Lutte contre les Monilioses sur pêches par douchage en ligne à l'eau chaude







Lorenzo CROVARA - CROVARA Sébastien LUROL - CTIFL

Intérêt de l'eau chaude

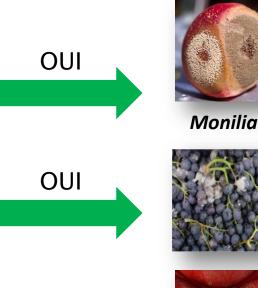


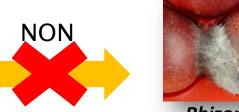












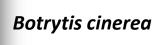






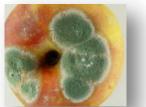
Gleosporioses et échaudure











Penicillium expansum

- □ Destruction par la chaleur d'une partie des champignons présents sur l'épiderme (trempage ou douchage)
- □ Nombreux travaux de recherches antérieurs : Université Paris, Grab, Ctifl, centres de recherches à l'international
- ☐ Travaux Ctifl: 52°C 2 min / 56°C 50 sec / 60°C 10 sec adaptés pour la pêche

Projet TEC: 2016-2017









Conception et validation d'une machine de douchage en ligne à l'eau chaude

Rouleaux entrée machine



Tunnel de douchage



Tunnel de séchage



Machine positionnée entre vide caisse et calibreuse

Débit actuel jusqu'à 7t/h par ligne



Bac chauffage et de retraitement de l'eau

Pulvérisation de l'eau chaude











Traitement de l'eau chaude











Projet TEC – protocole 2016





11 variétés en AB testées

	Essai 1 : Juin 2016	Essai 2 : Juillet 2016	Essai 3 : Août 2016
Pêche blanche		FIDELIA ® Zaifuro (cov)	LAURIERED ® Maillarlau (cov)
Pêche jaune	CORALINE ® Monco	ROYAL SUMMER®Zaimus (cov)	ROME STAR (cov)
Nectarine blanche	TURQUOISE ® Monprime (cov)	NECTASWEET ® Nectarperle (cov)	
Nectarine jaune	BIG BANG ® Maillara	PELIRE (cov)	NECTAPOM [®] Nectagala _(cov) NECTAROSS _(cov)

Identification des paramètres de traitement :

- $-56^{\circ}\text{C} 50 \text{ s} / 58^{\circ}\text{C} 30 \text{ s} / 60^{\circ}\text{C} 15 \text{ s}$
- 4 répétitions de 22 fruits

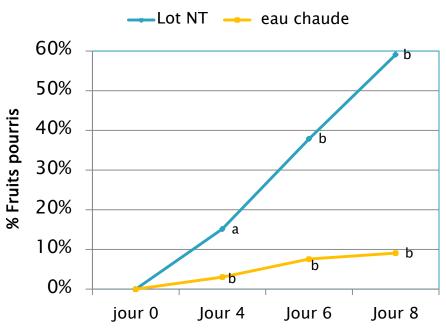
→ 58°C - 30 s retenu pour cette configuration machine





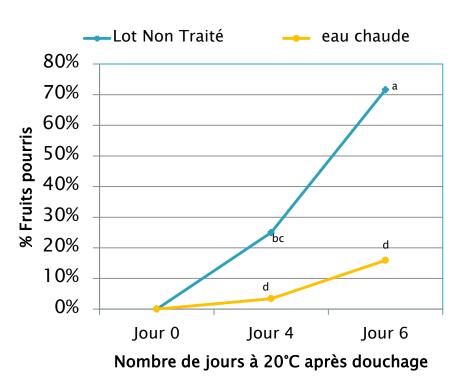


Nectarine BIG BANG® (AB)



Nombre de jours à 20°C après douchage

Pêche ROYAL SUMMER® (AB)

