Projet sur la conservation de l'ananas sous atmosphère modifiée

Animée par Julien KUNA

Ingénieur - CRITT Réunion

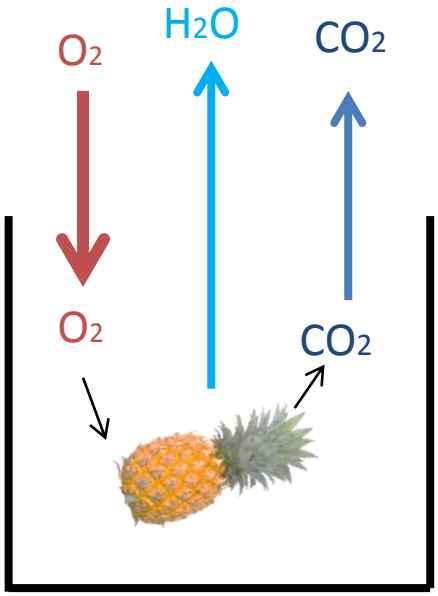
14 novembre 2012

SOMMAIRE

- Principe de conservation
- Expérience
- Résultats

Principe de conservation

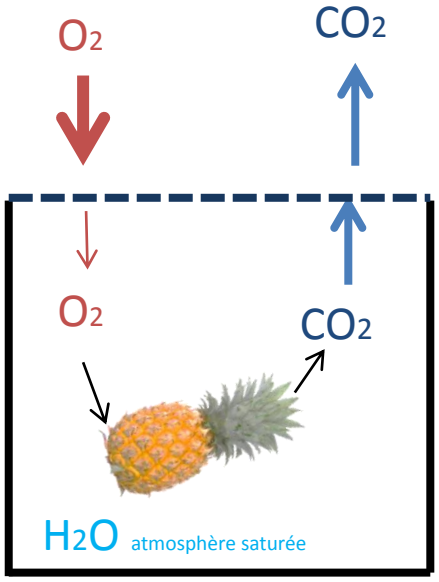
cagette



Système de Froid classique

Caisse palette standard

couvercle Mat tiempo



Atmosphère modifiée
(Système Mat Tiempo)

Expérience

Livraison

↓

Conditionnement /Refroidissement

↓

Fermeture des palettes

Chambre froide à 8°C

Palox1	Palox2	Palox3
cagette1	cagette2	cagette3

10 jours	20 jours	30 jours

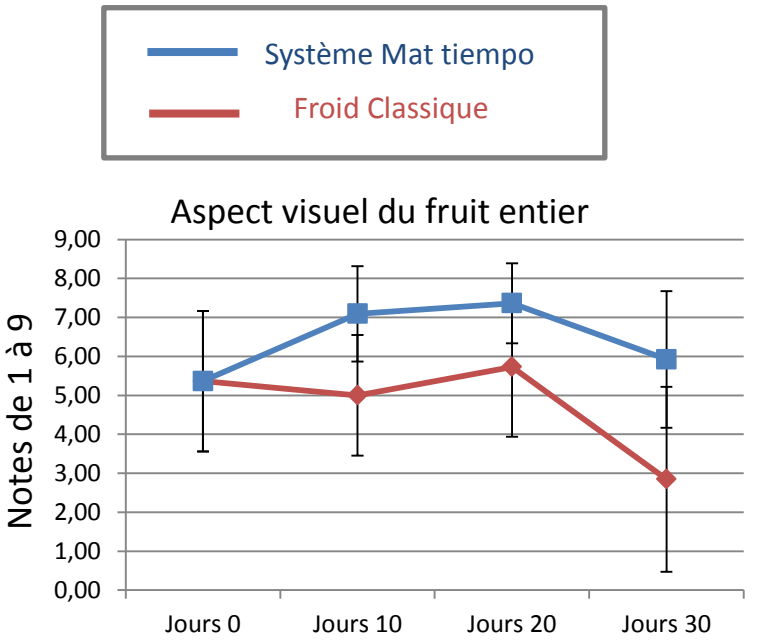
Ouverture et pesée → Simulation linéaire (25°C)

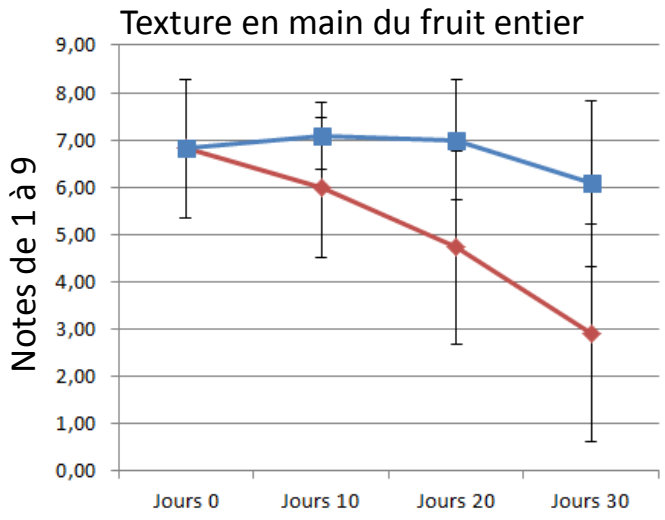
Ouverture et pesée ⇢ Analyse physico-chimique et sensorielle

