

**CONSERVATION ET
OPERATIONS POST-RECOLTE
DES ORANGES**

ENTREPOSAGE REFRIGERE

**ESSAIS REALISES EN 2007 SUR ORANGES
VALENCIA LATE ET PUNARUU**

1-Modalités

Préparation des fruits

- Récolte réalisée le 20.02.2007
- Tri: fruits abîmés ou trop verts écartés
- Lavage des fruits à l'eau chlorée 300ml/10L
- Rinçage
- Application fongicide par trempage: TBZ
1000 ppm 3mn

Traitements postrécolte

- Lot 1: témoin aucun traitement
- Lot 2: enduction par trempage cire à base de carnauba 30%
- Lot 3: enduction par trempage cire à base de résines 30%

Entreposage réfrigéré 5 à 8°C

2-Résultats

Valencia late: conservation 4 mois entre 5 et 8°C

Lot 1: témoin



Récolte



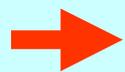
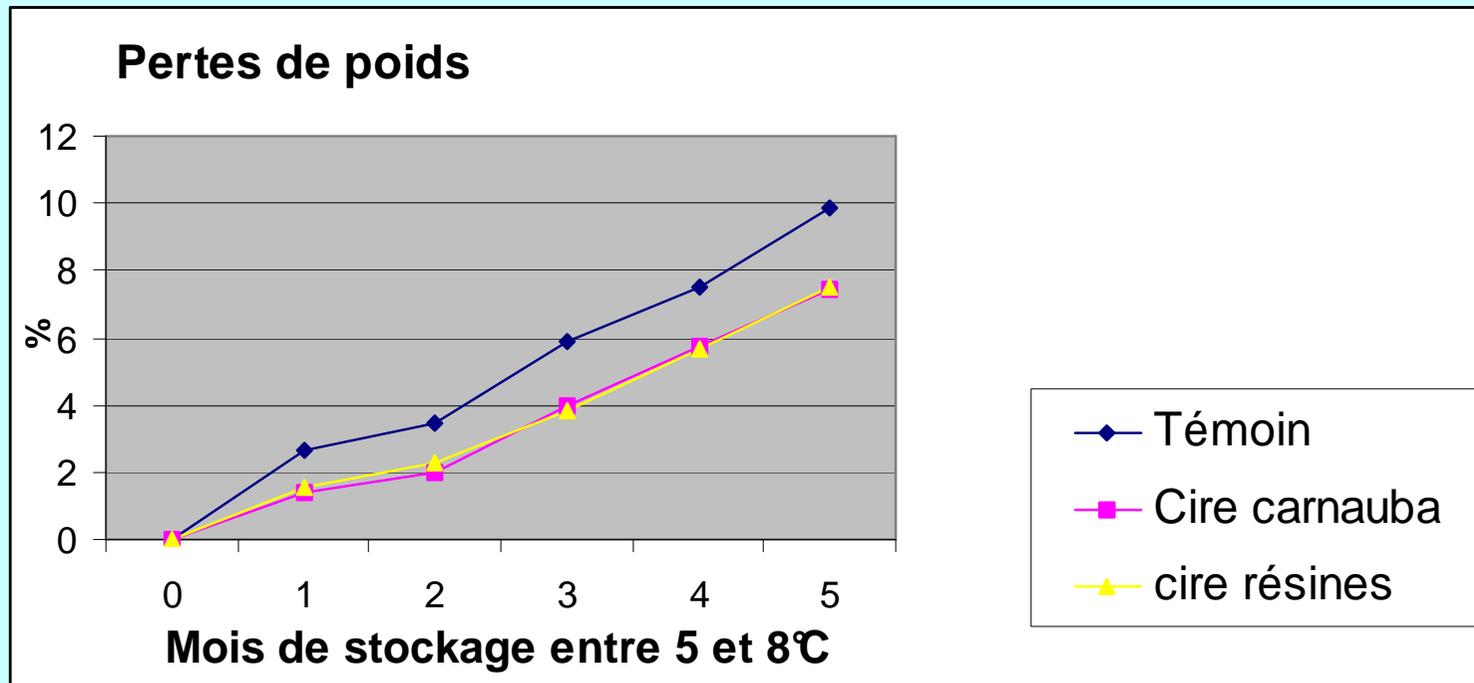
2 mois



