

Etats Unis : La saveur des tomates s'améliore

Pour des scientifiques américains les tomates cultivées dans les serres hydroponiques seront aussi savoureuses que celles cultivées en plein air.

A l'université d'Arizona, le service CEAC (Controlled Environment Agriculture Center) travaille sur les cultures sous serres. Ces scientifiques estiment que les nouvelles variétés ont déjà plus de goût et que les méthodes appliquées peuvent encore l'améliorer.

Pour ces chercheurs, la bonne saveur d'une tomate est une combinaison complexe de sucres et d'acides. La culture, les éléments nutritifs, le contrôle de la température et de l'humidité jouent également un rôle. Les conditions sous serres, parfaitement maîtrisables, peuvent ainsi reproduire les conditions idéales pour des tomates parfaites.

Les scientifiques sont confiants pour les variétés futures et pour les progrès à accomplir dans les méthodes appliquées. Production moins hasardeuse qu'en plein champ, les tomates de serres ont envahi le marché. Belles d'aspect, fraîches toute l'année, ces tomates répondent aux besoins des consommateurs : des tomates fermes qui peuvent se garder longtemps.

Source : www.fructidor.fr/11/06/2014