

Projet AMIQUAL : Améliorer la conservation et la qualité post-récolte des fruits en prenant en compte les demandes sociétales et les nouvelles contraintes réglementaires

ANDYPAIN Sandrine, sandrine.andypain@cirad.fr

HUBERT Olivier, olivier.hubert@cirad.fr

LECHAUDEL Mathieu, mathieu.lechaudel@cirad.fr

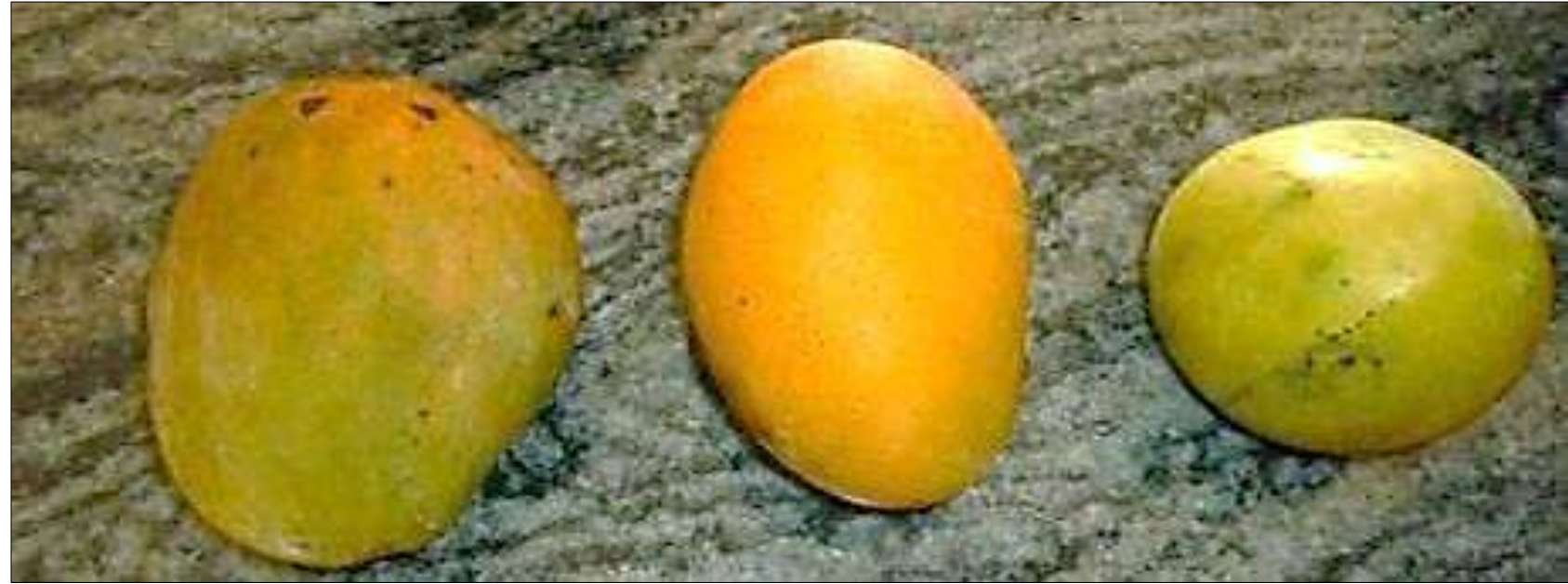
Nilda PAULO DE LA REBERDIERE, nilda.paulo-de-la-reberdiere@cirad.fr

Michel ROUX-CUVELIER, michel.roux-cuvelier@cirad.fr

Dominique DESSAUW, dominique.dessauw@cirad.fr

WP4 : Optimisation de technologies post-récolte pour améliorer la qualité commerciale des mangues

La mangue est le sixième fruit le plus consommé au monde, avec plus de 56 millions de tonnes produites en 2019. En Guadeloupe, 3 variétés sont principalement consommées : Mangue Julie, Pomme, File. Pourtant, le Centre de Ressources Biologiques « Plantes Tropicales » du CIRAD Guadeloupe possède une collection de manguiers avec plus de 126 accessions différentes.



