



**Conseil Économique
et Sociale**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2002/20/Add.6
9 août 2002

Original: FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT
DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE ET
DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la normalisation des fruits
et légumes frais
(Quarante-huitième session, 23 – 26 avril, Genève)

RAPPORT SUR LES TRAVAUX DE LA QUARANTE-HUITIÈME SESSION

Additif 6

Note du secrétariat: Ce document contient le résumé concernant la recherche commencée pendant la campagne 2000/2001 par rapport à l'acceptabilité sensorielle des agrumes en relation avec l'équilibre de la teneur en sucre/acidité. Le text a été reproduit tel qu'il a été reçu.

Résumé concernant la recherche commencée pendant la campagne 2000/2001 par rapport à l'acceptabilité sensorielle des agrumes en relation avec l'équilibre de la teneur en sucre/acidité.

1. Pendant la campagne 2000/2001 Intercitrus avait commencé une étude, dont la durée prévue était de trois/quatre ans. Le but de l'étude était la recherche de l'acceptabilité sensorielle des différents agrumes, et les objectifs principaux de cette étude étaient:
2. Etude de la relation entre les paramètres chimiques acidité totale, BRIX, I.M. et l'acceptabilité sensorielle des agrumes, afin de :
 - Etablir un bon indicateur de la qualité sensorielle des agrumes.
 - Préciser les limites entre lesquelles les paramètres BRIX, acidité totale et I.M. déterminent la meilleure acceptabilité des agrumes étudiés.
 - Définir d'autres paramètres physiques ou chimiques qui ont une incidence sur l'acceptabilité des agrumes.
3. Pendant la première campagne, les dégustations faites ont été les suivantes:
 - Clémentine Marisol: 6 contrôles
 - Naveline: 18 contrôles
 - Clémentines: 18 contrôles
 - Clémentine Hernandine: 21 contrôles
 - Lane – late: 11 contrôles
 - Valencia – Late: 9 contrôles
4. Certaines périodes de dégustation ont conclu avant la date prévue à cause du manque de fruits.
5. Le nombre de contrôles total a été de 83 et le nombre de dégustateurs à chaque séance de dégustation a été de 60.
6. Des dégustations ponctuelles ont été réalisées avec des fruits en provenance d'autres pays:
 - Valencia – Late, en provenance de Cuba
 - Navel, en provenance de l'Argentine
 - Navel, en provenance de l'Uruguay
7. Les résultats obtenus après la première campagne sont les suivants:
8. La relation entre l'appréciation globale et l'Index de maturité chimique est apparemment quadratique. Une variation sur l'I.M. chimique n'affecte pas de la même manière l'appréciation globale au long de toute la campagne.
9. La variable chimique Brix est une variable qui a une influence sur l'appréciation globale. Cette variable n'affecte pas de la même manière l'appréciation globale selon le niveau plus ou moins élevé d'acidité, en raison de l'existence de l'interaction entre les variables ° Brix et acidité totale. Ainsi, la diminution de valeurs de l'acidité entre les limites des valeurs élevées des Brix produit une diminution sur l'appréciation globale, tandis que la diminution de valeurs de l'acidité entre les limites des valeurs réduites des Brix produit une augmentation de l'appréciation globale.

10. Il est possible de faire une prédiction de l'appréciation globale à partir des équations générées par les variables explicatives ° Brix, acidité totale, et % de jus et d'autres variables qui en découlent. La perception de l'appréciation globale des agrumes n'est pas uniquement déterminée par les composants solubles (des sucres et des acides) ; il y a d'autres composants qui jouent un rôle important comme les composants volatiles qui sont responsables des arômes, de la fibre, de la couleur et l'aspect des segments.

11. La réalisation d'un nombre plus élevé de contrôles, surtout à la fin de la période de maturité des différentes variétés permettrait peut être la simplification des équations de prédiction, ou même l'obtention d'une équation générale.

12. Pendant la campagne actuelle, la dégustation de trois variétés additionnelles a eu lieu. Les variétés dégustées ont été:

- Clémentine Marisol
- Satsuma
- Naveline

13. Le but de ces dégustations a été l'obtention de données, surtout en début et fin de campagne, quand les niveaux d'acidité sont les plus élevés et, par contre, les niveaux de sucre sont les plus bas, et vice-versa.

14. Les dégustations viennent de terminer et nous sommes dans une période de recueil et d'analyse de données. Nous attendons des résultats pour la fin de la campagne.