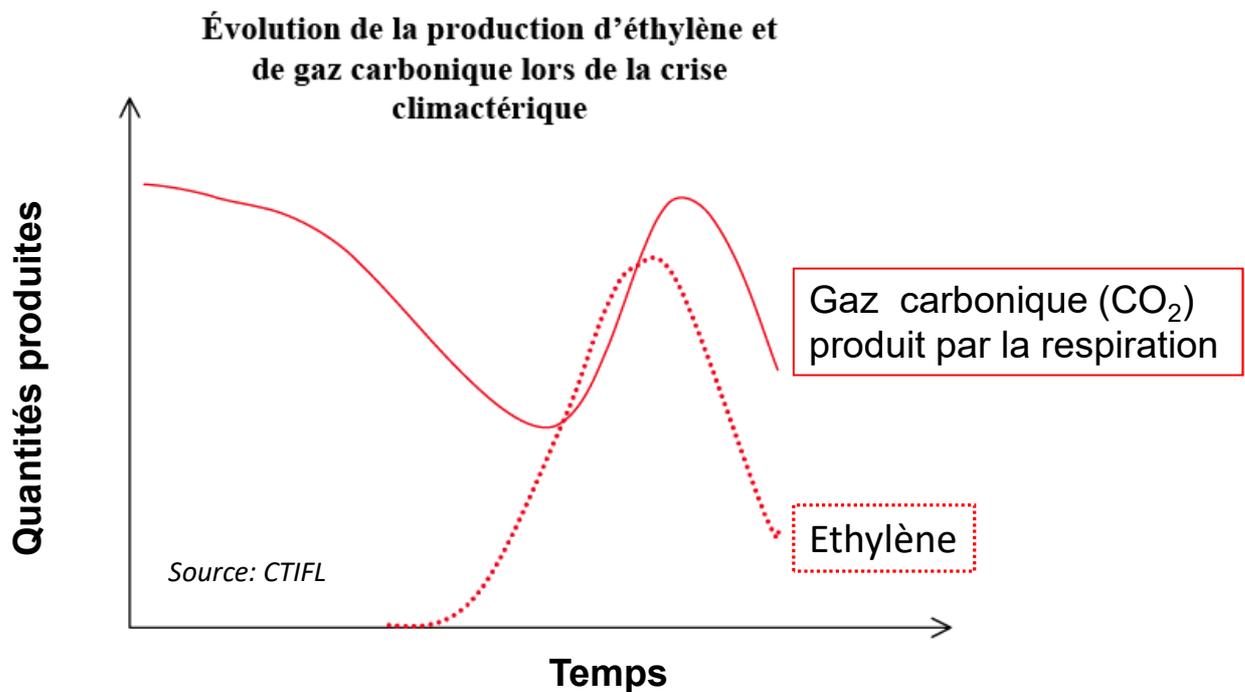


Les abricots sont des produits vivants dont la qualité évolue rapidement après la récolte

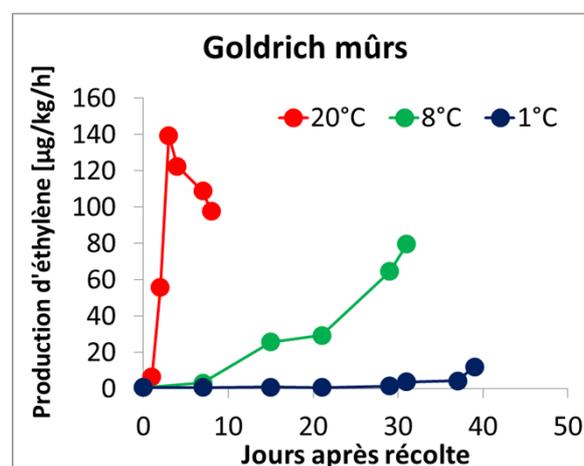
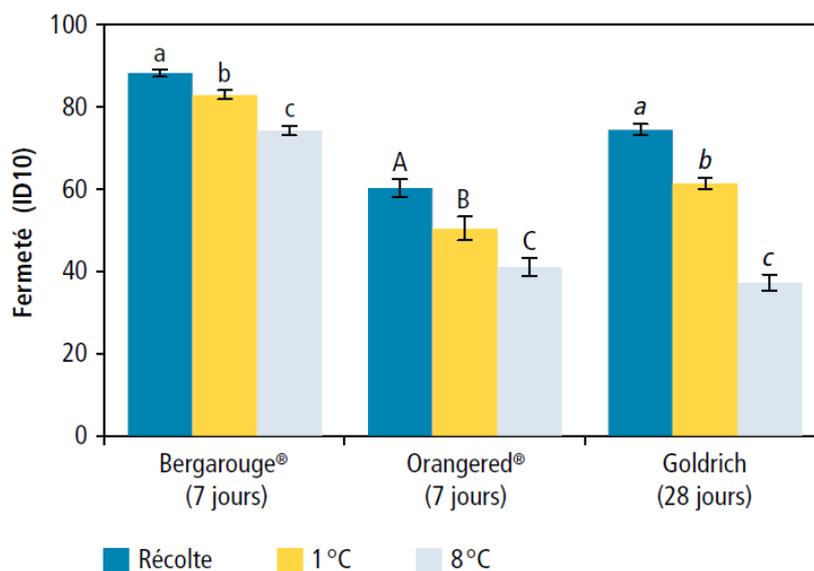
- La maturation des fruits se traduit notamment par:
 - une perte de **fermeté** (ramollissement)
 - une évolution de la **couleur** de fond (vert → orange)
 - une diminution de l'**acidité**
 - une augmentation des **arômes** fruités
 - l'apparition de **pourritures**
- Ces changements sont accélérés sous l'effet de:
 - l'augmentation de la **respiration** des fruits
 - l'**éthylène**