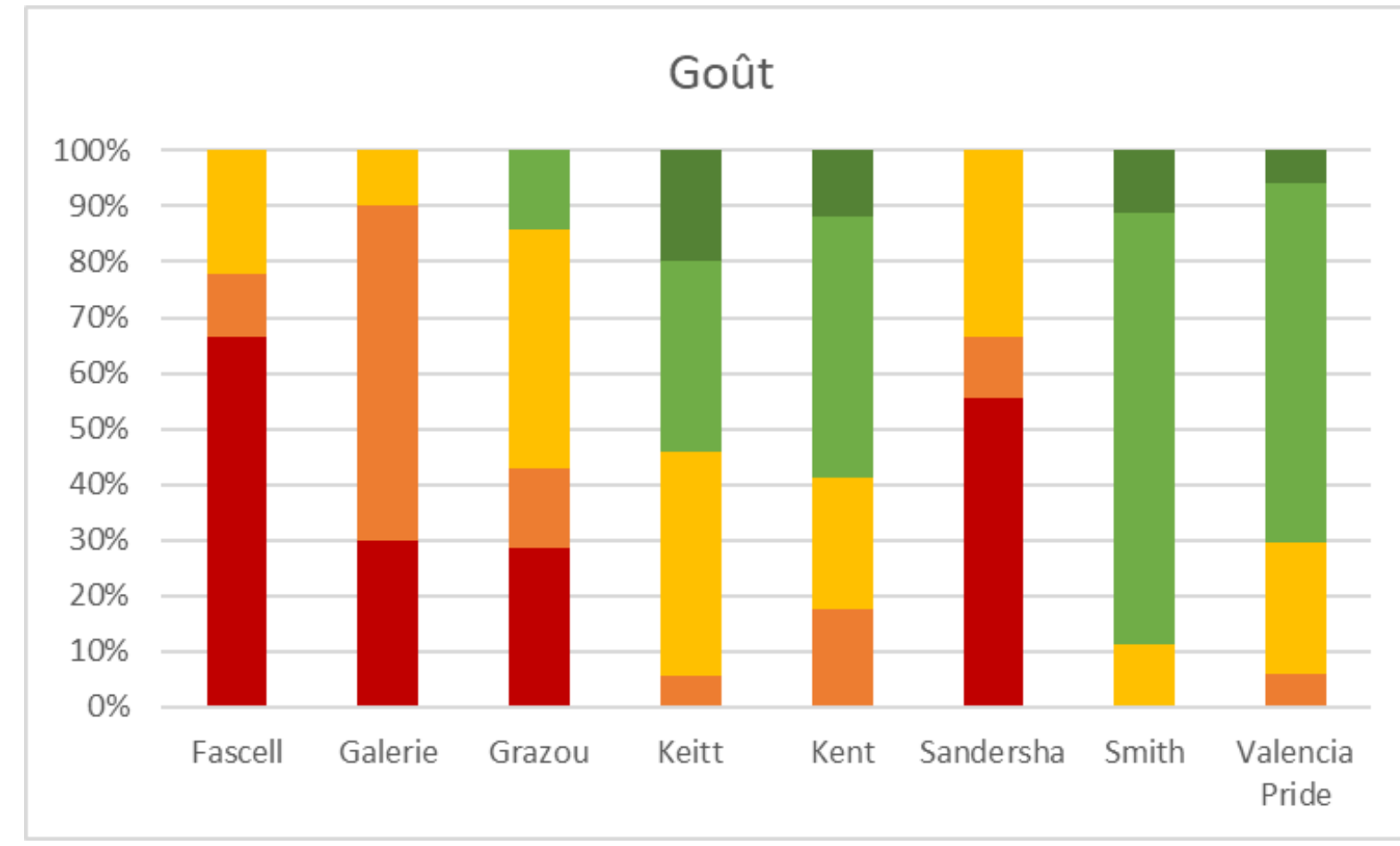
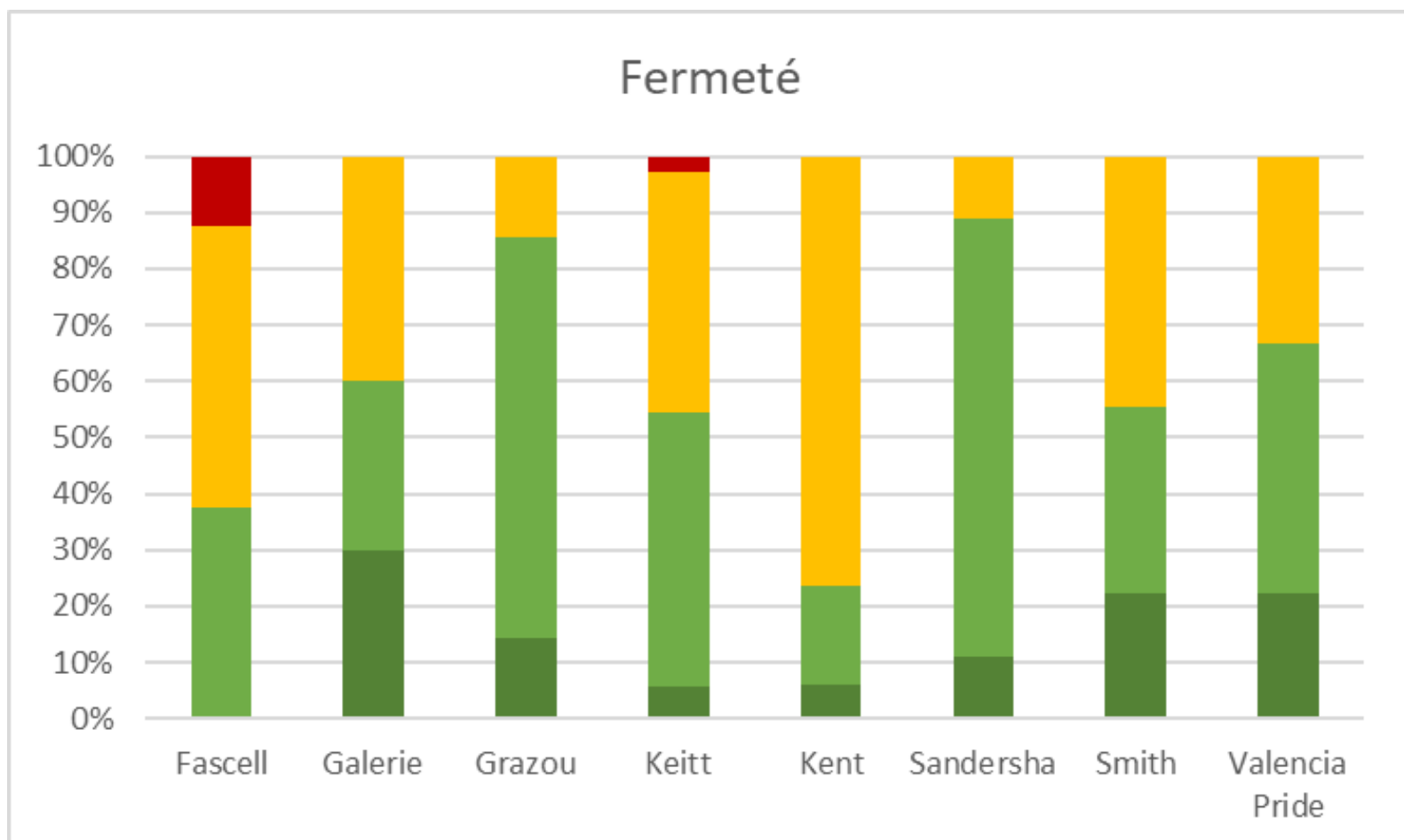
Objectifs : Evaluer la qualité sensorielle et fonctionnelle d'un panel de variétés précoces et tardives afin de proposer de nouvelles variétés aux producteurs et aux consommateurs en élargissant également la période de production de mangues en Guadeloupe, contribuant ainsi à limiter les importations de fruits frais.