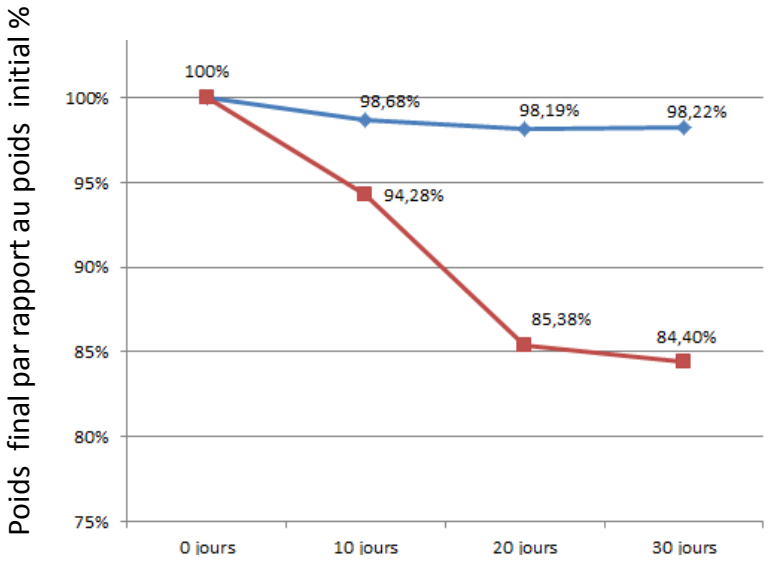
Simulation linéaire (25°C) → Analyse physico-chimique et sensorielle

Sur l'aspect externe du fruit entier…

Ananas de la caisse palette ouverte à 10 jours avec des intensités de rouge différentes