Les techniques post-récolte visent à ralentir la respiration et la production d'éthylène des AB

• L'entreposage au froid

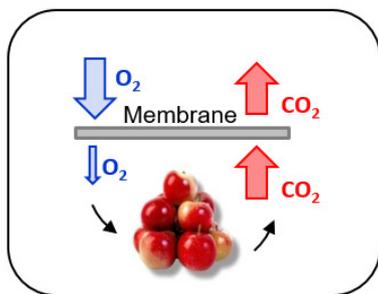
- Plus la température est **basse**, plus la durée d'entreposage est **longue**
- Recommandations:
 - Mise au froid rapide après la récolte
 - 8 °C pour un stockage de courte durée (< 3 jours)
 - 1 °C pour un stockage de plus de 3 jours



Les techniques post-récolte visent à ralentir la respiration et la production d'éthylène des AB

- **L'entreposage en atmosphère modifiée (AM)**

- La diminution de l'**oxygène** et l'augmentation du **gaz carbonique** par la respiration naturelle des fruits prolonge la durée d'entreposage



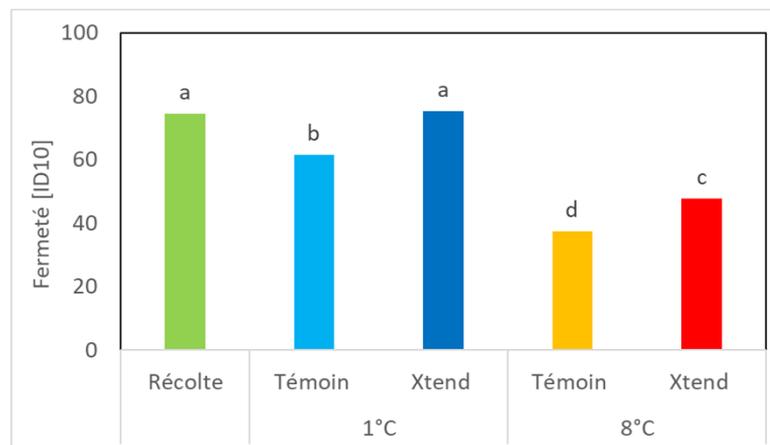
Sachets Xtend®



Modules Janny^{MT}



Goldrich, 18 jours d'entreposage



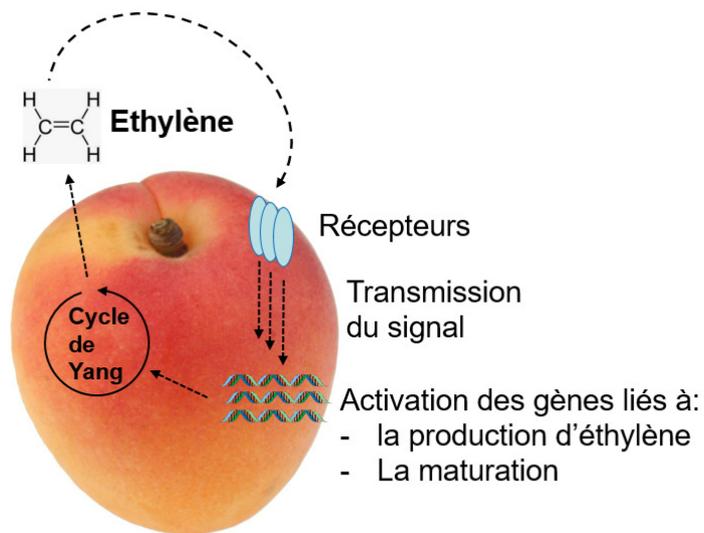
- Attention, des valeurs de **CO₂** trop importantes (> 5-10 %) peuvent provoquer du **brunissement** de la chair



