



Effet de vos produits sur la qualité sensorielle et nutritionnelle des fruits et légumes



Pour vous permettre de :

- ◆ d'identifier un « plus » de vos produits sur la qualité sensorielle et/ou nutritionnelle des fruits et légumes ;
- ◆ de vous assurer de l'absence d'effet non intentionnel de vos produits sur la qualité de la récolte.

A votre service :

- ◆ une équipe expérimentée en qualité sensorielle et nutritionnelle des fruits et légumes frais ;
- ◆ une équipe expérimentée en conduite des cultures et traitement des plantes en conditions contrôlées ou semi-contrôlées ;
- ◆ une coordination et une réactivité des équipes permettant de s'adapter aux contraintes liées à la durée de vie courte des fruits et légumes ;
- ◆ des jurys de dégustateurs entraînés sur les fruits et légumes disposant d'une expérience sur la pomme de terre, le chou-fleur, le brocoli, l'oignon, la tomate, la carotte,...

Nos outils :

- ◆ une salle d'analyse sensorielle équipée de 10 cabines répondant aux exigences de la norme NF ISO 8589 ;
- ◆ une salle de préparation avec des outils de stockage, d'échantillonnage, et de cuisson adaptés ;
- ◆ des équipements biochimiques et physico-chimiques pour quantifier certains paramètres qualitatifs (CPG-MS, HPLC-UV, HPLC-PAD, chromamètre,...).
- ◆ Des serres de haute qualité permettant de conduire les plantes jusqu'à la récolte en conditions semi-contrôlées avec une régulation indépendante de la température et de la lumière ;
- ◆ Un système de pompe permettant de comparer différents traitements racinaires.

