AMÉLIORER LA QUALITÉ DES BLEUETS APRÈS LA RÉCOLTE

Réduire l'exposition à la lumière directe du soleil et la faible humidité

LE FAIBLE TAUX D'HUMIDITÉ ET LA LUMIÈRE DIRECTE DU SOLEIL APRÈS LA RÉCOLTE RÉDUISENT LA QUALITÉ DES BAIES

Les recherches réalisées par les scientifiques d'Agriculture et Agroalimentaire Canada révèlent que l'exposition à la lumière directe du soleil et un faible taux d'humidité immédiatement après la récolte réduisent la qualité et la durée de conservation des baies sur le marché. Après un entreposage au froid (0,5 °C) pendant une semaine, suivi d'une période de conservation de trois jours (13 °C), on compte parmi les changements de qualité une augmentation du nombre de baies ratatinées, de baies trop mûres et de baies pourries.

L'UTILISATION D'UNE BÂCHE RÉFLÉCHISSANTE APRÈS LA RÉCOLTE AMÉLIORE LA QUALITÉ DES BAIES AU MARCHÉ

Recouvrir les bacs d'une bâche réfléchissante immédiatement après la récolte, et ce, jusqu'à la livraison à l'entrepôt frigorifique :

- Aide à **maintenir la qualité visuelle** au marché;
- **Réduit le nombre de baies ratatinées** au marché de plus de 50 %;
- **Réduit les baies trop mûres** au marché de 66 %;
- **Réduit le nombre de baies en décomposition** au marché de 40 %.

Les baies recouvertes d'une bâche réfléchissante conservent leur qualité plus longtemps et mieux.

MESSAGE À RETENIR : L'EXPOSITION À LA LUMIÈRE DIRECTE DU SOLEIL AVANT L'EXPÉDITION RÉDUIT LA QUALITÉ FINALE SUR LE MARCHÉ. LA BÂCHE RÉFLÉCHISSANTE PEUT RÉDUIRE L'EXPOSITION AU SOLEIL ET MAINTENIR L'HUMIDITÉ.

Les bâches réfléchissantes peuvent être achetées auprès de nombreux fournisseurs canadiens, notamment :

- http://bushpro.ca

Pour obtenir de plus amples détails, veuillez communiquer avec :

Peter Toivonen (Ph.D.)
Chercheur scientifique, Physiologie post-récolte (fruits)
Centre de recherche et de développement de Summerland
Courriel : peter.toivonen@canada.ca

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire (2019).

Numéro de catalogue A59-73/2019F-PDF
ISBN 978-0-660-32565-1
Numéro d'AAC 12984F