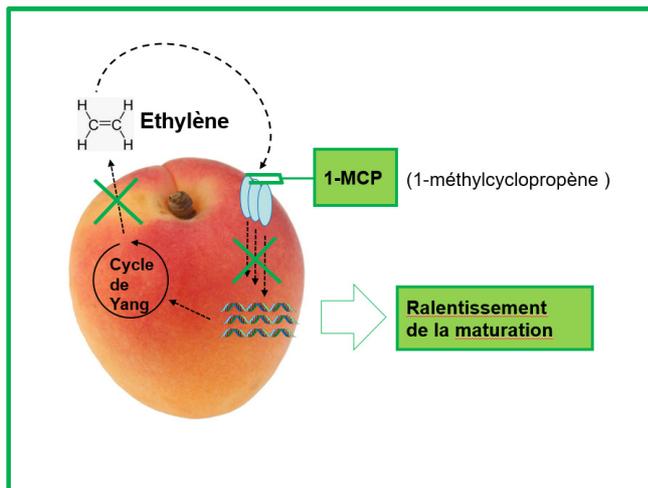
Les techniques post-récolte visent à ralentir la respiration et la production d'éthylène des AB

• La gestion de l'éthylène

- L'éthylène est une hormone **produite naturellement** par les AB
- L'éthylène **accélère la maturation** des AB

