

SÉCHAGE

CREAM

796 Route de Gattières
06610 LA GAUDE

☎ : 09.71.29.44.97

☎ : 06.71.01.66.55

✉ : cream@alpes-maritimes.chambagri.fr

🐦 : @stationcream

De nombreux tests sont effectués afin de noter les temps de séchage des fleurs comestibles à différentes températures (d'une échelle de 30 à 70 °C), pour chaque espèce et avec des séchoirs solaires ou électriques.

Séchoirs	Caractéristiques	Ventilation	Nb. de claies	Températures
A énergie solaire	Panneau intégré	Tirage naturel	5	Dépend de l'énergie solaire
	Panneau séparé	Électrique, position marche ou arrêt	15	
Electriques	Déshydrateur	Constante	9	35-70°C
	Incubateur	Modulable	5	1-80°C

-1/Les fleurs sont récoltées le jour des tests de séchage

-2/elles sont pesées avant le séchage.

-3/elles sont repesées durant le processus à plusieurs intervalles de temps : au début du séchage (après 1 à 2 heures pour un séchage à températures élevées et après 5-6 heures pour un séchage à basses températures) et toutes les heures jusqu'à la fin du séchage.

-4/Le processus de séchage est considéré comme terminé lorsque le poids des fleurs reste constant.

Les données de pesées collectées permettent en plus de calculer, le pourcentage de masse perdue pendant le séchage, avec la formule suivante :

$$(Mi - Mf) \times 100 / Mi$$

Où « Mi » est la masse initiale et « Mf » la masse finale.

D'autres tests, avec des séchoirs solaires ont été effectués pour comprendre si des facteurs influencent la vitesse du processus de séchage.

Facteurs	Objectif
Fleurs fraîches et fleurs conservées 4 jours	Selon Landi et al. (2018), lors de la conservation au réfrigérateur il y a une perte d'eau des fleurs, donc ce test vise à comprendre si cette perte d'eau a une influence sur la vitesse de séchage.
Fleurs irriguées 8 min par jour (0,27L) et 6 min par jour (0,20L)	Évaluer si une irrigation réduite pouvait influencer le processus de séchage.
Fleurs avec emplacement sur différents claies	Évaluer s'il y avait une vitesse de séchage différente dans les différentes claies, car l'air chaud n'est pas réparti uniformément (Dufresne,2008)

Bibliographie

Landi M., Ruffoni B., Combournac L., Guidi L., 2018. Nutraceutical value of edible flowers upon cold storage. *Ital. J. Food Sci.*, 30: 336-345.

DUFRESNE, Camille (2008). Documentation d'une technologie simple pour le séchage de plantes médicinales à la ferme, Filière des plantes médicinales biologiques du Québec, Magog, 35 p. 8-23