



JANNY MT



Installations flexibles de modules d'atmosphère contrôlée naturelle

Stade de récolte des pommes

La régression de l'amidon



La régression de l'amidon est le meilleur indicateur disponible pour le suivi de la maturation des pommes. Il est notamment plus juste que le code couleur.

Etant donné la grande importance d'un stade de récolte adapté pour la réussite d'une conservation de pommes en atmosphère contrôlée, il est essentiel de contrôler la régression de l'amidon pour déterminer la parfaite date de récolte.



INDISPENSABLE

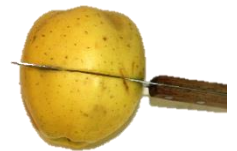
*Avec des produits disponibles en pharmacie
et une copie de la grille de lecture du CTIFL*

**1. Préparer la solution
test d'iode**

1% d'iode en paillette (10 gr / L d'eau)
+ 4% d'iodure de potassium (40 gr / L d'eau)

**2. Prélever et préparer un
échantillon de pommes**

Prélever un échantillon d'une vingtaine de pommes, sur 4 ou 5 arbres, représentatifs de l'état de maturation et du niveau de charge moyen du verger. Couper les fruits en deux sur le plan équatorial



3. Tremper les pommes

Verser 2 à 3mm d'épaisseur de solution dans un récipient à fond plat. Mettre à tremper environ 10 secondes une moitié de chaque pomme de l'échantillon

4. Séchage

Laisser sécher, face traitée à l'air libre, entre 5 et 10 minutes

5. Lecture et analyse

Déterminer si la régression observée est de type circulaire ou radiale. Noter la valeur de réaction atteinte pour chaque fruit de l'échantillon, et calculer la moyenne.

Le test est réalisable directement au verger





JANNY MT



Installations flexibles de modules d'atmosphère contrôlée naturelle

Le code de régression de l'amidon du CTIFL

Régression pomme type circulaire
(Gala, Delicious rouge, Granny Smith...)

Régression pomme type radial
(Elstar, Golden, Jonagold, Chantecler...)

1C



2C



1R



2R



3C



4C



3R



4R



Elstar

5C



6C



Braeburn

Gala

5R



Golden

6R



Chantecler

7C



8C



Fuji

7R



8R



9C



10C



9R



10R





JANNY MT



Installations flexibles de modules d'atmosphère contrôlée naturelle

Régression de l'amidon préconisée pour une maturité à la récolte adaptée à la conservation en modules AC : quelques exemples de variétés

Pour une conservation réussie des pommes, la maturité à la récolte doit être adaptée à l'objectif de long stockage. Retrouvez dans ce tableau le stade de régression de l'amidon préconisé pour une bonne conservation en modules d'atmosphère contrôlée.

Variétés	Régression d'amidon adaptée à la longue conservation	Rappel des modalités de conservation en modules AC Janny MT		
		Nombre de membranes	Captacal *	Durée (mois)
Ariane	7 à 8	4		6 à 7
Belchard / Chantecler	5 à 6	4		6 à 7
Belle de Boskoop	5 à 6	4	0	6
Braeburn	4 à 5	4	0	6
Cameo	4 à 5	4		7
Corail	6 à 7	4		6 à 7
Cox's orange pippin	3 à 4	4	0	5
Elstar	3 à 4	5		5 à 6
Fuji	7 à 8	4	0	7 à 8
Gala	5 à 6	5		5 à 6
Golden Delicious	4 à 5	4		8
Granny Smith	3 à 4	4	0	6 à 7
Honey Crunch	5 à 6	4	0	6 à 7
Idared	3 à 4	4		7 à 8
Jazz	4 à 5	4		6 à 7
Jonagold	4 à 5	4		7
Mairac	4 à 5	5	0	5 à 6
Melrose	3 à 4	4		5 à 7
Pink Lady	4 à 5	4	0	6
Pinova	4 à 5	4		6 à 7
Reinette du Canada	3 à 4	4		7
Tentation	5 à 6	4		5 à 6
Topaz	4 à 5	5		6 à 7

* Captacal : Chaux hydratée Ca(OH)₂ conditionnée en sac de 10 Kg. Rajouter un sac par module pour les variétés sensibles au CO₂ en conservation, afin d'assurer un stockage à moins de 1% de CO₂.