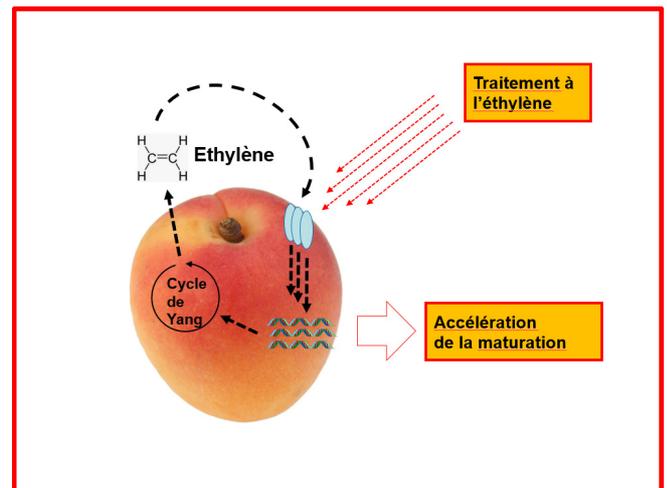


Traitement au 1-MCP



Ralentissement

Traitement à l'éthylène

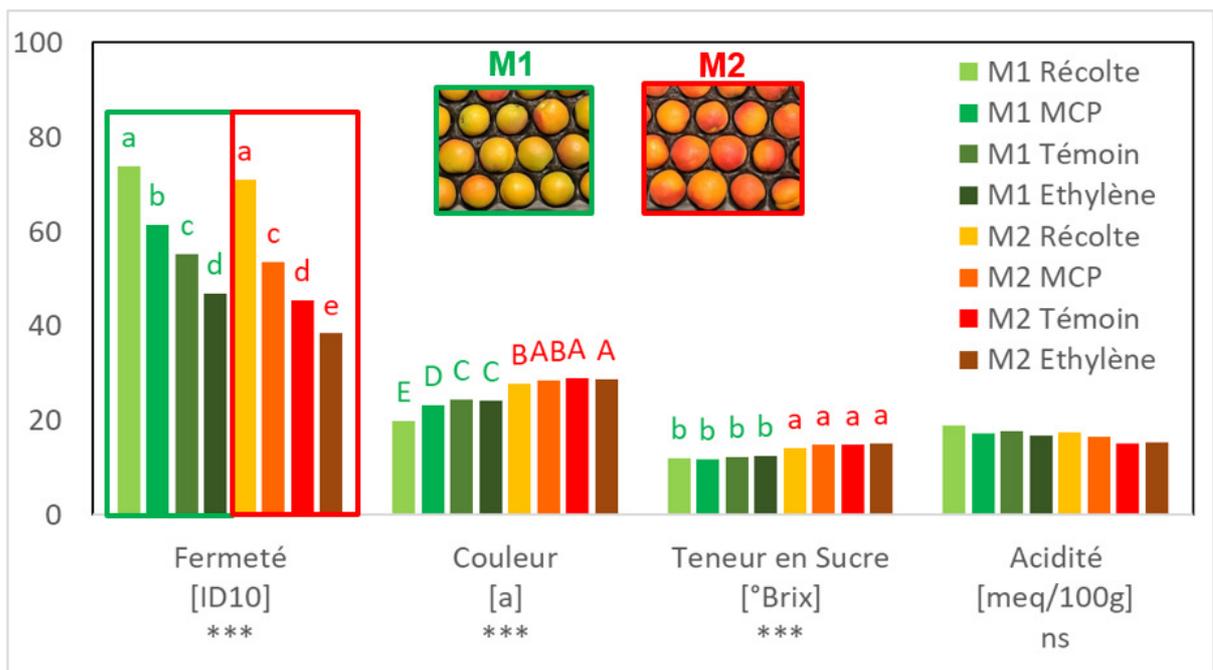
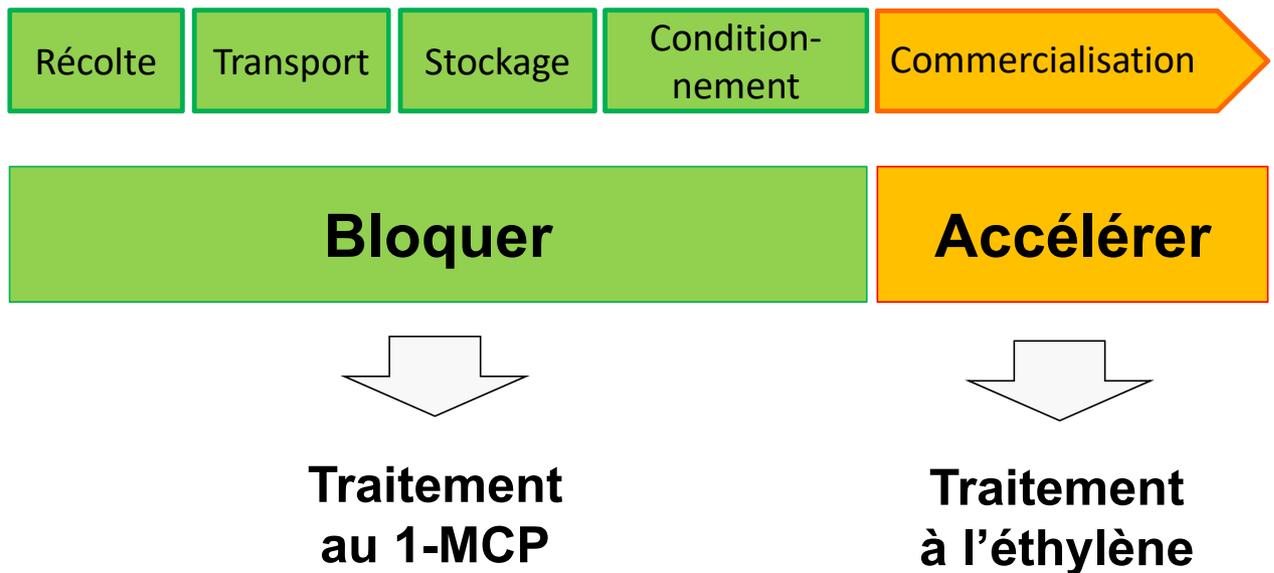


Accélération

de la maturation

Les techniques post-récolte visent à ralentir la respiration et la production d'éthylène des AB

