
NORME INTERNATIONALE 3959

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

Bananes vertes — Conditions de maturation

Green bananas — Ripening conditions

Première édition — 1977-06-15

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

CDU 634.773 : 631.547.67

Réf. n° : ISO 3959-1977 (F)

Descripteurs : produit alimentaire, fruit, banane, conditions de maturation.

Prix basé sur 6 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 3959 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en septembre 1975.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Hongrie	Pologne
Australie	Inde	Portugal
Autriche	Iran	Roumanie
Bulgarie	Israël	Turquie
Espagne	Mexique	Yougoslavie
France	Nouvelle-Zélande	
Ghana	Pays-Bas	

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

Bananes vertes — Conditions de maturation

0 INTRODUCTION

L'évolution physiologique des bananes se poursuivant après leur récolte, leur degré de maturité, à l'entrée dans le local de maturation, dépendra de leur état à la récolte et des différents facteurs auxquels elles auront été soumises ultérieurement.

La maturation des bananes comporte un réchauffement préliminaire et un réchauffement complémentaire, suivis de la maturation proprement dite, au cours de laquelle deux phases peuvent être distinguées :

- une première phase, caractérisée principalement par un dégagement thermique important, sans modification de la couleur de la peau, mais en relation avec une activité physiologique intense;
- une deuxième phase, caractérisée essentiellement par une diminution du dégagement thermique, associée à la poursuite de l'hydrolyse de l'amidon avec formation de sucres réducteurs et de saccharose, ainsi que par rapide modification de la couleur de la peau et un développement de l'arôme.

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme internationale fixe les conditions à observer pour obtenir une maturation satisfaisante des bananes vertes, après transport et entreposage éventuels selon l'ISO/R 931.

Elle s'applique aux bananes vertes appartenant aux cultivars qui font l'objet d'un commerce international, parmi lesquels on peut mentionner, à titre indicatif et non limitatif,

- Gros Michel
- Lacatan
- Poyo-Robusta
- Valery
- Grande naine (Giant cavendish)
- Petite naine (Dwarf cavendish)

2 RÉFÉRENCE

ISO/R 931, *Bananes vertes — Guide pour l'entreposage et le transport.*

3 FACTEURS INFLUANT SUR LE DEGRÉ DE MATURITÉ DES BANANES, À LEUR ENTRÉE DANS LA CHAMBRE DE MATURATION

3.1 État des bananes à la récolte

L'appréciation du degré de maturité des bananes à la récolte est basée sur la plénitude d'un fruit déterminé du régime. C'est un critère dimensionnel qui correspond sensiblement au degré de maturité lorsque le fruit est normal.

Des conditions écologiques défavorables peuvent avoir pour effet, d'une part,

- de prédisposer les bananes à une évolution plus rapide de la pulpe que celle attendue, et, d'autre part,
- de favoriser éventuellement le développement des altérations fongiques de la peau, et surtout du pédoncule et du coussinet.

3.2 Facteurs auxquels ont été soumis les bananes depuis la récolte jusqu'à l'entrée dans le local de maturation

Après la récolte, l'évolution des bananes est influencée par certains facteurs externes ou physiologiques, tels que :

3.2.1 Facteurs externes :

- le temps écoulé entre la récolte et le début du refroidissement, ainsi que la température au cours de cette période;
- la durée du refroidissement;
- la température et l'humidité relative au cours du transport et jusqu'à l'entrée dans le local de maturation;
- les manutentions défectueuses et, en particulier, toutes manipulations ayant pour résultat de plier le pédoncule.