

BUONVICINI AG

INFOLETTER

La fraîcheur



Consacrer toute une lettre d'information à la fraîcheur nous semble approprié, non parce que c'est à la mode, mais parce que ce thème nous préoccupe constamment. La fraîcheur de produits facilement périssables est la condition fondamentale qui permet de les vendre. Nos réflexions se fondent en bonne partie sur d'importants travaux de recherche et sur notre propre expérience. Il est naturel que le consommateur l'exige, il s'ensuit que la fraîcheur est un élément essentiel de la qualité, un argument de la dialectique commerciale et une des raisons de la mobilité des acheteurs. Des sondages réalisés en Europe témoignent que l'achat de fruits et légumes frais est l'une des principales raisons du déplacement régulier des personnes. La fraîcheur est le critère dominant; la bonne présentation des articles, la provenance, les connaissances ou les indications concernant les valeurs nutritionnelles et le contenu en vitamines, contribuent à prendre la décision d'acheter; il a été établi que le prix joue un rôle nettement secondaire. La fraîcheur est donc placée très haut sur l'échelle des valeurs. Approfondissons le concept. Frais comme au moment de la récolte? Ce qui semble frais pour les yeux, est-il intrinsèquement frais? Nous ne sommes pas en mesure de répondre à toutes les demandes. Des essais pour établir des paramètres et des critères de définition de la fraîcheur sont en cours en Europe. Quels sont les instruments à disposition des chercheurs pour essayer de résoudre le problème de la fraîcheur des fruits et légumes. Nous rendons ici compte de nos connaissances.

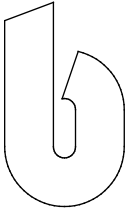
Le concept de fraîcheur

D'après Wikipedia, le terme «fraîcheur» provient du latin *priscus* (*proche de l'origine*) et définit la perception à l'origine d'un produit commercial, sujet à un processus évolutif. L'évolution de la maturation est comprise dans ce processus.

Les faits

La perception de la fraîcheur est formée par l'évaluation personnelle de l'aspect, de l'essence et de la résistance d'un produit. La fraîcheur comprend un ensemble de caractéristiques intérieures et extérieures, qui rendent la formation d'une opinion objective et fondée assez difficile. Le taux d'humidité (degré extérieur de fraîcheur), la concentration de substances minérales bienfaisantes et de vitamines, tout cela est important pour la définition de la fraîcheur de fruits et légumes.





BUONVICINI AG

INFOLETTER

Propos

- Un produit est frais au moment de la récolte. Ce qui suit, le travail qualifié, la logistique rationnelle, le magasinage idéal, les soins des spécialistes et les meilleures conditions climatiques, est cause de perte de fraîcheur.
- Les fruits et légumes sont frais lorsque les caractéristiques intérieures et extérieures (consistance) sont intactes au moment de la consommation.
- Les fruits et légumes sont frais quand, au moment de la consommation, les valeurs nutritionnelles et physiologiques sont intactes.
- Les fruits et légumes sont frais quand, au moment de la consommation, arômes et potentiels gustatifs sont inaltérés.
- Les fruits et légumes sont frais lorsqu'ils passent l'examen visuel, éventuellement tactile, du consommateur.
- La dynamique de la détérioration détermine la période de temps au cours de laquelle un produit aux mains du consommateur conserve son aptitude à la consommation.
- La conservation de la résistance par des moyens techniques prolonge la vie d'un produit mais n'exerce aucune influence sur sa fraîcheur.
- L'état idéal de fraîcheur est déterminé par les valeurs maximales de toutes les caractéristiques organoleptiques, telles que les substances nutritionnelles, le goût, la consistance etc.
- Pour être perçus comme frais, fruits et légumes doivent être libres de toute trace de détérioration.



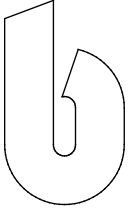
Technologies pour retarder la détérioration (ralentisseurs de la détérioration)

Le processus de détérioration commence en même temps que la récolte. Il existe des méthodes et des technologies pour ralentir le plus possible le processus de détérioration. En voici des exemples (méthodes d'irradiation exclues).

Froid/Réfrigération: la réfrigération est la méthode la plus commune pour ralentir le processus de vieillissement et de détérioration, c'est-à-dire retarder la perte de fraîcheur. Coûteuses installations frigorifiques, magasinage et logistique appropriés, impliquent d'importantes mises de fonds. La surveillance et les contrôles de températures indiquées pour chaque produit sont un élément important dans la tentative de réduire au minimum la perte de fraîcheur.

Atmosphère contrôlée: dans la chambre frigorifique, dite chambre froide, le produit est stocké à température très basse, avec une humidité de l'air relativement haute et une haute teneur en CO₂. On obtient par cette méthode un fort ralentissement, voire une interruption, de la maturation. Cette méthode est assez coûteuse et ne convient pas à tous les articles. (Employé en particulier pour les pommes et les kiwis)





BUONVICINI AG

INFOLETTER

Hydrocooling: cette technique consiste en l'immersion des produits en eau très froide. La température intérieure du fruit diminue par cette méthode fortement et rapidement, l'évolution de la maturation est ainsi ralentie. D'autres techniques de refroidissement, par exemple le Vakuumcooling, conservent l'humidité des fruits qui résistent plus longtemps; cette technique convient particulièrement aux produits sensibles à la perte d'humidité, par exemple fruits à noyau et cerises, fenouils.



