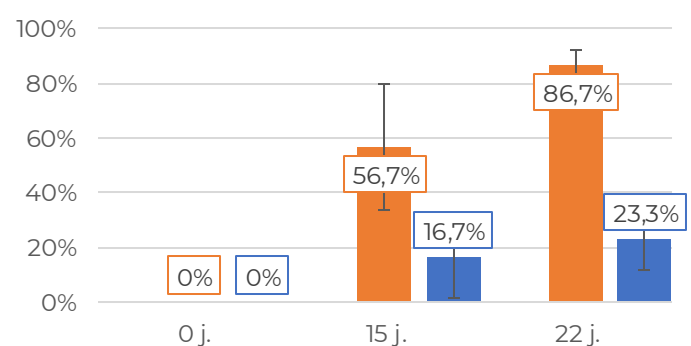
Conditionnement : Caisse carton

Froid HDCold® (12,6°C / 90 % HR)

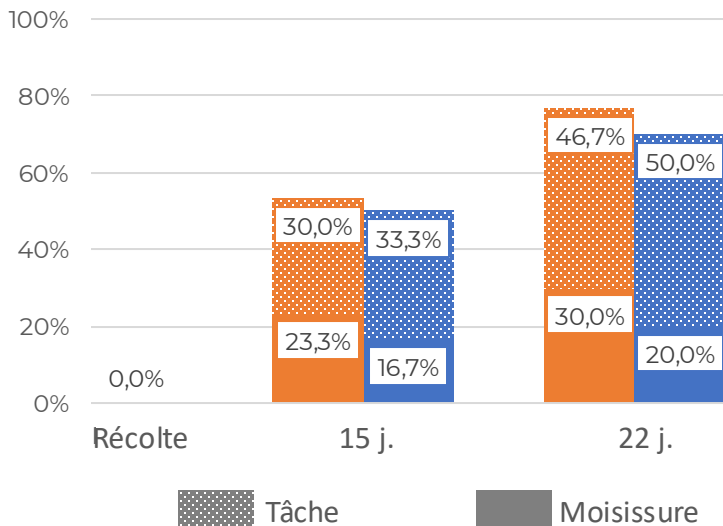
Perte de poids nette (%)



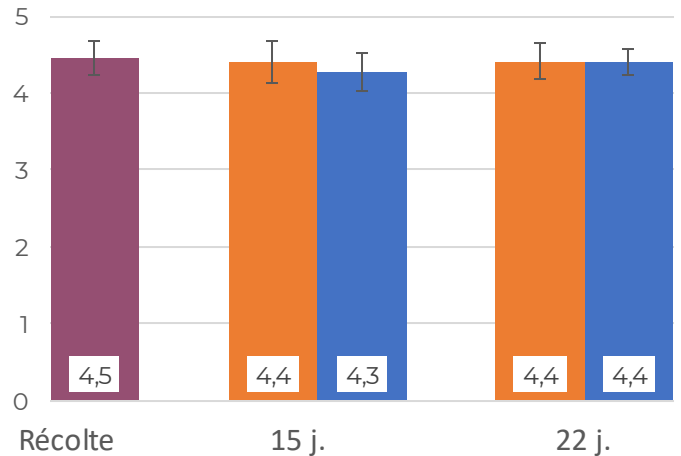
Flétrissement (% flétries)



Désordres de conservations (% atteints)



Teneur en sucre (°Bx)



BILAN

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

- ✓ Diminue la perte de poids nette en stockage
- ✓ Ralentit nettement l'apparition de flétrissement
- N'a pas d'incidence majeure sur les désordres en conservation, la dureté de l'épiderme, la teneur en sucre ou sur l'acidité titrable des tomates

RECOMMANDATIONS

