
NORME INTERNATIONALE 2826

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

Abricots — Guide pour l'entreposage réfrigéré

Apricots — Guide to cold storage

Première édition — 1974-04-01

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

CDU 634.21 : 644.8.037.1

Réf. N° : ISO 2826-1974 (F)

Descripteurs : fruit, abricot, entreposage d'aliments, entreposage à froid.

AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation Internationale de Normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (Comités Membres ISO). L'élaboration de Normes Internationales est confiée aux Comités Techniques 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 2826 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et soumise aux Comités Membres en juin 1972.

Elle a été approuvée par les Comités Membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	Roumanie
Allemagne	Iran	Royaume-Uni
Autriche	Israël	Suède
Brésil	Nouvelle-Zélande	Turquie
Egypte, Rép. arabe d'	Pakistan	U.R.S.S.
France	Pays-Bas	
Hongrie	Pologne	

Aucun Comité Membre n'a désapprouvé le document.

Abricots — Guide pour l'entreposage réfrigéré

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale décrit des méthodes permettant de réaliser les conditions d'une conservation de durée plus ou moins prolongée des abricots, au moyen d'un entreposage réfrigéré.

Les limites d'application du présent guide sont données en annexe.

2 RÉFÉRENCE

ISO 2169, *Fruits et légumes — Conditions physiques des locaux de réfrigération — Définitions et mesurage*.¹⁾

3 CONDITIONS DE RÉCOLTE ET DE MISE EN ENTREPÔT

3.1 Variétés

En général, ce sont les variétés à gros fruits et de maturation tardive qui se prêtent à l'entreposage (et l'allongement de la saison n'est motivé économiquement qu'en pareil cas), tandis que dans le cas des variétés à fruits de petite taille et précoces, on préconise un entreposage provisoire, de quelques jours au plus.

(Une liste des variétés applicables à l'entreposage ne peut pas être établie, à cause du caractère indéfinissable des variétés d'abricots.)

3.2 Récolte

La détermination du degré de maturité est difficile, surtout en raison des diverses caractéristiques des variétés. Les moyens les plus couramment utilisés pour définir la meilleure date de récolte, sont les suivants :

- la couleur de fond de l'épiderme (qui doit être distinguée de la pigmentation anthocyanique rouge, dont l'intensité varie avec la variété et, dans une certaine mesure, avec l'exposition au soleil);
- la dureté de la chair, qu'on apprécie par évaluation sensorielle, ou à l'aide d'un pénétromètre à ressort;
- l'âge des fruits, compté en jours, depuis la pleine floraison, mais une différence de maturité de plusieurs jours peut avoir lieu ici entre les fruits de même âge.

Ces critères n'ont pas de valeur universelle : ils varient d'une région à l'autre pour une variété donnée, et c'est à l'arboriculteur qu'il appartient de choisir, d'après son expérience, ses propres repères de cueillette.

Au moment de la cueillette, la chair doit être encore ferme, mais assez juteuse, parfumée et, en fonction de la variété, présenter une saveur légèrement acide. Les fruits récoltés doivent être rapidement réfrigérés.

3.3 Caractéristiques qualitatives d'entreposage

Les abricots destinés à l'entreposage réfrigéré doivent être sains, exempts de meurtrissures ou de signes visibles d'altérations d'origine bactérienne, fongique ou physiologique, et dépourvus de tout signe visible d'attaque de moisissure ou microbienne. Ils doivent être propres et dépourvus de toute trace d'eau à l'état liquide. Mais si l'on applique un refroidissement à l'eau, on ne peut éviter la présence d'eau sur les fruits.

3.4 Traitements divers avant l'entreposage

La désinfection des locaux de réfrigération et des emballages est recommandée.

On peut également ralentir le développement des altérations fongiques, ainsi que l'apparition de la dégénérescence, par un traitement préalable par fumigation ou par un refroidissement préliminaire des fruits dans de l'eau glacée, avec ou sans emploi de fongicides, compte tenu des réserves propres aux réglementations nationales (voir chapitre 5).

3.5 Mise en entrepôt

Les fruits doivent être entreposés au froid le plus vite possible, si possible dans les 24 heures.

3.6 Mode d'entreposage

Les abricots doivent être manipulés avec précaution au cours du transport et de la mise en entrepôt. Les emballages ne doivent pas renfermer, si possible, plus de deux couches de fruits. La densité d'entreposage peut être, pour un gerbage palettisé, de l'ordre de 100 kg/m³.

1) Actuellement au stade de projet.