

# Fraises: Réussir une surgélation IQF de haute qualité

**Avec une forte demande et un volume de vente stable, la filière des fraises surgelées est très fructueuse. La surgélation de la fraise peut, cependant, s'avérer délicate car ce fruit est très sensible et fragile. Au cours du processus de surgélation, il faut veiller à préserver toute la qualité, l'aspect et la saveur de la fraise. Pour vous démarquer que vos concurrents en produisant des fraises surgelées de haute qualité, voici quelques conseils.**

Les fraises connaissent un engouement général depuis plusieurs années maintenant et leur version surgelée est toute aussi appréciée que le fruit frais. En effet, elles sont nettement plus consommées que tout autre fruit ou fruit rouge surgelés. Toutefois, la surgélation est épineuse en raison de la fragilité du fruit. La préparation pré-surgélation et l'utilisation des bons appareils de surgélation sont deux facteurs clés dans la réussite des fraises IQF.

## Conseils pour la préparation des fraises

Les fraises sont très fragiles, il n'est pas évident de les manipuler avec des machines. Pour améliorer la qualité finale du fruit surgelé, il est essentiel de bien le préparer avant l'opération de surgélation. La préparation est traditionnellement basée sur le lavage puis éventuellement la coupe en cubes ou lamelles.

Préserver l'apparence de la fraise lors de la surgélation est un véritable défi surtout lorsqu'elles ont été préalablement découpées. A cause de leurs forts taux de sucre et d'eau, des masses de jus glacées peuvent se former sur les morceaux de fruits. Pour éviter cela, il est préférable de retirer les fruits trop mûrs.

Ensuite, il est fortement recommandé d'amener les fraises à basse température avant l'étape de surgélation afin d'obtenir une meilleure qualité. OctoFrost™, société experte dans le secteur de la surgélation, préconise un réglage à 5°C.

## Le choix d'un bon équipement

Pour réussir la surgélation des fraises, il est primordial de bien choisir son équipement. Le premier facteur à prendre en compte est le type de support sur lequel les fraises seront posées pendant toute la durée de la surgélation. Par exemple, les grilles métalliques risquent de marquer le produit ce qui impacte la qualité finale.

Au contraire, le surgélateur IQF signé OctoFrost™ utilise un système de tunnel muni de plaques fabriquées en plastique alimentaire, idéales pour ne pas marquer le produit. De plus, les fraises posées sur ces plaques sont soumises à un léger mouvement continu afin de ne pas être abîmées en restant statiques. Le tunnel OctoFrost™ est divisé en 5 zones de surgélation distinctes dont la température et la ventilation peuvent être réglées séparément. La ventilation est un facteur important, réglée sur un flux d'air optimum, c'est elle qui permet aux fraises de ne pas rester statiques ni de se coller les unes aux autres. Le caractère asymétrique des plaques de surgélation contribue lui aussi à garder les fruits éloignés les uns des autres.

Le marché de la fraise surgelée est en plein essor. Ce petit rouge est attractif pour beaucoup de producteur en raison de sa rentabilité. Mais il ne faut pas oublier que le consommateur est de plus en plus exigeant quant à la qualité. Pensez donc à vous munir de machines de qualité, innovante et durable, comme celle proposée par OctoFrost™, car elles assureront la qualité de votre produit fini.

Lien article : <http://www.agrimaroc.ma/fraises-surgelation-iqf/>