

Communiqué de presse

REPEAR

A la recherche d'une solution naturelle pour prolonger la conservation des poires

Les poires sont le quatrième fruit le plus consommé au monde. Il s'agit d'un produit hautement périssable qui doit être récolté avant maturité. Une fois collectées, les poires sont soumises à un traitement post-récolte, stockées dans des chambres frigorifiques avec une atmosphère modifiée pour être ensuite commercialisées dans des conditions optimales.

L'une des principales causes de la perte de poires pendant son stockage à froid est son échaudement. Cette condition est due aux processus d'oxydation qui à son tour provoque le brunissement de la surface de la poire, mais qui ne modifie ni le goût ni la texture du fruit. Cependant, cela crée un problème lorsqu'il s'agit de la commercialisation du produit.

Jusqu'à présent, le contrôle de cette maladie s'effectuait à travers l'utilisation de produits chimiques anti-échaudement qui s'appliquaient avant l'entreposage pour prévenir l'oxydation des composants générés par le fruit en réponse à un processus de conservation par le froid.

Les restrictions existantes dans législation européenne sur l'utilisation de certains produits chimiques anti-échaudement comme la diphénylamine et l'éthoxyquine ont fait de la prévention anti-échaudement une priorité pour le secteur producteur de poires.

Le projet RE-PEAR développera un revêtement alimentaire à base de propolis, un composant antioxydant naturel (le problème de l'échaudement est une réaction d'oxydation), qui possède aussi un effet anti fongique, de telle sorte qu'un seul produit puisse être utilisé pour deux traitements.

Le projet REPEAR est composé d'un groupement européen intégré par 3 associations: Denominación de Origen Peras de Rincón de Soto (Espagne), Federación Nacional de Apicultores de Portugal et EUCOFEL (Belgique), 3 PME: Soto del Ebro (Espagne), Xéda International (France), HS Luftfilterbrau (Allemagne) et 3 centres de recherche, Université de Malte, Instituto de Investigación y tecnología Agroalimentaria (Espagne) et Tecnologías Avanzadas Inspiralia (Espagne).



RE-PEAR



Le projet REPEAR a reçu des fonds du 7ème Programme Cadre de R&D de la Commission Européenne géré par la REA-Research Executive Agency
[http://ec.europa.eu/research/rea\(FP7/2007-2013\)](http://ec.europa.eu/research/rea(FP7/2007-2013))
sous le numéro de contrat [604733]



EUCOFEL



LUFTFILTERBRAU



Inspiralia