

Des scientifiques cherchent à sauver la saveur des tomates et des fraises

L'Institut national de l'alimentation et l'agriculture (NIFA) du département américain de l'Agriculture (USDA) a attribué à Kevin Folta et Thomas Colquhoun, qui sont des chercheurs de Floride, 500 000 Euros pour enquêter sur comment peut-on obtenir des tomates et des fraises qui conservent leurs saveurs et durent plus longtemps.

Le projet financé par la NIFA examinera comment la lumière peut affecter la qualité des fruits et légumes après la récolte, a déclaré Folta. Environ 50% des fruits et légumes est perdue après la récolte. L'augmentation de la durée de vie ainsi que la conservation des nutriments et de la saveur peuvent favoriser la consommation d'aliments sains.

"Les fruits et légumes récoltés sont métaboliquement actifs, ce sont des tissus vivants", a déclaré Folta. "Nous avons constaté que nous pouvons manipuler leur qualité en stimulant leurs sites de détection de lumière. Ce traitement non chimique a démontré qu'il a des effets clairs sur la production de composés d'arômes et des gènes associés à des voies métaboliques centrales.

Folta et Colquhoun examineront les effets des longueurs d'ondes spécifiques de lumière ou des couleurs, sur le fonctionnement du métabolisme et de la décomposition. Ces traitements sont procurés par des dispositifs LED légers et spécialisés immédiatement après la récolte ou la vente. Les plantes possèdent des voies de détection de lumière qui activent ou désactivent les gènes et qui peuvent affecter la qualité dans des produits végétaux récoltés.

"Ces applications simples et peu coûteuses pourraient avoir de gros intérêts pour les détaillants et les consommateurs, puisque les produits conserveront la qualité et le contenu nutritionnel pour une longue durée", a déclaré Folta. "Leur utilisation dans le développement pourrait aider à assurer que plus d'aliments riches en nutriments arrivent à des gens qui en ont besoin, et c'est passionnant qu'une solution pas cher, durable et à base de l'énergie solaire pourrait apporter ces avantages."

Source : <http://www.hortitechnews.com/27/04/2015>