Caractérisation sensorielle

Des tests organoleptiques ont été réalisés en parallèle de l'étude sur la résistance des fruits aux maladies de conservation.

Objectif : étudier le potentiel d'acceptabilité des fruits par les consommateurs.



Le goût

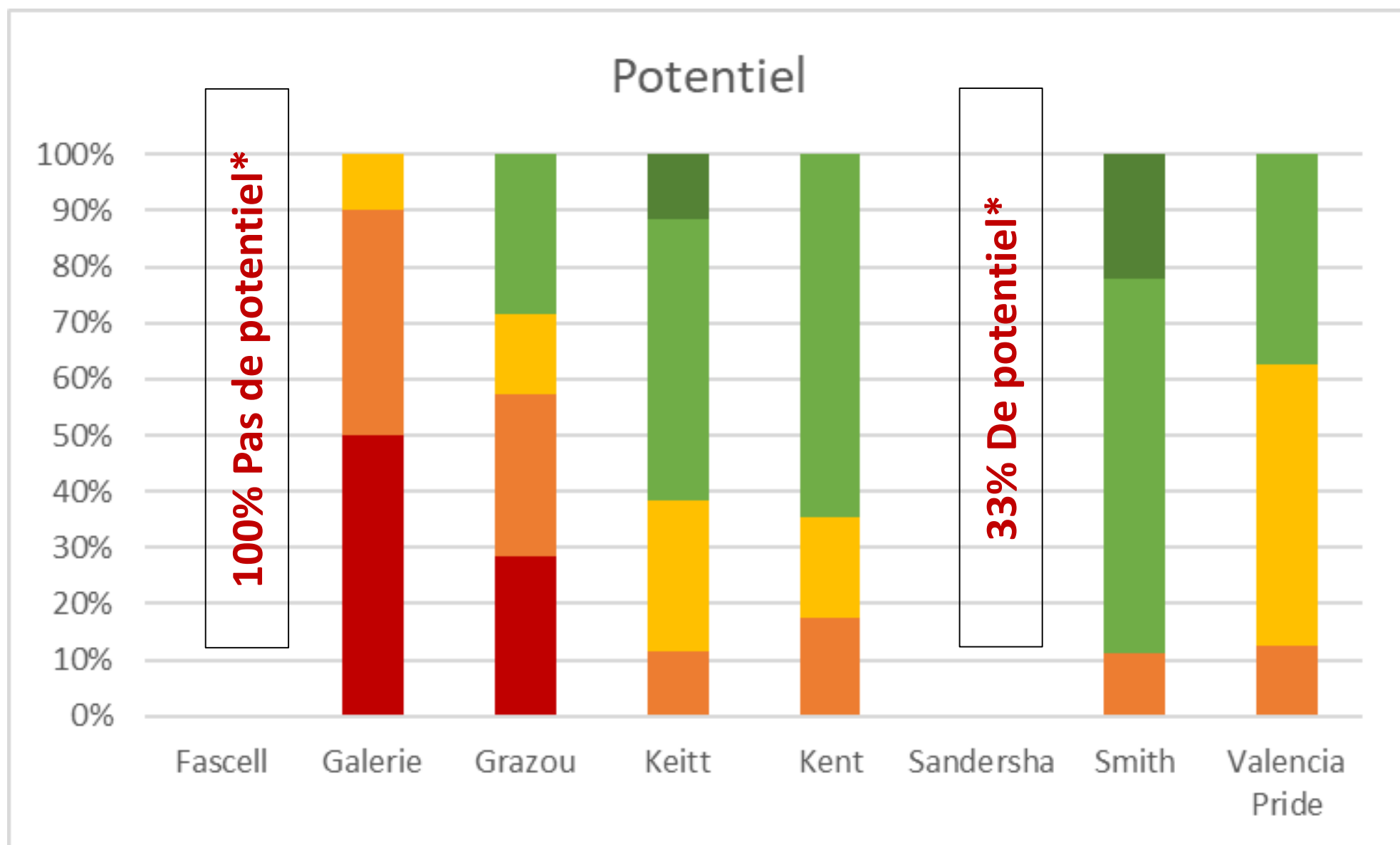
Les variétés Smith, Valencia Pride, Kent et Keitt sont les plus appréciées (fruité, mangue, agrumes). L'acidité est prédominante pour Galerie.

