

Le Cirad  
 Journée professionnelle Cirad-Flhor  
 5 septembre 2001, Montpellier, France  
 Conservation et transformation des fruits :  
 nouveaux enjeux, nouvelles techniques

## CRITERES DE QUALITE DE NOUVELLES VARIETES D'ANANAS

Jean-Marc BRILLOUET  
 CIRAD-FLHOR Programme Arboriculture Fruitière  
 Montpellier (France)

Le Cirad  
 Journée professionnelle Cirad-Flhor  
 5 septembre 2001, Montpellier, France  
 Conservation et transformation des fruits :  
 nouveaux enjeux, nouvelles techniques

## L'ANANAS

- 8<sup>ème</sup> production fruitière mondiale avec 13 millions de tonnes/an
- culture d'exportation quasi monovariétale (variété Cayenne lisse)

Le Cirad  
 Journée professionnelle Cirad-Flhor  
 5 septembre 2001, Montpellier, France  
 Conservation et transformation des fruits :  
 nouveaux enjeux, nouvelles techniques

## LE PROGRAMME DU CIRAD-FLHOR

- diversification variétale
- croisements entre variété Cayenne lisse et variétés Perolera ou Manzana
- 10 hybrides en phase terminale d'évaluation

Le Cirad  
 Journée professionnelle Cirad-Flhor  
 5 septembre 2001, Montpellier, France  
 Conservation et transformation des fruits :  
 nouveaux enjeux, nouvelles techniques

## LES CRITERES DE QUALITE PERCUS PAR LE CONSOMMATEUR

- critères visuels  
 morphologie, couleur (peau, chair)
- critères tactiles  
 texture (tendreté, fibrosité, fondant, hétérogénéité)
- critères gustatifs et olfactifs  
 sucré, acide, balance sucré/acide, arôme


Le Cirad  
 Journée professionnelle Cirad-Flhor  
 5 septembre 2001, Montpellier, France  
 Conservation et transformation des fruits :  
 nouveaux enjeux, nouvelles techniques

## DIVERSITES MORPHOLOGIQUE ET CHROMATIQUE

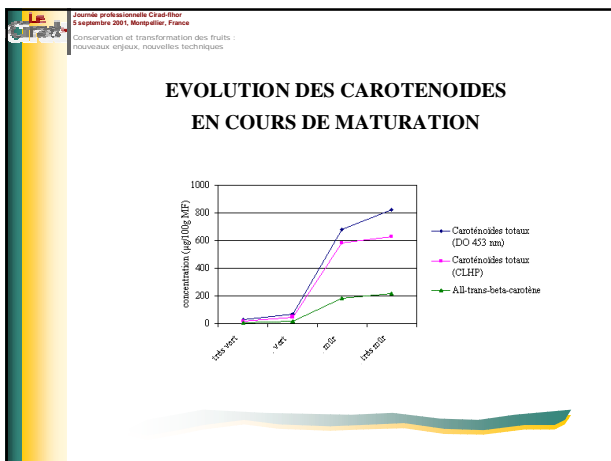
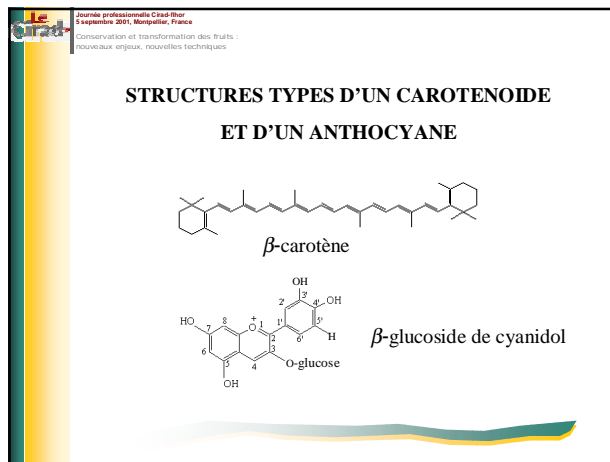
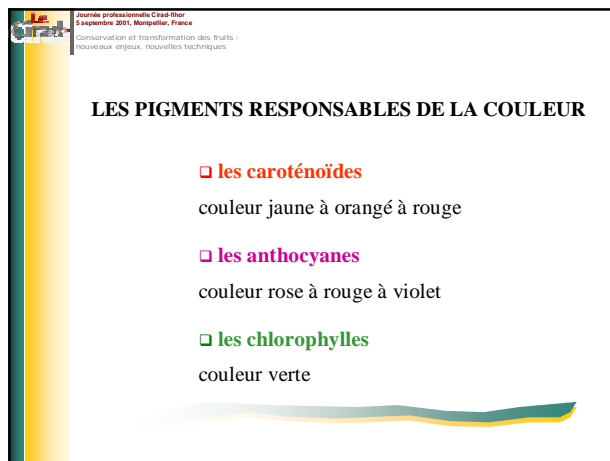
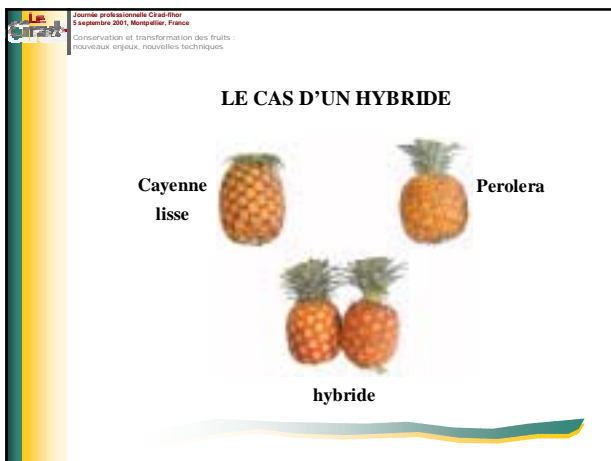


