

Conservation des pommes en atmosphère modifiée

Principe de l'atmosphère modifiée

- **Ralentir naturellement** (sans adjonction ni de produit chimique, ni de gaz) les **différents métabolismes d'évolution des fruits** (mécanismes respiratoires ou réactions biochimiques) qui interviennent en cours de maturation, en recherchant un certain **équilibre entre O₂ (1,5 à 3%) et CO₂ (2 à 3%)**. *L'air ambiant contient environ 78 % d'oxygène et 0,035 % de gaz carbonique.*

Méthode de conservation

■ A la récolte les pommes sont mises dans des modules de conservation (palox contenant 300kg de pommes), dans des chambres froides.



■ Après muni refroidissement on ferme ces modules à l'aide d'un capot muni d'une membrane respiratoire à perméabilité sélective (spécifique pour les pommes); on les remet en chambre froide (entre +1,5 ° et +2 °)

■ On contrôle régulièrement, à l'aide d'un appareil, l'évolution des teneurs en O₂ et CO₂; l'équilibre recherché est atteint en quelques semaines



Durant toute la période de conservation, les pommes ne subissent aucun stress, leur fraîcheur est maintenue (craquant, turgescence).

En résumé :