4 mois

Lot 2: cire carnauba 30%





Après 5 mois: 10 à 15% de pertes en fruits

Punaruu: conservation limitée à 2- 3 mois en l'absence d'enduction

Lot 1: témoin



Récolte



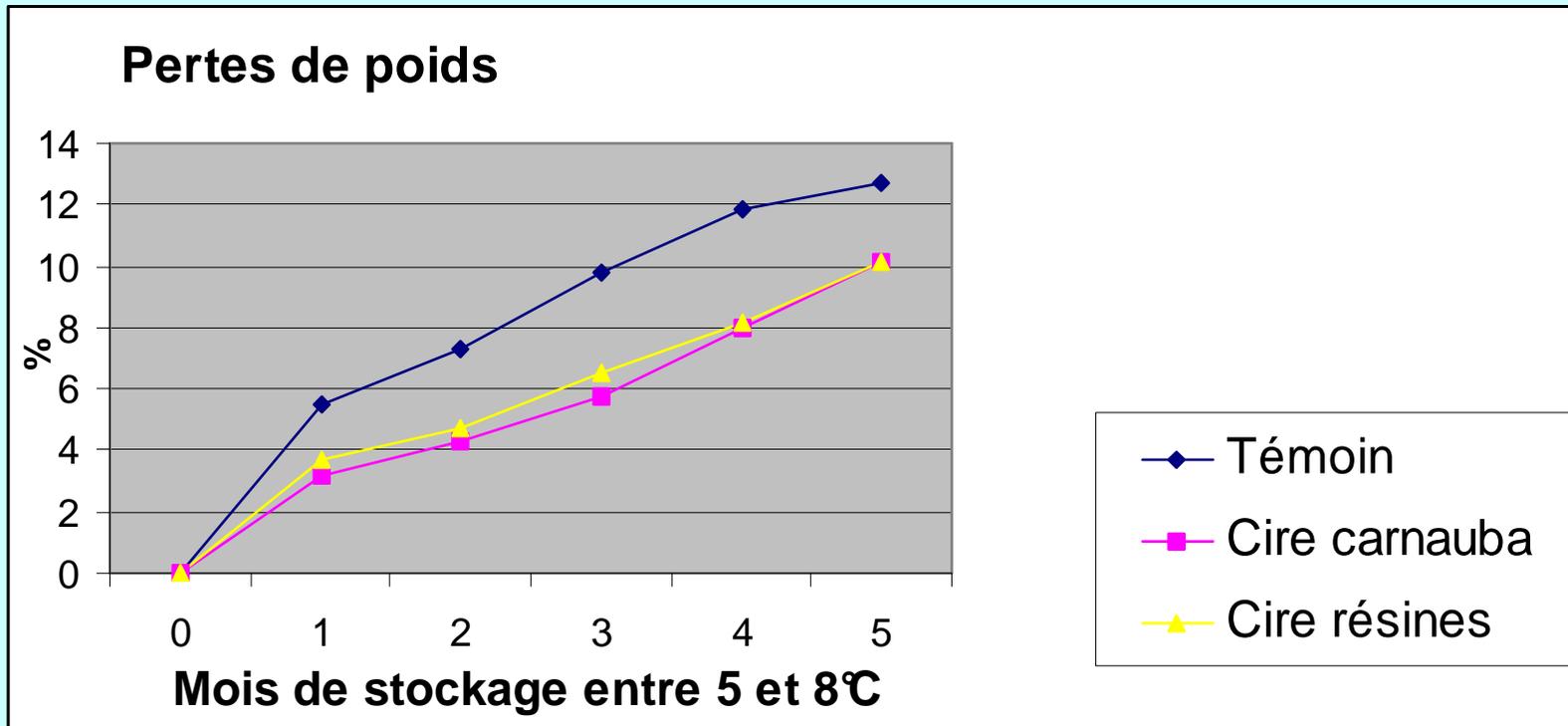
3 mois



4 mois

Lot 2: cire carnauba 30%





Lot témoin: pertes de poids > 10% dès le 3ème mois



Intérêt de l'enduction post-récolte



Attention !

La qualité des fruits entreposés doit être optimum: le tri reste indispensable



ESSAI DE DEVERDISSAGE

1-Modalités

Immersion 3 mn dans une solution d'éthéphon

*lot 1: lot témoin

*lot 2: formulation à 500 ppm

*lot 3: formulation à 1000 ppm

Les 3 lots ont été entreposés à température ambiante et la période de déverdisage a été fixée à 2 semaines.

2-Résultats

Lot témoin



Récolte



1 semaine



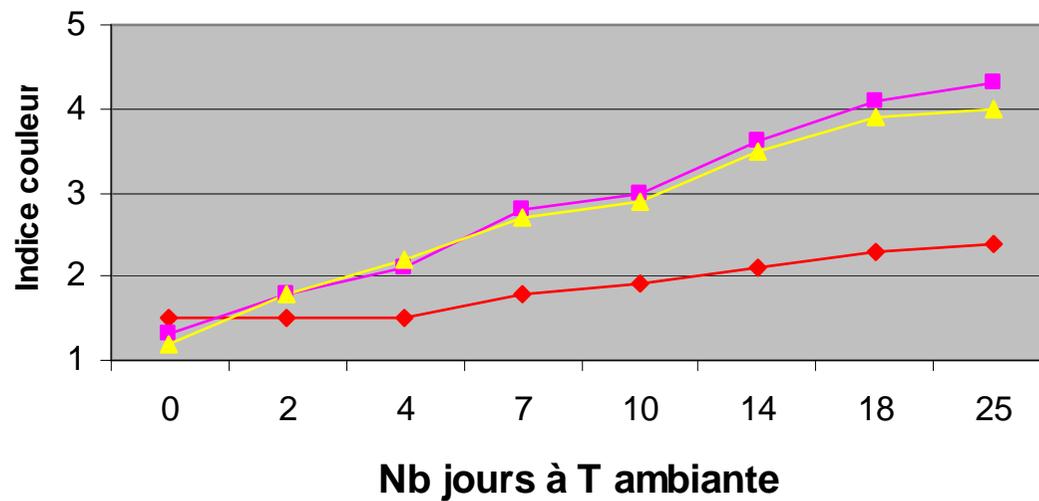
2 semaines



Lot 1



Evolution de la couleur des fruits



1- vert

2- vert virant

3- vert jaune

4- jaune- vert

5-jaune

—◆— Témoign

—■— Lot 1 500 ppm Et

—▲— Lot 2 1000 ppm Et



Optimum atteint pour 500 ppm d'éthéphon



Pas d'incidence sur la qualité organoleptique des fruits

Stockage	Lot d'essai	Traitement d'enduction	Texture	Saveur	Acidité	Sucre	Arrière goût	Parfum	Qualité gustative
2 semaines	lot1	témoin	6,2	5,7	7,3	5,3	4,8	6,8	5,7
	lot2	500ppm	7	6,2	7,7	6,2	5,3	7,3	6,2
	lot3	1000ppm	7,5	6,2	7	6	4,8	8,7	6,3