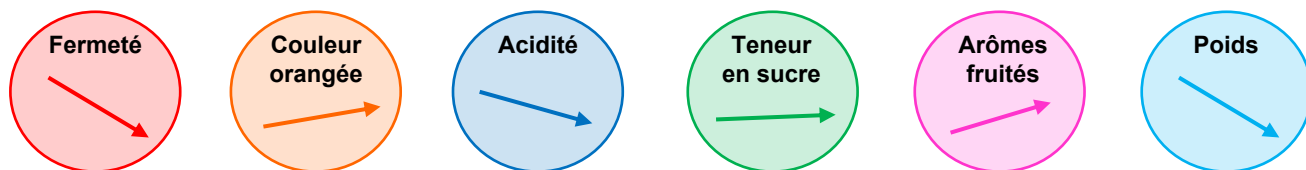


Qualité et conservation des abricots

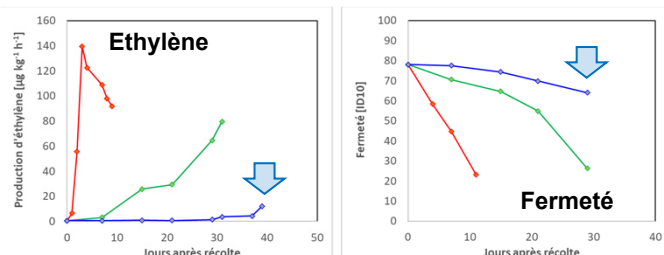
Séverine Gabioud Rebeaud, Pierre-Yves Cotter, Danilo Christen
Agroscope, 1964 Conthey, Suisse; www.agroscope.ch

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



Entreposage au froid

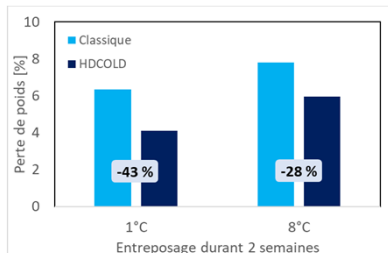
Le froid ralentit la respiration, la production d'éthylène, le ramollissement des abricots et limite le développement des pourritures.



Technologie de refroidissement HDCOLD®

Le HDCOLD® (DPKL, France) permet de conserver des produits frais à **des hygrométries élevées (>95%) sans apport d'eau ni dégivrage** en froid positif. Les premiers essais sur abricot sont très positifs:

- Réduction des pertes de poids
- Pas d'impact sur les paramètres physico-chimiques
- Pas d'augmentation des pourritures



Gestion de l'éthylène

Traitement à l'éthylène

[100 ppm durant 48h à 20 °C, avant commercialisation]

- Accélération de la maturation
- Accélération de la perte de fermeté
- Pas d'impact sur la teneur en sucre et l'acidité

Traitement au 1-MCP

[1000 ppb durant 24 h à 1 °C, avant entreposage]

- Ralentissement de la maturation
- Meilleur maintien de la fermeté

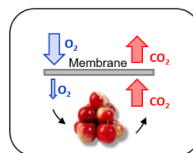
L'efficacité du traitement à l'éthylène et au 1-MCP dépend fortement de la variété.

Bonnes pratiques

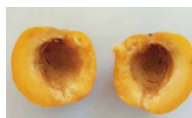
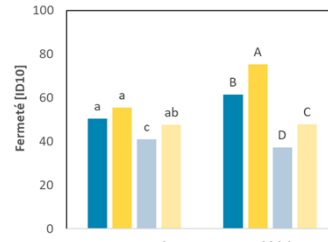
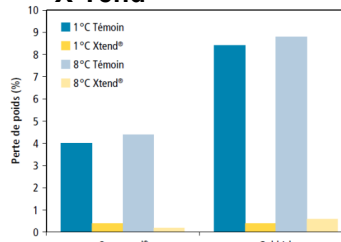
- Privilégier des **variétés à évolution lente** après la récolte.
- **Refroidir rapidement** les fruits après la récolte.
- Entreposer uniquement des **fruits sains et à maturité adéquate**.
- Assurer une **teneur en sucre** appropriée dès la cueillette.

Modification de l'atmosphère

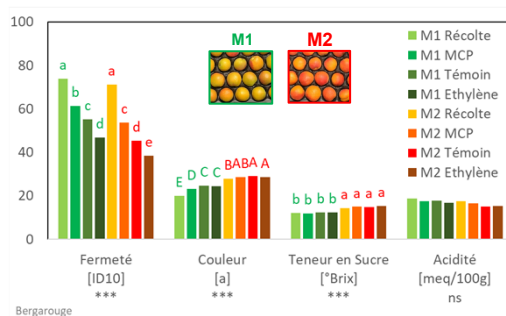
- Atmosphère contrôlée (2 % O₂, 2 % CO₂)
 - Atmosphère modifiée (sachets à perméabilité sélective, modules Janny^{MT},...)
- Ralentissement de la respiration et production d'éthylène
→ Meilleur maintien de la fermeté
→ Moins de pertes de poids



X-Tend®



Certaines variétés sont sensibles au CO₂, et des teneurs > 5% peuvent provoquer du **brunissement**.



Plus d'infos:

Gabioud Rebeaud S., Cotter P.-Y., Christen D. Entreposage et maturation des abricots. **Vignes et Vergers**, 7, 2023, 20-23.