

CONSERVATION ET EMBALLAGE

CREAM

796 Route de Gattières
06610 LA GAUDE

☎ : 09.71.29.44.97

☎ : 06.71.01.66.55

✉ : cream@alpes-maritimes.chambagri.fr-

🐦 : @stationcream

Trois tests de conservation à froid des fleurs comestibles ont été réalisés, évaluant la qualité visuelle post-récolte.

Les fleurs, récoltées tôt le matin, sont directement placées dans les barquettes et stockées dans une chambre froide à $4^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, pour les deux premiers tests, et au congélateur (environ -18°C) pour le troisième test.

Dans la première évaluation l'objectif était d'évaluer la conservation des fleurs comestibles, soit en condition de fleurs individuelles (10 pour chaque espèce afin d'avoir l'évolution de la détérioration de chaque fleur), ou soit dans des barquettes remplies pour simuler un emballage prêt à être commercialisé.

Les notations ont été faites tous les jours pendant 14 jours, sans jamais ouvrir les barquettes, avec cette échelle de notation:

0%	Aucune modification
< 10 %	Léger flétrissement du pétale
10-30%	Symptômes de changement (flétrissement, couleur) à commercialiser et à consommer le plus rapidement possible
30-50%	Plus vendable pour son apparence, mais consommable dans la journée
> 50%	Non consommable

Enfin, les fleurs qui ont atteint une conservation de 14 jours ont été dégustées en les comparant à des fleurs fraîches

Un second test a été fait pour comparer la durée de conservation des fleurs dans des barquettes biodégradables (à base d'amidon de maïs) et en PET (Polyéthylène téréphtalate) des différentes tailles:

PET (ml)	Biodégradables (ml)
150	250
375	500
750	750

Les échantillons sont analysés 3, 5 et 8 jours après récolte. Comme méthode d'analyse, les pourcentages de détérioration ont été notés suivant la même échelle utilisée pour la première évaluation.

Enfin, des tests de congélation ont également été effectués. La congélation a duré environ 6 mois. Une évaluation visuelle a été effectuée et lorsque les fleurs semblaient en bon état, un test de dégustation a été effectué sur celles-ci puis décongelées.