

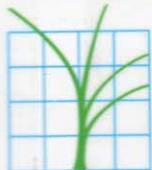
Pomme - Poire

de la récolte au conditionnement

Outils pratiques



Ctifl



Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes

A E C 0 0 5 5 0 8 0 0 1

Sommaire

Fiches Chapitre 1 - Aide à la récolte

01	Code de régression de l'amidon	11
02	Codes d'aide à la récolte pommes et poires	15
	■ Golden Delicious 15	
	■ Pink Lady® Cripps Pink (cov) 16	
	■ Poires 16	
03	Plage de récolte moyenne en fonction des zones de production	17
	■ Pomme 17	
	■ Poire 18	
04	Stade optimal de récolte en fonction des plages de régression de l'amidon	19
05	Plage de fermeté optimale à la récolte en vue d'un stockage de longue durée - Pomme	20
06	Plage d'indice réfractométrique moyen mesuré à la récolte - Pomme	21
07	Plage d'acidité malique moyenne relevée à la récolte - Pomme	22
08	Plage de fermeté optimale à la récolte en vue d'un stockage de longue durée - Poire	23

Fiches Chapitre 2 - Aide au tri conditionnement

01	Tri qualitatif au verger	27
02	Référentiels visuels d'aide au conditionnement des fruits	28
03	Sensibilité aux meurtrissures des pommes	38
04	Principales maladies physiologiques et accidents des pommes après récolte ...	39
05	Principales maladies fongiques des pommes après récolte	42
06	Traitements post-récolte	45
07	Diagnostic des chaînes de conditionnement	46

Fiches Chapitre 3 - Aide au maintien de la qualité post-récolte

01	Paramètres optimaux de stockage en fonction du mode de conservation des pommes	51
02	Paramètres optimaux de stockage en fonction du mode de conservation des poires	52
03	Mesure de l'éthylène	53
04	Affinage des poires	55
05	Diagnostic du risque Penicillium (Airstest)	56
06	Désinfection des locaux de stockage et du matériel	57
07	Test d'étanchéité des chambres sous atmosphère contrôlée	59

Sommaire

Fiches Chapitre 4 - Outils de mesures de la qualité

01	Mesure de la fermeté	63
02	Mesure des sucres	65
03	Mesure de l'acidité	67
04	Mesure de la jutosité	69
05	Mesures par l'automate Pimprenelle	71

Fiches Chapitre 5 - Outils en cours d'étude

01	Proche infrarouge (SPIR)	75
02	Acoustique	77

Fiches Chapitre 6 - Données pratiques – conditionnement

01	Poids moyen d'un fruit en fonction du calibre et nombre de fruits au kg	81
	■ Pomme 81	
	■ Poire 82	
02	Correspondance nombre fruit calibre/emballages courants : bushel, plateau ...	83
	■ Pomme 83	
	■ Poire 85	

Chapitre 7 - Fiches variétales

Pomme

■ Ariane (cov)	89
■ Belchard® Chantecler (cov)	90
■ Braeburn et mutants	91
■ Delicious Rouge et mutants	92
■ Elstar et mutants	93
■ Fuji et mutants	94
■ Gala et mutants	95
■ Golden Delicious et mutants	96
■ Granny Smith et mutants	97
■ Jonagold et mutants	98
■ Pink Lady® Cripps Pink (cov)	99
■ Reine des Reinettes et mutants	100
■ Reinette du Canada et mutants	101
■ Tentation® Delblush (cov)	102

Poire

■ Angélyls (cov)	103
■ Conférence	104
■ Dr Jules Guyot	105
■ Doyenné du Comice	106
■ Passe Crassane	107
■ Williams	108

Sommaire

Chapitre 8 - Normes	109
■ Pomme 111	
■ Poire 114	
Bibliographie	117
Abréviations et sigles	119
Pour en savoir plus	121
■ Ctifl et partenaires 121	
■ Adresses utiles 122	