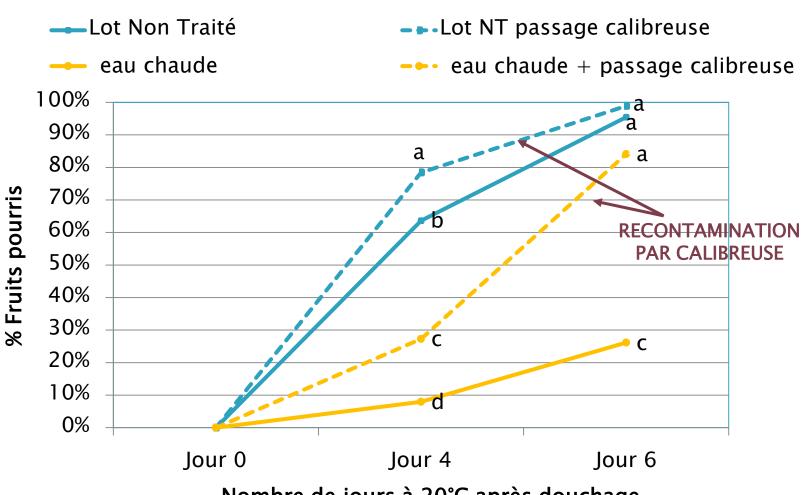


Réduction du taux de fruits pourris à 20°C compris entre 70 et 90% par rapport aux lots témoins non traités à l'eau chaude (NT)





Nectarine NECTARPERLE (cov) (AB)



Projet TEC – protocole 2017





Essai 1 : 7 variétés AB

Variété	Quantité traitée (kg)			
ORINE® Monerin cov (AB)	1384 kg			
SAVANA RED cov (AB)	957 kg			
NECTAPOM® Nectapink cov (AB)	200 kg			
SANDINE® Monrun cov (AB)	339 kg			
NECTASWEET® Nectarjewel cov (AB)	536 kg			
ZEPHYR® Monphir cov (AB)	1612 kg			
EMERAUDE® Monnude cov (AB)	230 kg			

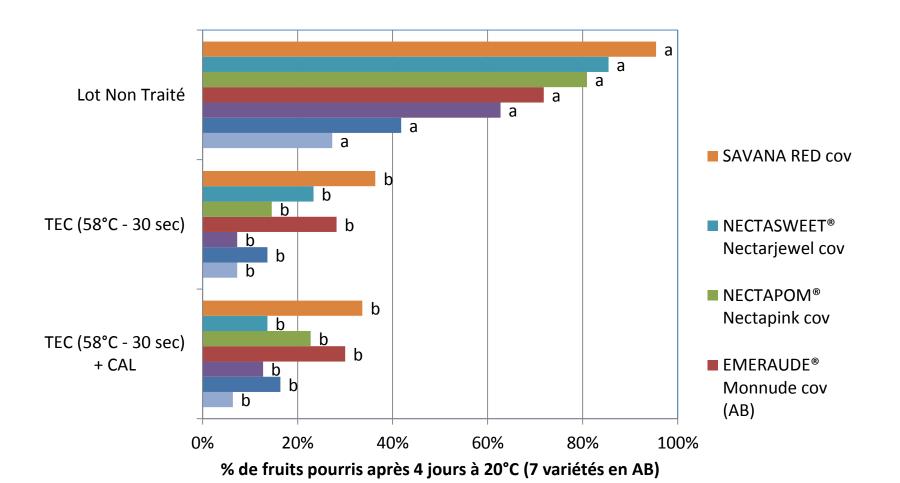
Essai 2: 9 variétés dont 1 AB

Variété	Quantité traitée (kg)
PLUSPLUS®	110
Maillarplus cov (AB)	
BIG BEL® Zaibeglo cov	2727
TOURMALINE®	937
Montaline cov	
ZEPHYR® Monphir cov	2202
STARPEARL cov	1056
ORINE® Monerin cov	1167
SAVANA RED cov	2308
TONICSWEET®	377
Sweetmoon cov	
PLUSPLUS®	195
Maillarplus cov	

- 16 tonnes de pêches et nectarines traitées à l'eau chaude
- Douchage de 30 secondes à 58°C
- Analyses microbiologiques (eau) et résidus (eau et fruits)







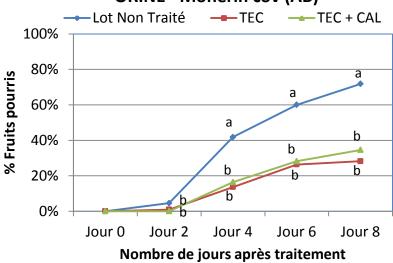
- > Réduction entre 60 et 85 % de la quantité de fruits pourris par rapport aux témoins
- > Pas de recontamination par la calibreuse en 2017



