

Quel stockage pour la nectarine ?

Le Ctifl de Balandran (30) a testé les effets de différentes conditions de stockage post-récolte sur les qualités aromatiques et nutritionnelles de nectarines jaunes.

Les pêches et nectarines, appréciées pour leur douceur et leur saveur, sont aussi une source importante de fibres, vitamines et autres composés ayant des effets bénéfiques sur la santé.

Les composés volatils des pêches et nectarines, responsables de leur arôme, ont été largement étudiés depuis vingt ans : aujourd'hui, plus de cent de ces composés ont été identifiés.

En revanche, les informations concernant l'évolution pendant le stockage au froid des teneurs en substances nutritionnelles comme les caroténoïdes, la vitamine C ou les polyphénols sont relativement limitées. L'objectif de l'étude menée au Ctifl de Balandran (30) est de suivre au cours du stockage l'évolution de ces deux types de substances, aromatiques et nutritionnelles. Les analyses ont été effectuées sur des nectarines Western Red COV stockées après récolte selon différentes conditions (voir encadré).

Pour une température de conservation de 1 °C ou 4 °C, la fermeté est maintenue à son niveau de récolte sur une durée de deux semaines, mais elle diminue fortement dès dix jours de stockage à 8 °C.

Source : <http://www.pleinchamp.com/fruits-et-legumes/actualites/quel-stockage-pour-la-nectarine>