

Efficacité des housses de palettes en plastique pour décaler la période de commercialisation des bleuets sauvages frais

Arturo Duarte-Sierra^{1,2,3}, Deepak Khmar Jha^{1,2,3}

¹Food Science Department, Université Laval, Canada

²Centre de Recherche et d'Innovation sur les Végétaux (CRIV), Canada

³Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF), Canada



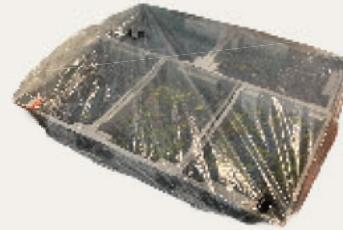
“Les bleuets sauvages produits au Québec peuvent être commercialisés plus d'un mois après leur récolte afin de concurrencer les variétés importées”



Résumé

- Le bleuet sauvage (*Vaccinium angustifolium* Ait.) est l'une des principales cultures du secteur horticole au Québec (QC).
- Cette étude a comparé l'efficacité de la conservation des bleuets sauvages pendant 25 jours à l'aide de housses de palettes en plastique par rapport à des fruits non couverts.
- Cinq facteurs ont été utilisés dans la conception expérimentale :
 - Housses (sans couverture, polyéthylène, PrimePro[®] and LifeSpan[®]);
 - Température (0 et 4 °C);
 - Type de fruit (triée ou non-triée);
 - Injection de CO₂ (0 %, 10 %, 20 %);
 - L'ajout d'un patch générateur de SO₂ (présent ou non présent).
- Les variables de réponse comprenaient la perte de poids (%), la couleur externe (hue °), le calibre (mm), et la teneur en solides solubles totaux (SST) des fruits.
- Globalement, l'utilisation des housses de palettes a permis d'améliorer la conservation et la qualité des fruits

Méthodes



Résultats