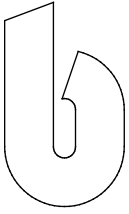
Surgélation: les produits surgelés ne sont pas considérés frais, bien que les fruits et légumes surgelés au moment idéal de la récolte soient dans l'absolu les produits les plus frais, à condition que la chaîne du froid se déroule aux températures appropriées et ne souffre pas d'interruption.

Comment déterminer la fraîcheur d'un produit?

Optique, consistance, parfum: nos sens nous permettent de discerner la fraîcheur d'un produit, bien que chacun d'entre nous puisse avoir une conception différente de la fraîcheur. Des personnes peuvent considérer frais et savoureux un fruit trop mûr sortant intact du frigo; d'autres, peut-être appartenant aux jeunes générations, préfèrent mordre dans une pêche croquante, qui pour de nombreuses personnes serait verte et non comestible. Ce n'est que si elle dispose d'un manuel soigneusement rempli et qu'elle a été formée et régulièrement mise au courant, qu'une équipe de contrôleurs est à même de juger, objectivement et d'une manière cohérente, de la fraîcheur d'un produit et de garantir que son jugement puisse être partagé par un nombre significatif de personnes.



Technologie: la détermination de la fraîcheur par des moyens techniques est très coûteuse. Il existe différentes méthodes, élaborées sur des perceptions subjectives. La fraîcheur objective, exclusion faite du fait qu'un produit doit être sain, peut être discernée partiellement et reste pratiquement une utopie. Des instruments pour établir la fraîcheur réelle d'un produit, pouvant être employés pour contrôler une partie ou tous les produits, ne sont pas encore disponibles. Il est possible de déterminer le contenu d'eau et de sucre ainsi que la consistance. Pour obtenir des conclusions valables il faut élaborer des paramètres communs comprenant des milliers de données. Des essais sérieux sont en cours; il est possible que dans le futur on puisse disposer d'un instrument pouvant établir la réelle fraîcheur d'un produit, sa durée après récolte et les valeurs qui reflètent notre conception de la fraîcheur, c'est-à-dire la fraîcheur subjective.



BUONVICINI AG

INFOLETTER

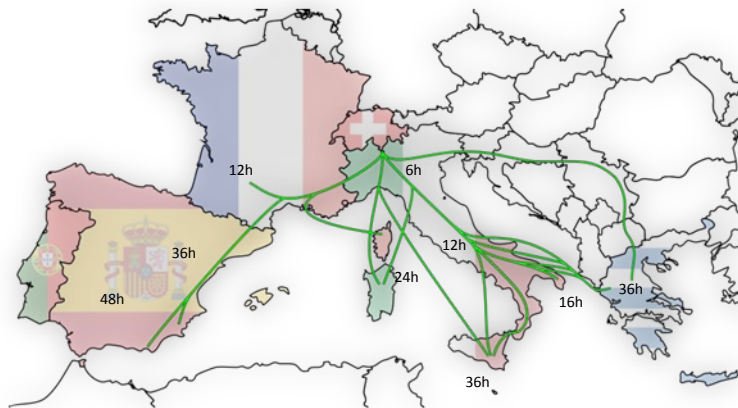
Traçabilité et valeurs intrinsèques: ce sont effectivement les instruments le plus importants qui nous permettent actuellement d'exprimer des jugements sur la fraîcheur d'un fruit. Sur la base de la documentation de chaque lot, du lieu de la récolte jusqu'à la livraison, il est possible de former des conclusions sur le degré de fraîcheur d'un produit. Dans le but d'aider le personnel préposé à la disposition nous avons développé des programmes, dont l'un est *Fresh control*, qui permet d'établir les temps, actuels et passés des processus de chaque lot. La combinaison de l'évaluation des valeurs intrinsèques avec les dates livrées par les instruments dont il dispose, permet au spécialiste d'exécuter correctement sa tâche.



Comment préserver la fraîcheur idéale?

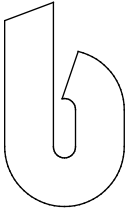
La rapidité est le facteur principal de la préservation de la fraîcheur. Le point initial est constitué par le moment de la récolte, correctement choisi selon les spécifications de chaque produit. À partir de ce moment il ne faut pas perdre de temps et c'est un problème de logistique, c'est-à-dire des temps de distribution. La devise est: rapidité = fraîcheur.

Voici un cadre général des voies de transport et des différentes provenances.



Grâce à la collaboration pluriannuelle avec les fournisseurs et à la communication entretenue avec eux dans l'effort d'augmenter la résistance des produits à partir du moment de la récolte et de développer des variétés nouvelles, meilleures d'un point de vue organoleptique, nous augmentons constamment notre capacité de préservation de la fraîcheur.

L'amélioration constante des systèmes d'emballage pour assurer le transport le plus soigné possible des produits, contribue aussi à la préservation de la fraîcheur.



BUONVICINI AG

INFOLETTER

Conclusions & credo

- Contrôles continuels des valeurs intrinsèques
- Contrôles continuels des valeurs gustatives
- Voies de transport directes
- Préférence pour les zones de production les plus proches
- Transport contrôlé
- Personnel soigneusement formé
- Exclusion des restes à la production
- Suppression des restes dans les plateformes, dans les centrales de distribution, dans les magasins.

Meilleures salutations

Cari saluti

BUONVICINI AG