- La gestion de l'éthylène

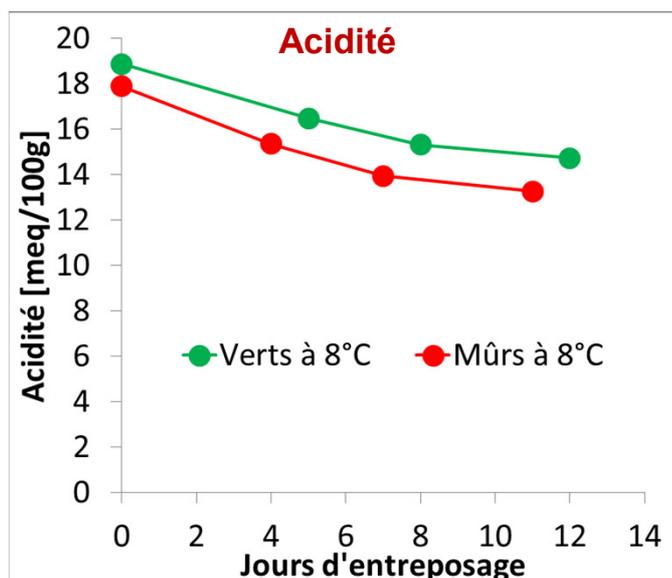
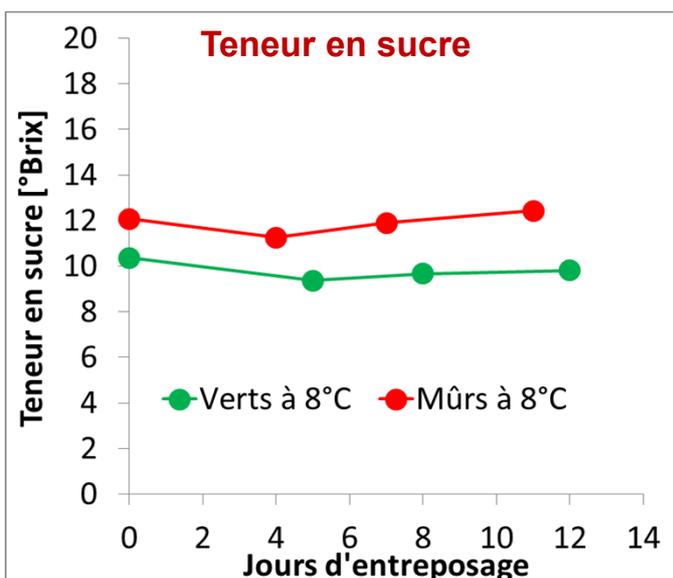
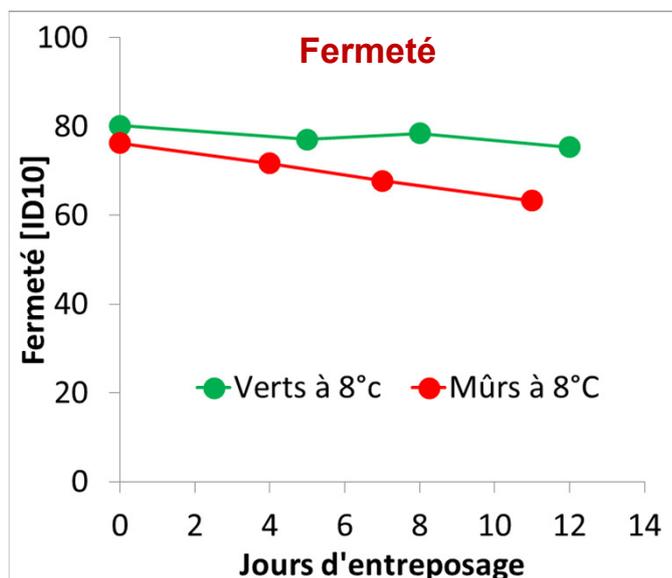
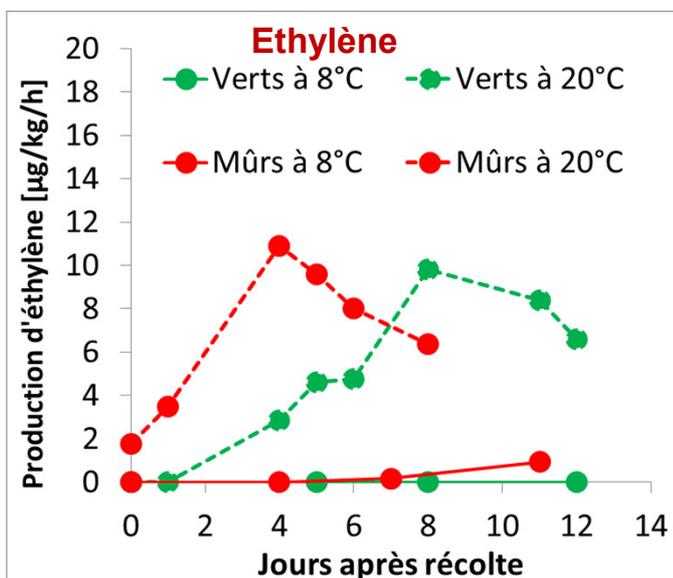


Bergarouge®

Influence de la maturité à la récolte sur la qualité des abricots



• Orangered®



Influence de la maturité à la récolte sur la qualité des abricots



• Goldrich