Le Cirad  
 Journée professionnelle Cirad-Flhor  
 5 septembre 2001, Montpellier, France  
 Conservation et transformation des fruits :  
 nouveaux enjeux, nouvelles techniques

## DIVERSITE CHROMATIQUE



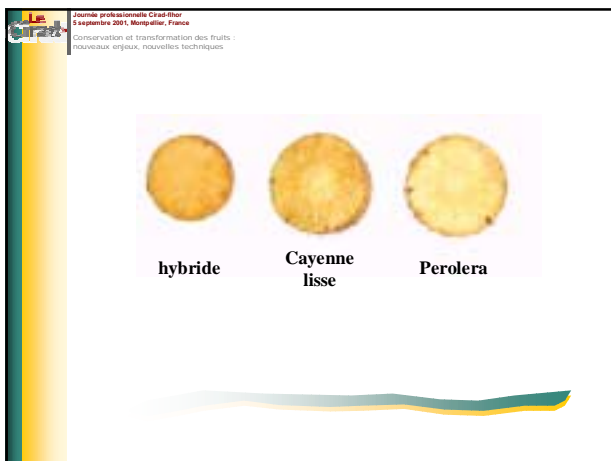
<http://technofruits2001.cirad.fr>



Journée professionnelle Cirad-Ifior  
 5 septembre 2001, Montpellier, France  
 Conservation et transformation des fruits :  
 nouveaux enjeux, nouvelles techniques

### TENEURS EN CAROTENOÏDES DE LA CHAIR ET DE LA PEAU DE L'HYBRIDE ET DU PARENT CAYENNE LISSE ( $\mu\text{g}/100 \text{ g}$ matière fraîche)

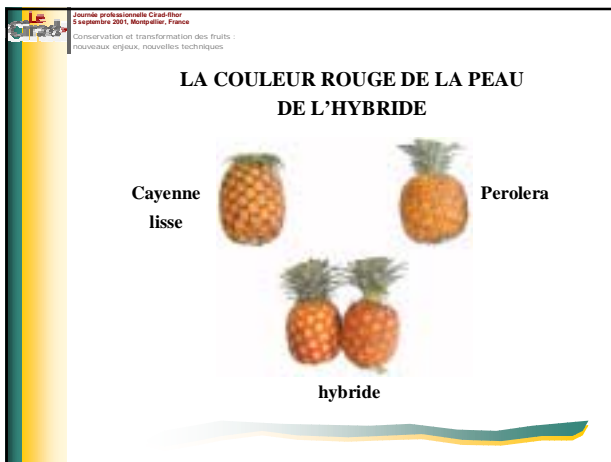
□ chair		
	hybride 800	Cayenne lisse 300
□ peau		
	hybride 3000	Cayenne lisse 3000



Journée professionnelle Cirad-Ifor  
 5 septembre 2001, Montpellier, France  
 Conservation et transformation des fruits :  
 nouveaux enjeux, nouvelles techniques

**TENEURS COMPAREES EN CAROTENOIDES**  
( $\mu\text{g}/100 \text{ g}$  matière fraîche)

ananas hybride	800	ananas Cayenne lisse	300
pomelo rosé	5700	passion jaune	870
mangue	4300	kiwi	500
papaye	3400	orange	40



Journée professionnelle Cirad-Ifor  
 5 septembre 2001, Montpellier, France  
 Conservation et transformation des fruits :  
 nouveaux enjeux, nouvelles techniques

**TENEURS EN CAROTENOIDES DE LA CHAIR ET DE LA PEAU DE L'HYBRIDE ET DU PARENT CAYENNE LISSE**  
( $\mu\text{g}/100 \text{ g}$  matière fraîche)

□ chair

hybride 800      Cayenne lisse 300

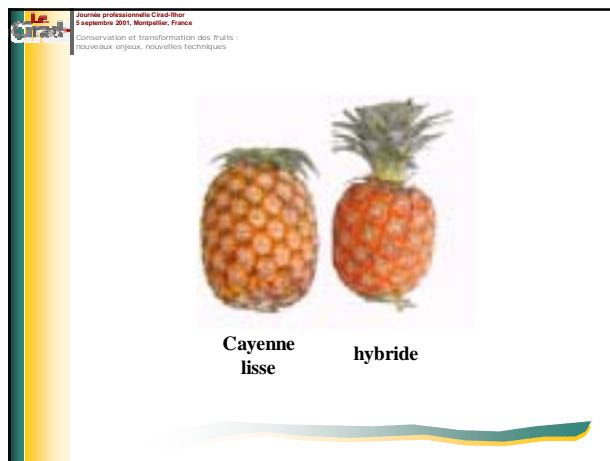
□ peau


hybride 3000      Cayenne lisse 3000

Journée professionnelle Cirad-Ifor  
 5 septembre 2001, Montpellier, France  
 Conservation et transformation des fruits :  
 nouveaux enjeux, nouvelles techniques

**TENEURS EN ANTHOCYANES DE LA PEAU DE L'HYBRIDE ET DU PARENT CAYENNE LISSE**  
( $\mu\text{g}/\text{g}$  matière fraîche)


Hybride 130      Cayenne lisse 80



 **Journées professionnelles CIRAD-Fruit**  
24 septembre 2001, Montpellier, France  
Conservation et transformation des fruits :  
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

## CONCLUSION

- **objectivation de certains critères d'appréciation organoleptique**
- **nécessité de développer des méthodes spectroscopiques (infra-rouge) pour l'analyse de grands échantillons**



<http://technofruits2001.cirad.fr>