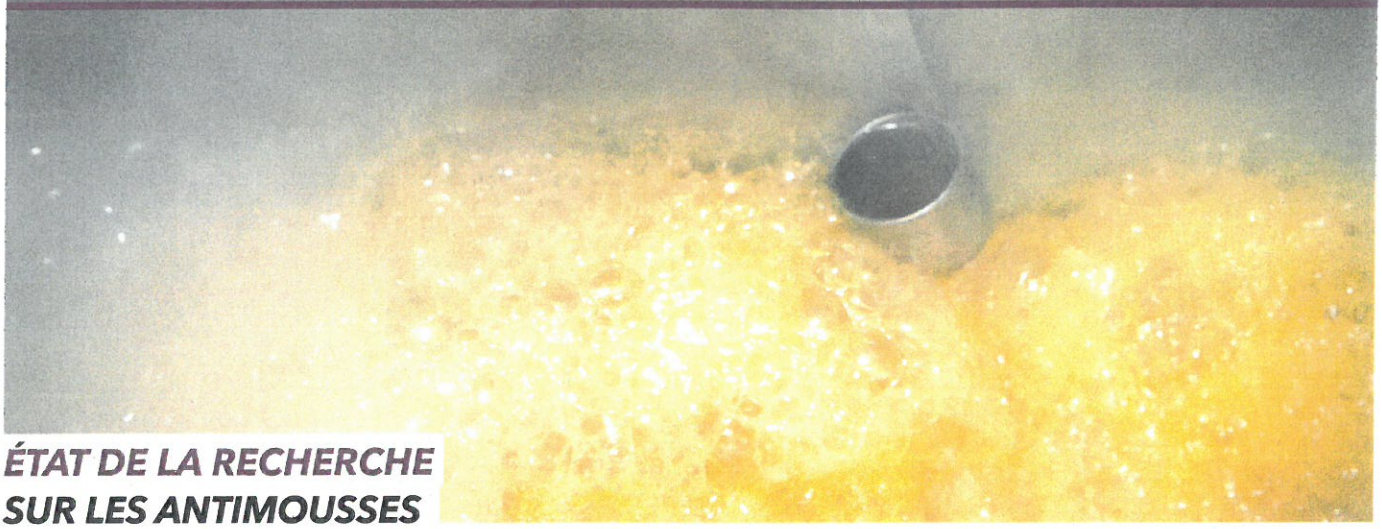

ÉTAT DE LA RECHERCHE SUR LES ANTIMOUSSES

Le gonflement dans les casseroles, lors de l'évaporation de la sève, fait partie des irritants auxquels les acériculteurs sont confrontés régulièrement lors de la saison des sucres. C'est pourquoi la majorité d'entre eux utilise des agents de contrôle de la mousse. Il est en effet très désagréable de devoir ajouter le nettoyage d'un évaporateur qui a débordé à la liste des entretiens quotidiens! Le Centre ACER a donc jugé bon de poursuivre les recherches sur le sujet, en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) afin d'améliorer les pratiques de contrôle de la mousse et de tester de nouveaux produits. Voici, en résumé, l'état de la recherche sur les antimousses faite par le Centre ACER à ce jour.

Au niveau des agents de contrôle de la mousse, les recherches ont démontré que les produits les plus utilisés actuellement (Atmos 300K et Aldo HSM) sont très efficaces. Des alternatives provenant de l'industrie alimentaire ont été testées tant en acériculture biologique (Foam Blast ORG 40) que conventionnelle (J-305-IP). Les résultats ont permis de déterminer que l'efficacité des produits testés était comparable. Toutefois, un test avec le Foam Blast ORG 40 a produit un sirop ayant un défaut de saveur de type √ R4-antimousse. Le résultat le plus intéressant de cette recherche a été de déceler l'importance des méthodes d'utilisation des antimousses sur la qualité du produit fini.

Les méthodes d'utilisation des antimousses revêtent en effet une importance cruciale sur la qualité du sirop d'érable produit. L'analyse préliminaire des paramètres que sont l'emplacement et le nombre de dispositifs de distribution de l'antimousse (gobelet (s) ou bloc (s)) a en effet permis de corréler l'apparition des défauts de saveur √ R4 avec un nombre élevé de dispositifs dans l'évaporateur et la proximité de ceux-ci avec la sortie de sirop.

Une exploration des solutions alternatives aux agents de contrôle de la mousse a aussi été effectuée. Des méthodes alternatives testées en laboratoire, seuls les jets d'air comprimé ont présenté un certain intérêt. Ceux-ci ont en effet réussi à contrôler la formation de la mousse dans une certaine mesure. Les coûts élevés associés à la mise en place de tels systèmes, en comparaison à ceux liés à l'utilisation d'agents antimousses, mènent à ne pas favoriser ces options pour l'instant.

Un projet de recherche visant à caractériser l'efficacité des systèmes automatisés de contrôle de la mousse se tiendra ce printemps avec l'appui des conseillers acéricoles du MAPAQ. Cette avenue a été identifiée comme étant la plus prometteuse pour une utilisation rationnelle des agents de contrôle de la mousse. Enfin, rappelons le mot d'ordre pour une utilisation responsable des agents de contrôle de la mousse : au besoin uniquement et en ajoutant la plus petite quantité possible. De plus, l'utilisation d'un produit non allergène de qualité alimentaire, testé avant chaque utilisation (saveur, odeur et texture), est aussi un gage de succès en plus de favoriser l'innocuité du produit.

Pour obtenir plus d'information ou pour formuler des commentaires, veuillez communiquer avec Martin Pelletier au 819 369-4002 ou à martinpelletier@centreacer.qc.ca.

ACER
Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole inc