

Un enrobage naturel pour prolonger la vie utile des fruits frais

Des chercheurs de l'université de l'Oregon (États-Unis) ont découvert un matériau présent dans les feuilles de myrtille pouvant être utilisé pour enrober les fruits, et prolonger ainsi leur durée de vie en retardant leur processus de dégradation.

Ce matériau comestible et 100% naturel pourrait aussi permettre de renforcer le potentiel antioxydant des myrtilles tout en les protégeant contre les agents pathogènes. Selon les chercheurs, l'extrait de feuille de myrtille offre un autre avantage : celui de retenir l'eau.

D'une part les myrtilles traitées se conservent plus longtemps, mais elles présentent également un volume supérieur au point de vente.

Source : www.agroalimentairenews.com/ 24 /06 /2014