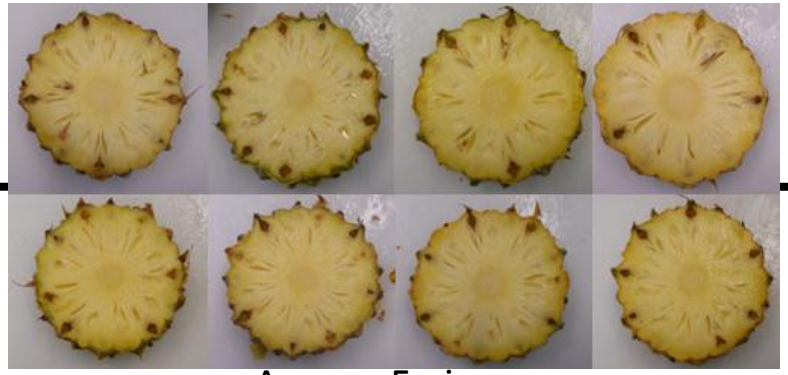






Sur l'aspect interne…

Froid Classique



Système Mat Tiempo

Ananas Frais

100%

10 jours

100%

24%

20 jours

81%

6%

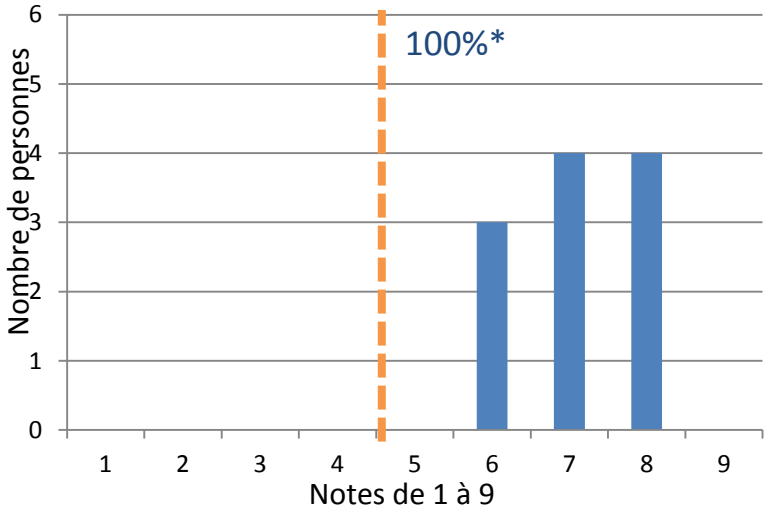
30 jours

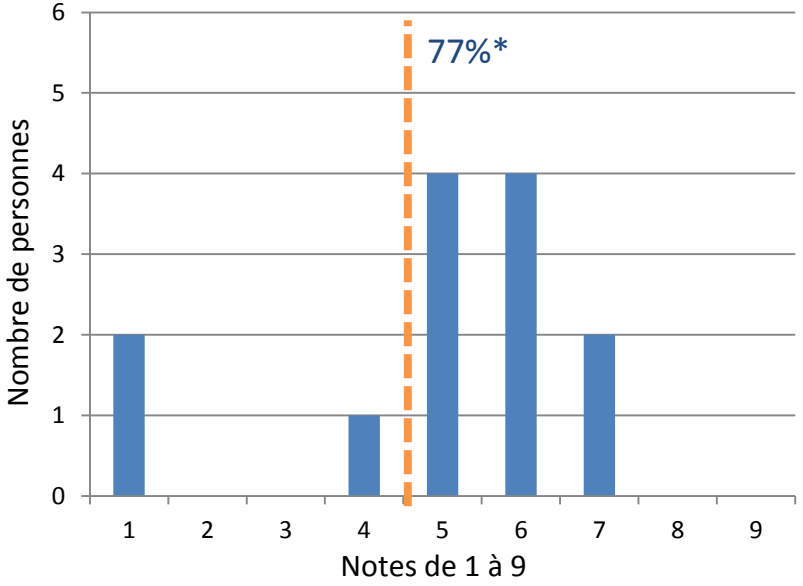
100%

% d'ananas visuellement correct

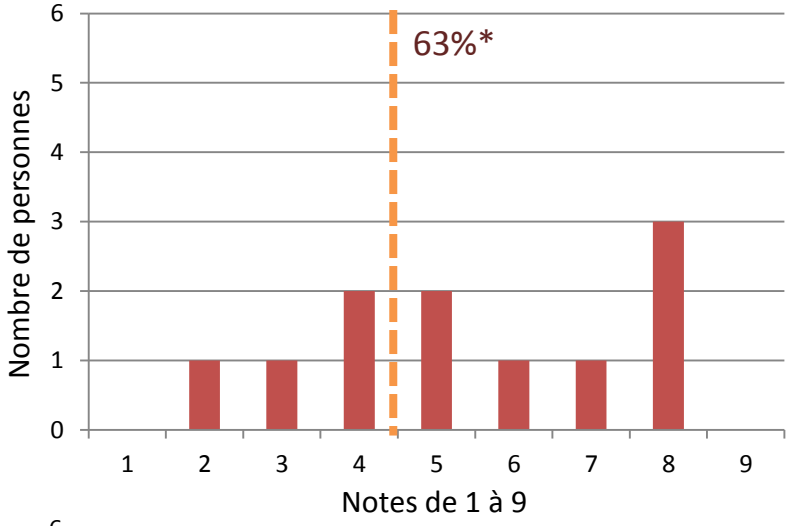
Appréciation globale

Système Mat tiempo

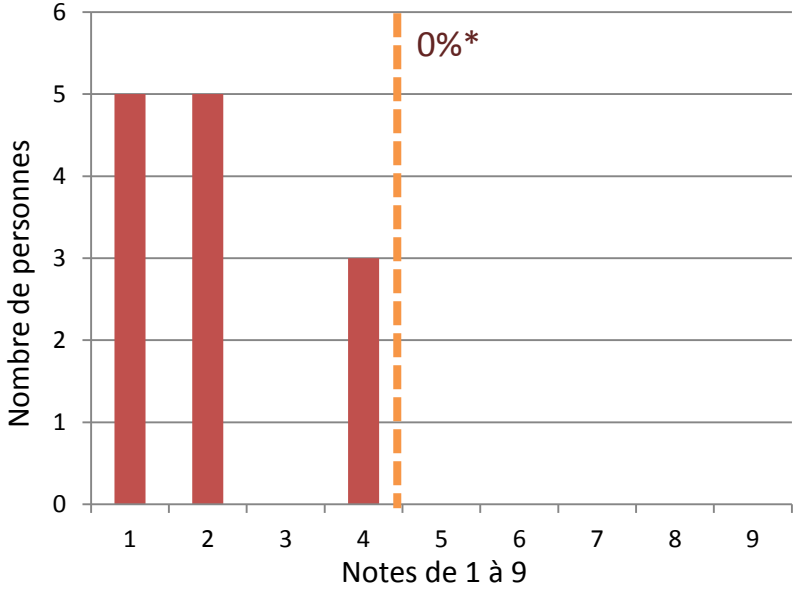




Froid Classique



Au bout de 20 jours



Au bout de 30 jours

**% de note supérieur à 4*

Conclusion

⇨ Les ananas se conservent mieux avec le système Mat Tiempo

⇨ Les ananas Mat Tiempo (et froid classique) deviennent translucide après avoir été mis à température ambiante

⇨ Un Deuxième essai sera réalisé pour remédier au problème des températures basses.

⇨ Les résultats sont très encourageants !

Merci pour votre attention