

тс 34

NORME INTERNATIONALE



949

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Choux-fleurs — Guide pour l'entreposage par réfrigération

Cauliflowers — Guide to cold storage

Première édition — 1978-12-15

CDU 635.35 : 664.8.037

Réf. n° : ISO 949-1978 (F)

Descripteurs : produit agricole, légume, chou-fleur, entreposage, entreposage d'aliments, entreposage au froid.

Prix basé sur 2 pages

AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 949 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Elle fut soumise directement au Conseil de l'ISO, conformément au paragraphe 6.13.1 des Directives pour les travaux techniques de l'ISO. Elle annule et remplace la Recommandation ISO/R 949-1969 qui avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Australie	Hongrie	Pologne
Bulgarie	Inde	Portugal
Colombie	Iran	Roumanie
Corée, Rép. de	Israël	Tchécoslovaquie
Égypte, Rép. arabe d'	Norvège	Thaïlande
France	Nouvelle-Zélande	U.R.S.S.
Grèce	Pays-Bas	Yougoslavie

Aucun comité membre ne l'avait désapprouvée.

Choux-fleurs — Guide pour l'entreposage par réfrigération

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme internationale prescrit des méthodes permettant de réaliser les conditions d'une bonne conservation des diverses variétés de choux-fleurs issues de *Brassica oleracea* (Linnaeus) var. *botrytis* (Linnaeus).

2 RÉFÉRENCE

ISO 2169, *Fruits et légumes — Conditions physiques des locaux de réfrigération — Définitions et mesurage*.

3 CONDITIONS DE RÉCOLTE ET D'ENTREPOSAGE

3.1 Récolte

Les choux-fleurs destinés à l'entreposage doivent être récoltés avant que les inflorescences aient atteint un développement maximal. Les choux-fleurs doivent être cueillis de préférence le matin.

La date de la récolte doit être déterminée en fonction de l'état de maturité de l'inflorescence. Par temps chaud, un retard dans la récolte, même d'un jour, peut provoquer le jaunissement, l'éclatement et la dispersion de l'inflorescence.

3.2 Caractéristiques qualitatives d'entreposage

Les inflorescences doivent être d'aspect frais, entières, saines, propres, exemptes de défauts tels que des zones attaquées par les rongeurs ou les insectes et exemptes de traces visibles de maladies, de gel et de meurtrissures. Les inflorescences présentant des taches de quelque provenance que ce soit doivent être exclues. Dans toute la mesure du possible, les choux-fleurs ne doivent pas présenter de traces d'eau à l'état liquide.

3.3 Traitement avant l'entreposage

Il n'est pas recommandé de laver les choux-fleurs avant l'entreposage. Il n'est pas non plus recommandé de laisser toutes les feuilles. Quelques feuilles protectrices et un trognon bien coupé constituent les conditions les plus favorables.

3.4 Entreposage

Les choux-fleurs doivent être mis au froid le plus tôt possible après la récolte car, déjà à l'issue d'un séjour de 48 h à la température de 15 °C, les inflorescences commencent à jaunir et à présenter des altérations d'origine fongique ou bactérienne. Ces dégâts sont irréversibles. Lorsque le transport entre le lieu de récolte et le lieu d'entreposage exige plusieurs jours, les choux-fleurs doivent être réfrigérés avant d'être transportés.

3.5 Mode d'entreposage

Les caisses à claire-voie sont les meilleurs emballages. Il est recommandé d'entreposer les choux-fleurs tout au plus sur deux couches, à condition de laisser une quantité suffisante de feuilles protectrices. La couche supérieure doit être posée de manière à ne pas endommager les inflorescences des choux-fleurs de la couche inférieure. Les choux-fleurs qui ont perdu leurs feuilles protectrices ne doivent être disposés que sur une seule couche, les inflorescences vers le haut.

On peut utiliser du papier parcheminé ou une pellicule en plastique (telle que polyéthylène, chlorure de polyvinyle, etc.) pour retarder la dessiccation. Ces matières peuvent être employées comme doublure interne des caisses ou comme bâche permettant de recouvrir un stock de caisses.

4 CONDITIONS OPTIMALES D'ENTREPOSAGE¹⁾

4.1 Température

Il est recommandé d'entreposer les choux-fleurs à une température comprise entre 0 et 2 °C. Les températures inférieures à 0 °C provoquent des altérations dues au gel. La température choisie doit être maintenue constante pendant toute la durée de l'entreposage.

4.2 Humidité relative

Une humidité relative de 90 % est recommandée. Les humidités relatives inférieures à cette valeur provoquent le flétrissement des inflorescences, réduisant ainsi la durée de conservation.

1) Pour les définitions et le mesurage des quantités physiques affectant l'entreposage, voir ISO 2169.