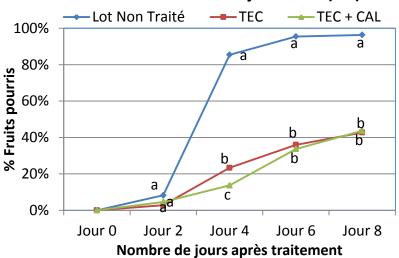




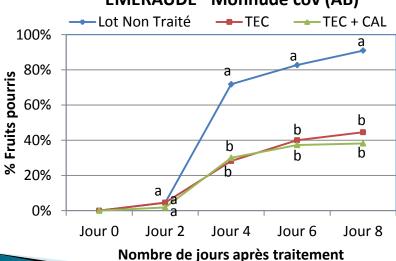
ORINE® Monerin cov (AB)



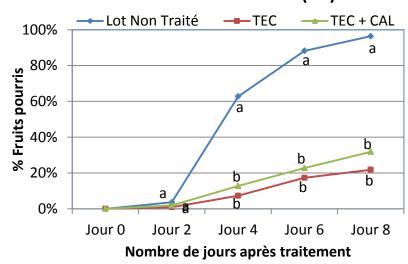
NECTASWEET® Nectarjewel cov (AB)



EMERAUDE® Monnude cov (AB)



SANDINE® Monrun cov (AB)







variété ZEPHYR®- 4 jours à 20°C après traitement – lot TEC + CAL à gauche et NT à droite





variété Nectapink cov - 4 jours à 20°C après traitement – lot TEC + CAL à gauche et NT à droite





- Pas d'impact sur la qualité gustative
- Légère réduction de la brillance sur les nectarines
- Homogénéisation du duvet sur pêche

Analyses bactériologiques et chimiques





- Analyses bactériologiques de l'eau
- Analyses chimiques de l'eau
- Analyses chimiques des fruits

- Aucun pathogène après une journée de production
- Aucune contamination chimique croisée dans l'eau
- Réduction des résidus entre 13% et 100 %

Analyses bactériologiques de l'eau







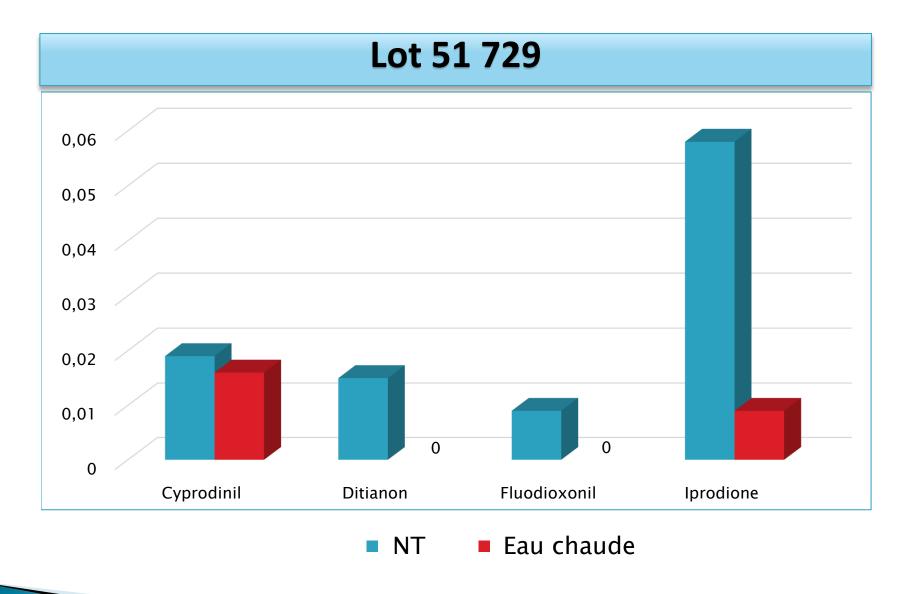
Analyses Bactério	Réseau 08/08	Bac Stagna nt	Bac Circulat	60°C	60°+ UV+H2 O2	2Т	4T	6Т	7 T	8T	10T	11T	BAC 09/08	60°C +UV 09
Revivifiables à 22°	8	4	>300	6	5	0	1	1		0	>300	>300	0	0
Revivifiables à 36°	9	33	90	3	10	5	6	2		3	>300	4	1	0
E.Coli	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
Entérocoques Intesti	0	16	30	0	0	0	1	0		0	0	0	0	0
Coliformes	2	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
Micro. Organ. Anaéro	10	5	6	4	2	3	1	2		2	1	0	0	0

