

Conservation de Melon (Charentais Jaune) en HDCOLD

INTRODUCTION

Le Melon Charentais Jaune est assez sensible à la conservation en chambre froide et évolue très rapidement en fonction de la variété. Généralement les délais de conservation sont inférieurs à 7 jours. Contrairement au système de froid classique, la technologie HDCOLD offre une meilleure régulation de la température et de l'hygrométrie naturelle pouvant atteindre 100 % Hr sans humidificateur (exempt de brouillard ou de dépôt d'eau liquide sur les produits stockés). Dans ces conditions, le stress hydrique et les tensions subit par les fruits sont inhibés, réduisant en parti les problématiques de conservation. Pour le melon, cela permettrait de ralentir l'apparition des désordres physiologiques (tâches, pédoncule sec,...) tout en conservant leur propriétés physico-chimiques (Fermeté, Brix).

CONDITIONS DE CONSERVATION

	Lot A		Lots B	
Type de froid	Classique (Non-HDCOLD) / 6°C Hygrométrie non-réglée	HDCOLD 10°C - 98 % Hr	HDCOLD 10°C - 98 % Hr	HDCOLD 7°C - 98 % Hr
Récolté et mise au froid le	13/07/2020	13/07/2020	17/07/2020	21/07/2020



RESULTATS

	A 9 jours de conservation (7 jours en chambre froide + 2 jours à 18°C)			
Coloration (récolte t. vert)	Tournant Jaune	Tournant Jaune	Tournant Jaune	Tournant Vert
Présence de tâches brunes	46 %	18 %	< 3%	0 %
Etat du pédoncule (% de sec)	72 %	43 %	59 %	46 %
Etat du sillon (% de délavé)	50 %	25 %	18 %	4 %
Perte de fermeté pistillaire	41 %	14 %	9 %	6 %
Fermeté chair (kg/cm²)	2,9 (± 0,4) ^a	2,9 (± 0,2) ^a	2,5 (± 0,3) ^b	3,9 (± 0,4) ^c
% Brix	14,2 (± 1,0) ^a	13,6 (± 0,7) ^a	14,4 (± 0,7) ^a	14,1 (± 0,8) ^a

ANOVA (p value < 0,05)



Contact:

Kévin Vidot - tel: 06.02.02.22.84 - email: k.vidot@quercy-refrigeration.fr
 Benoît Duparc - tel : 06.03.19.34.15, email : b.duparc@quercy-refrigeration.fr