La texture

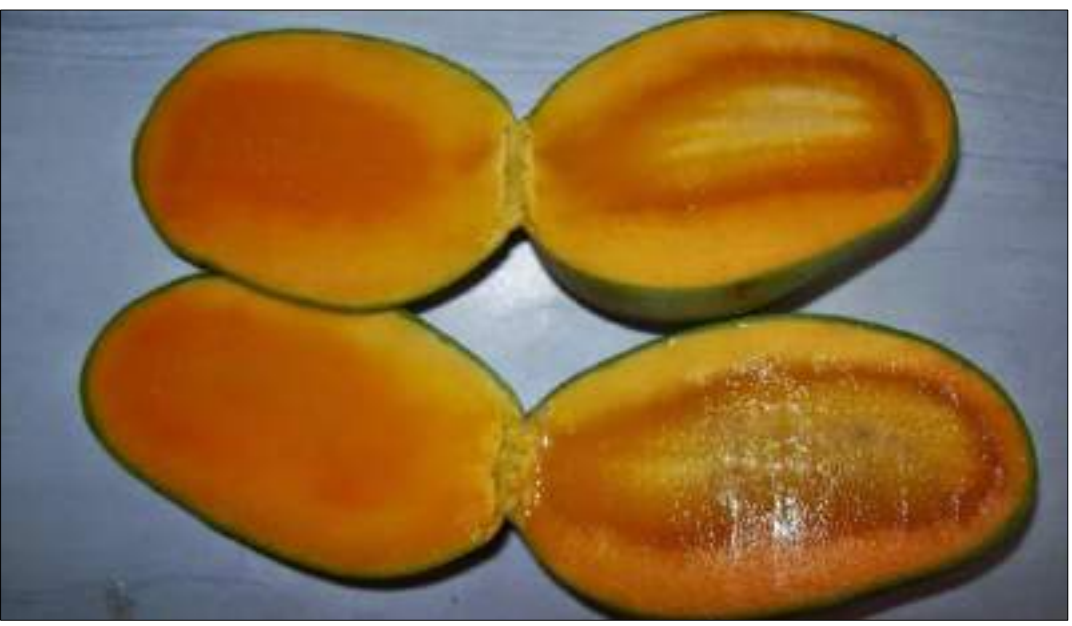
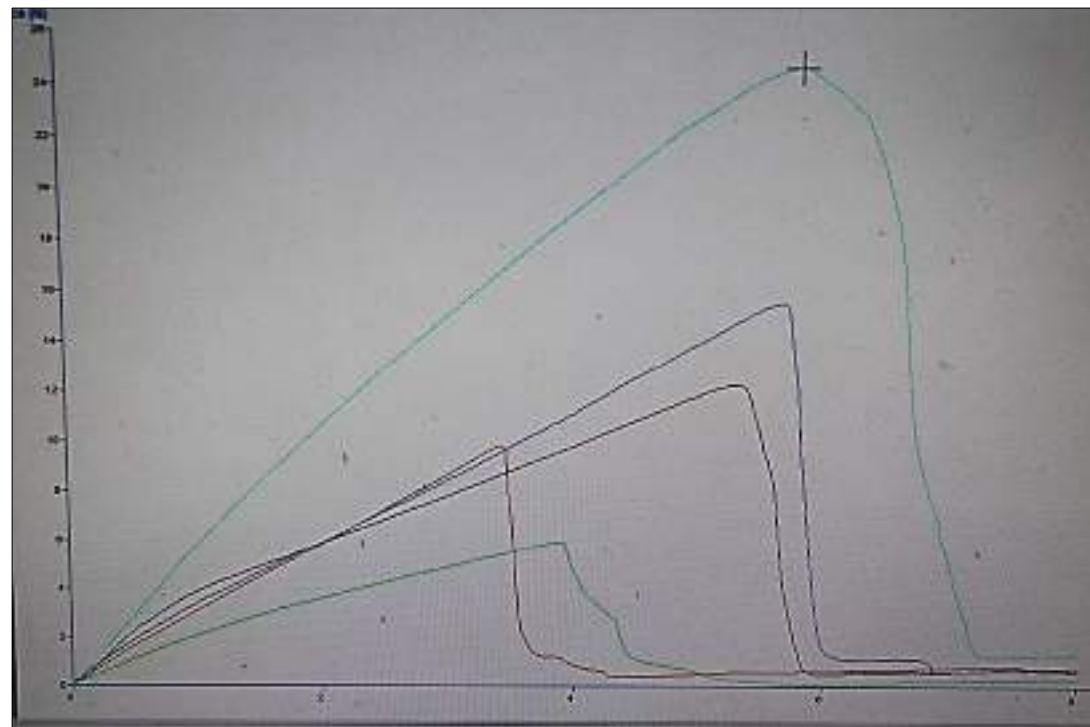
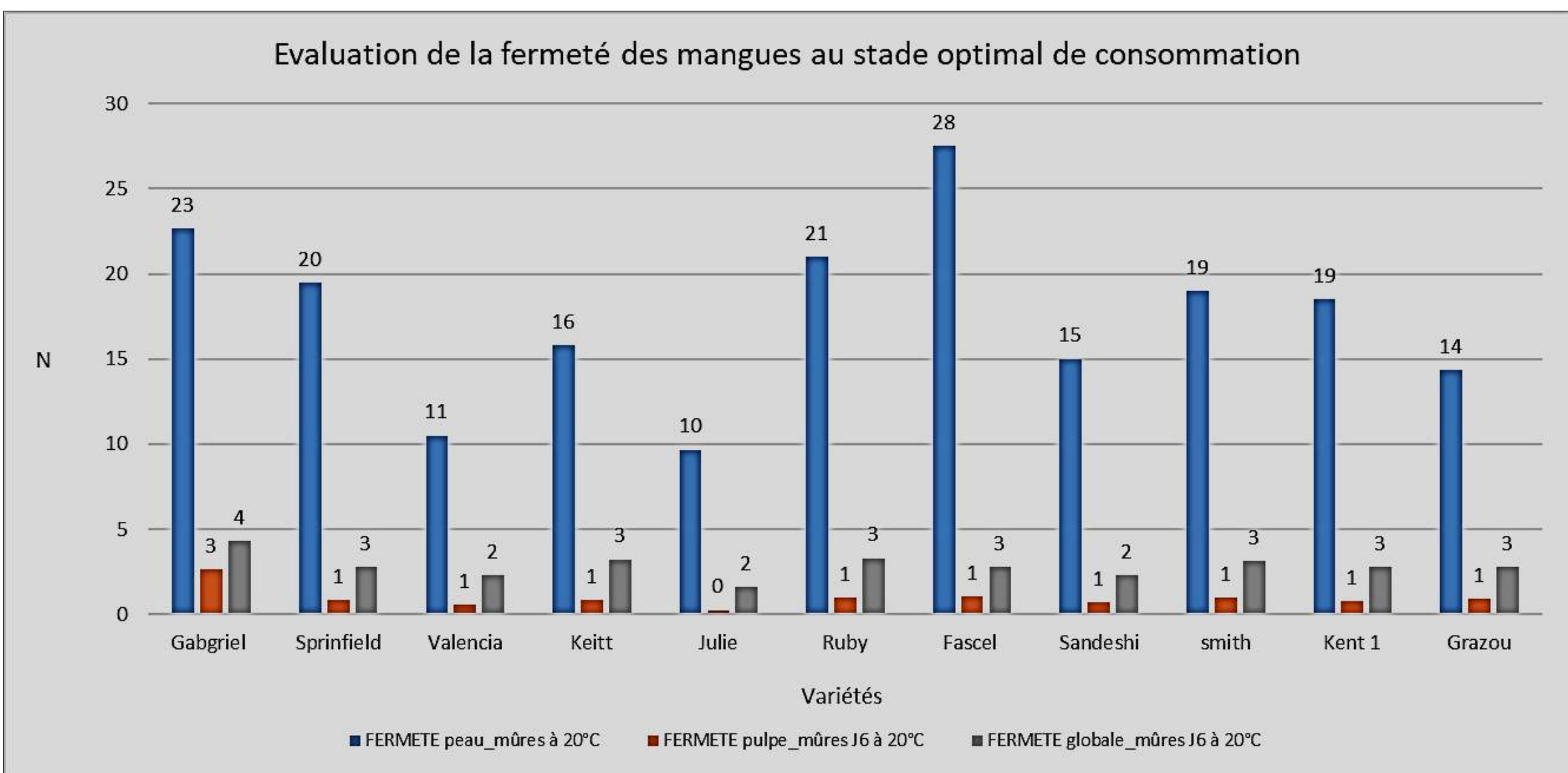
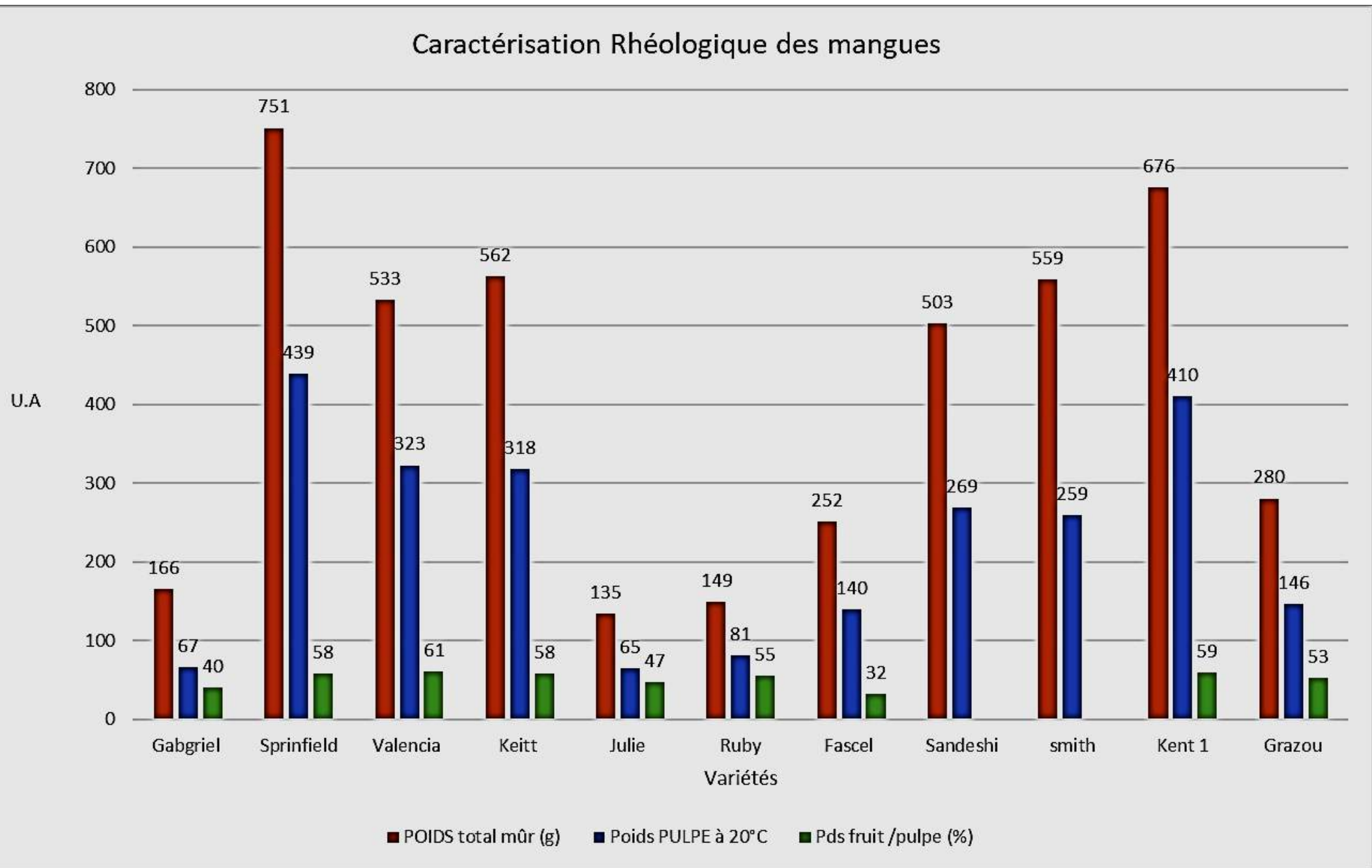
Seul les variétés Fascell et Kent ont une texture ferme comme il le faut. Les variétés sont globalement peu farineuses et peu fibreuses, mais sont juteuses (sauf Grazou et Galerie).

Le potentiel

Les variétés Smith, Kent et Keitt sont celles qui ont le plus de potentiel. Elles ont un bon goût, un bon équilibre des saveurs, des arômes plaisants. Les variétés Galerie et Fascell n'ont pas de potentiel à cause principalement de leur goût et de leur odeur.



Caractérisation fonctionnelle



Les variétés américaines présentent de nombreux critères de qualité intéressants (goût, texture fermeté, rendement) par rapport aux variétés locales. Dans le cadre du projet « Transversal » 2023-2024, des méthodes de conservation innovantes seront développées afin de proposer des mangues hors saison.