Analyses des résidus sur les fruits







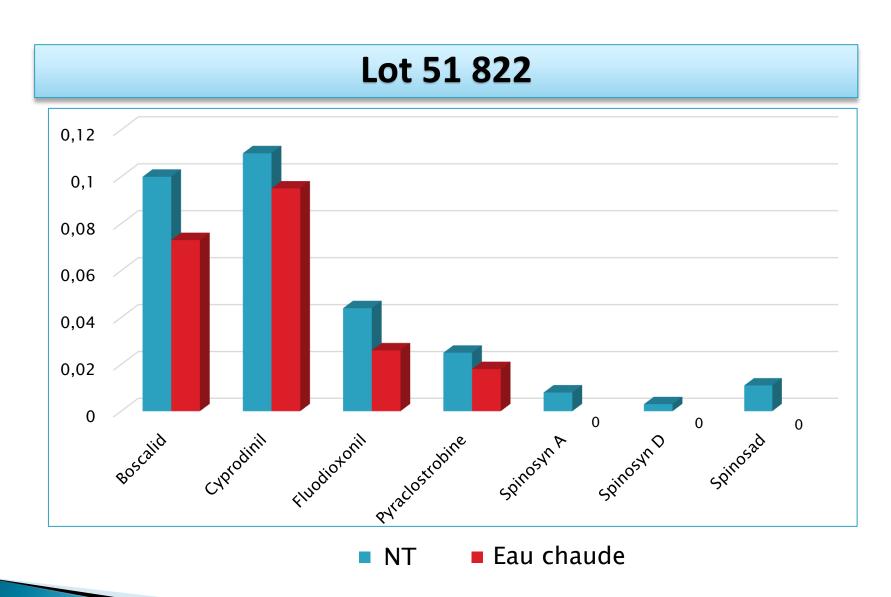


Analyses des résidus sur les fruits







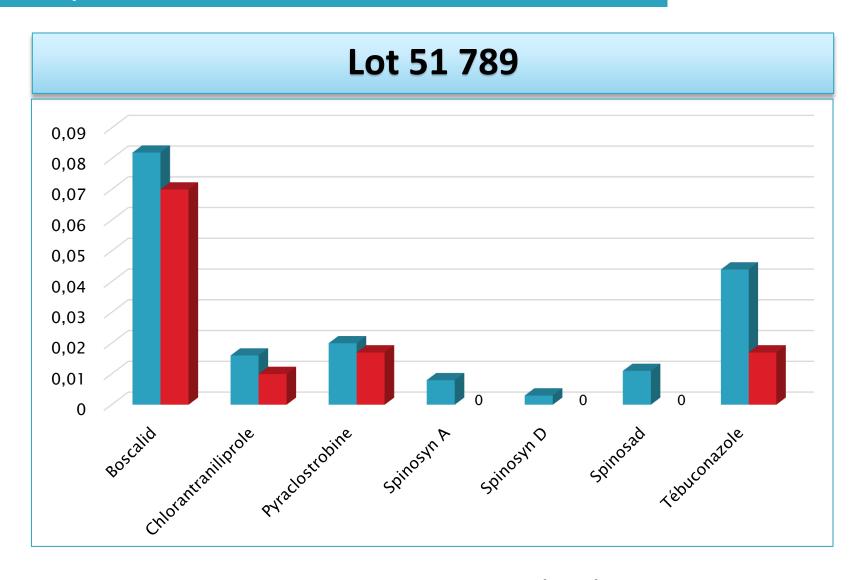


Analyses des résidus sur les fruits









Rentabilité du traitement eau chaude





OBJECTIF Financier du traitement : < 2 Cts / Kg

Projet TEC - Conclusions







- □ Une machine industrielle opérationnelle pour le traitement des pêches et nectarines avec des cadences élevées
- ☐ Une efficacité démontrée sur pêche et nectarine pour réduire les monilioses
- ☐ Une technique à intégrer pour sécuriser la qualité des pêches en AB dans le circuit de commercialisation et développer les volumes de pêches en AB
- ☐ Un travail engagé pour une utilisation de la machine sur d'autres espèces











MERCI DE VOTRE ATTENTION

Lorenzo - CROVARA



lcrovara@crovara-industrie.com

Sébastien LUROL



lurol@ctifl.fr