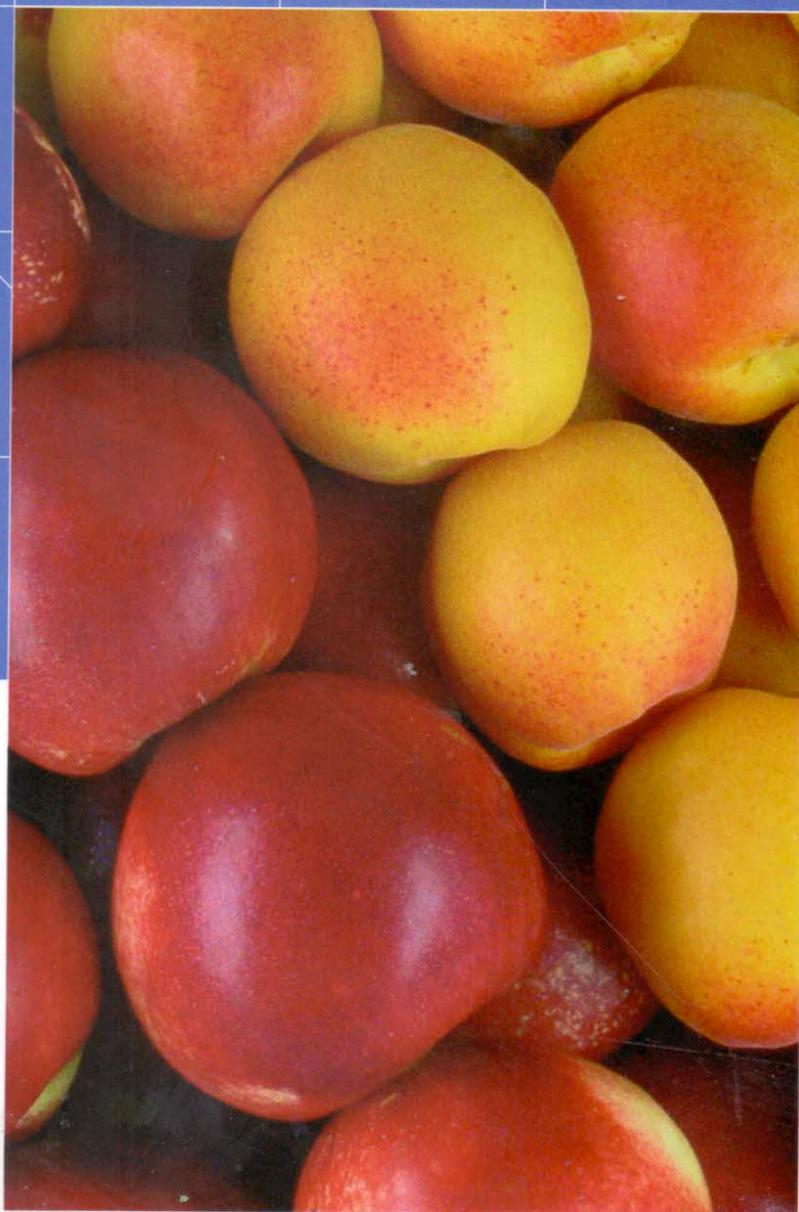


Pêche - Abricot

de la récolte au conditionnement

Outils pratiques



Ctifl



Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes

A E C 0 0 5 5 0 9 0 0 7

Sommaire

Chapitre 1 - Aide à la récolte et critères qualitatifs

Fiche 1	Plages moyennes de récolte en fonction des zones de production des : <ul style="list-style-type: none">■ Pêches à chair jaune 9■ Pêches à chair blanche 10■ Nectarines à chair jaune 11■ Nectarines à chair blanche 12■ Abricots 13
Fiche 2	Maturation des fruits et choix de la date de récolte 15
Fiche 3	Outil d'aide à la récolte : code couleur abricot 17
Fiche 4	Évolution des paramètres physico-chimiques de l'abricot en fonction de la maturité à la récolte : <ul style="list-style-type: none">■ Évolution du taux de sucres moyen 20■ Évolution de la fermeté moyenne 21■ Évolution de l'acidité moyenne 22
Fiche 5	Graphiques de synthèse des variétés d'abricots : <ul style="list-style-type: none">■ Plages de taux de sucres à la récolte des variétés d'abricots 23■ Plages d'acidité à la récolte des variétés d'abricots 24■ Plages de fermeté à la récolte des variétés d'abricots 25
Fiche 6	Synthèse des variétés de pêches et de nectarines : <ul style="list-style-type: none">■ Classement en fonction de leur teneur en acides 26■ Évolution de la satisfaction des consommateurs en fonction du taux de sucres et de l'acidité 27■ Tableaux de synthèse : valeurs moyennes mesurées à la récolte 28
Fiche 7	Influence du calibre sur le taux de sucres des pêches et des nectarines 37

Chapitre 2 - Aide au tri et au conditionnement

Fiche 1	Récolte - Tri qualitatif en verger 41
Fiche 2	Tri - Calibrage - Conditionnement 43
Fiche 3	Relations poids / calibre pour l'abricot 44
Fiche 4	Données pratiques pour le conditionnement : <ul style="list-style-type: none">■ Nombre de fruits par plateau selon le calibre des fruits et la taille des plateaux 45■ Mode de conditionnement 46
Fiche 5	Référentiels visuels d'aide au conditionnement 47
Fiche 6	Principales altérations observables après la récolte et pendant le stockage : <ul style="list-style-type: none">■ Maladies fongiques 51■ Maladies physiologiques 55■ Dégâts liés aux ravageurs 56■ Mesures prophylactiques vis-à-vis des maladies fongiques 58■ Stratégies de protection fongicide 59
Fiche 7	Diagnostic des chaînes de conditionnement à l'aide d'une sphère instrumentée 60

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

Fiche 1	Paramètres optimaux et techniques de stockage	65
Fiche 2	Stockage et maturation post-récolte des abricots	67
Fiche 3	Affinage des pêches	69
Fiche 4	Évolution des pourritures après récolte : diagnostic du risque lors de la commercialisation	72
Fiche 5	Diagnostic du risque microbiologique en chambre froide : Airtest	74
Fiche 6	Désinfection des locaux et du matériel de stockage	75

Chapitre 4 - Outils de mesure de la qualité

Fiche 1	Échantillonnage : évaluer la qualité d'un lot de pêches et d'abricots	79
Fiche 2	Mesure de la fermeté	81
Fiche 3	Extraction du jus	85
Fiche 4	Mesure du taux de sucres	86
Fiche 5	Mesure de l'acidité totale	88
Fiche 6	Mesure par l'automate Pimprenelle	90
Fiche 7	Méthodes d'évaluation sensorielle	91
Fiche 8	Mesure des arômes	94

Chapitre 5 - Perspectives

Fiche 1	Mesures par spectrométrie proche infrarouge	99
Fiche 2	Mesures non destructives de la fermeté	101
Fiche 3	Thermothérapie sur pêche	103

Chapitre 6 - Réglementation

Fiche 1	Abricot	106
Fiche 2	Pêche / Nectarine	107

Bibliographie

Pour en savoir plus :

Ctif et partenaires	111
Adresses utiles	112