



RÉSULTAT
MARQUANT

SENSIBILITÉ DE LA PARI CELLULAIRE DES FRUITS ET DES LÉGUMES LORS DE LA TRANSFORMATION



Qualiment
Réseau de recherche pour l'innovation alimentaire



OBJECTIF

Étudier les relations entre les conditions de transformation et l'évolution de la structure et de la composition des fibres alimentaires de fruits et de légumes

CONTEXTE

Les fruits et les légumes sont une source importante de macromolécules, notamment de fibres alimentaires constituées par la paroi cellulaire. Leur transformation avant consommation entraîne une perte de texture plus ou moins prononcée, dont le lien avec les mécanismes chimiques mis en œuvre lors des traitements ou la composition et la structuration de la paroi cellulaire restait à expliquer.

RÉSULTATS PUBLIÉS

L'étude menée a permis de mieux comprendre les relations entre la structure de la paroi et sa réponse lors de la transformation et a révélé des caractéristiques communes mais également des différences frappantes de comportement selon les espèces de fruits ou légumes pour le même pH. En particulier, l'efficacité des traitements en fonction du pH sur la pomme, le kiwi et la betterave s'est par exemple montrée très différenciée selon les espèces.

PERSPECTIVES

Ces travaux ouvrent des perspectives pour améliorer la qualité de la transformation des fruits et légumes et mieux comprendre et préciser les propriétés fonctionnelles des aliments d'origine végétale.



Carine LE BOURVELLEC
UMR SQPOV
carine.le-
bourvellec@inrae.fr