

EXPERTISE
SCIENTIFIQUE

PRÉDICTION DES PROPRIÉTÉS DES PURÉES APRÈS TRANSFORMATION À PARTIR DES FRUITS FRAIS, DE FAÇON NON DESTRUCTIVE



Qualiment
Réseau de recherche pour l'innovation alimentaire



OBJECTIF

Tester la possibilité d'utiliser la spectroscopie proche infrarouge pour évaluer les propriétés des purées de pommes transformées

CONTEXTE

Les industries agroalimentaires de la transformation font face à une problématique de variabilité et d'hétérogénéité des produits agricoles. Cela entraîne des difficultés dans le maintien d'un niveau de qualité attendu et constant des produits transformés.

RÉSULTATS PUBLIÉS

La spectroscopie proche infrarouge, méthode non destructive, a été testée pour évaluer les propriétés de purées de pommes, à partir des informations spectrales recueillies sur les fruits intacts. Les modèles utilisés ont permis d'aboutir à de bonnes valeurs prédictives de la viscosité, des teneurs en parois cellulaires, en matière sèche, en solides solubles, et de l'acidité titrable.

PERSPECTIVES

Ces travaux offrent des perspectives pour toute la filière de la transformation des fruits au travers de l'élaboration de stratégies pratiques, adaptées, et non destructives, pour estimer le potentiel qualitatif des fruits, surveiller leur transformation et contrôler la qualité des produits finis.

Sylvie BUREAU
UMR SQPOV
sylvie.bureau@inrae.fr

Benoit JAILLAIS
Unité StatSC
benoit.jaillais@inrae.fr