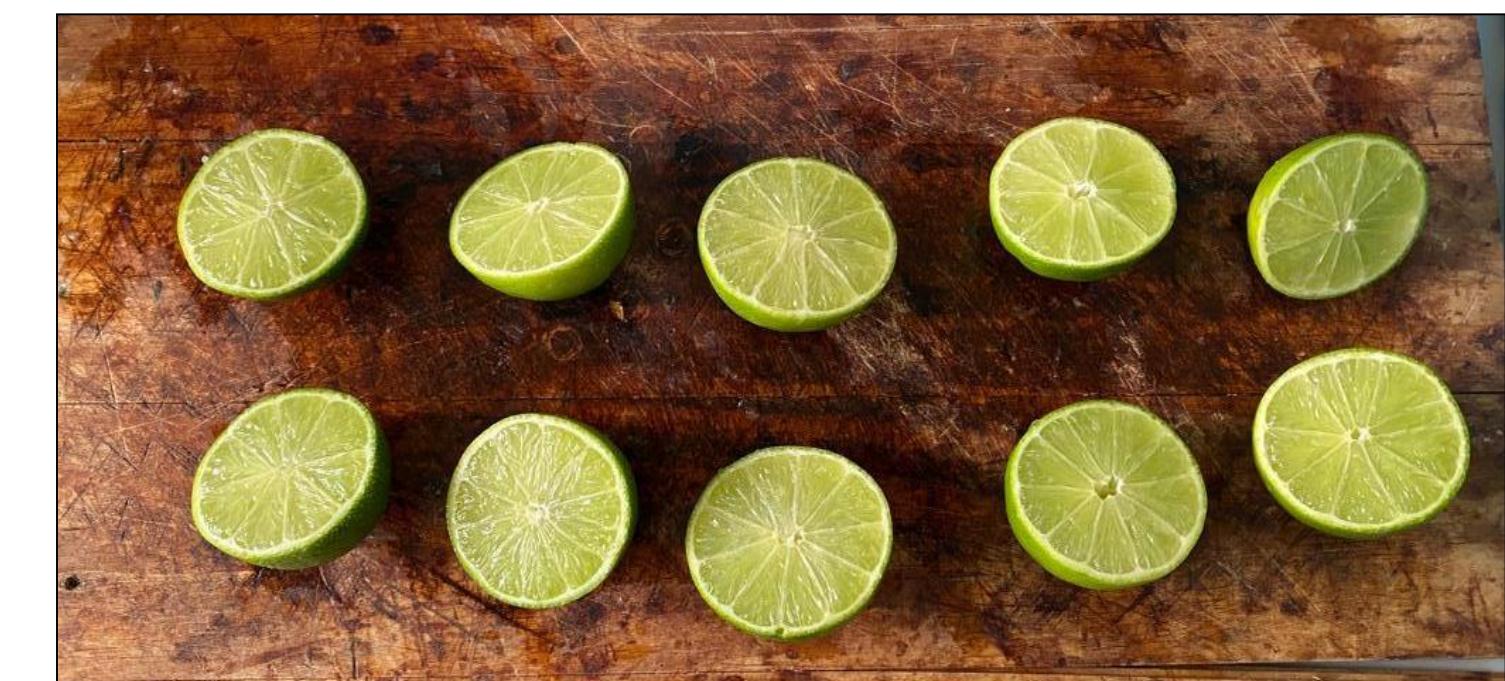




Projet AMIQUAL :
Améliorer la conservation et la qualité post-récolte
des fruits en prenant en compte les demandes
sociétales et les nouvelles contraintes
réglementaires



ANDYPAIN Sandrine, sandrine.andypain@cirad.fr

HUBERT Olivier, olivier.hubert@cirad.fr

LECHAUDEL Mathieu, mathieu.lechaudel@cirad.fr

Saturnin BRUYERE, saturnin.bruyere@cirad.fr

Raphael MORILLON, raphael.morillon@cirad.fr

Bárbara HUFNAGEL, barbara.hufnagel@cirad.fr

WP4 : Optimisation de technologies post-récolte pour améliorer la qualité commerciale des limes

Les agrumes représentent des intérêts pour la diversification fruitière et une source de revenus supplémentaires pour les producteurs



3 Variétés différentes :
L. Tahiti, Mexicaine,
Antillaise

Critères de Qualité à la récolte :

- ✓ Poids
- ✓ Taille
- ✓ Dureté de la peau
- ✓ Quantité de jus
- ✓ Polyphénols totaux

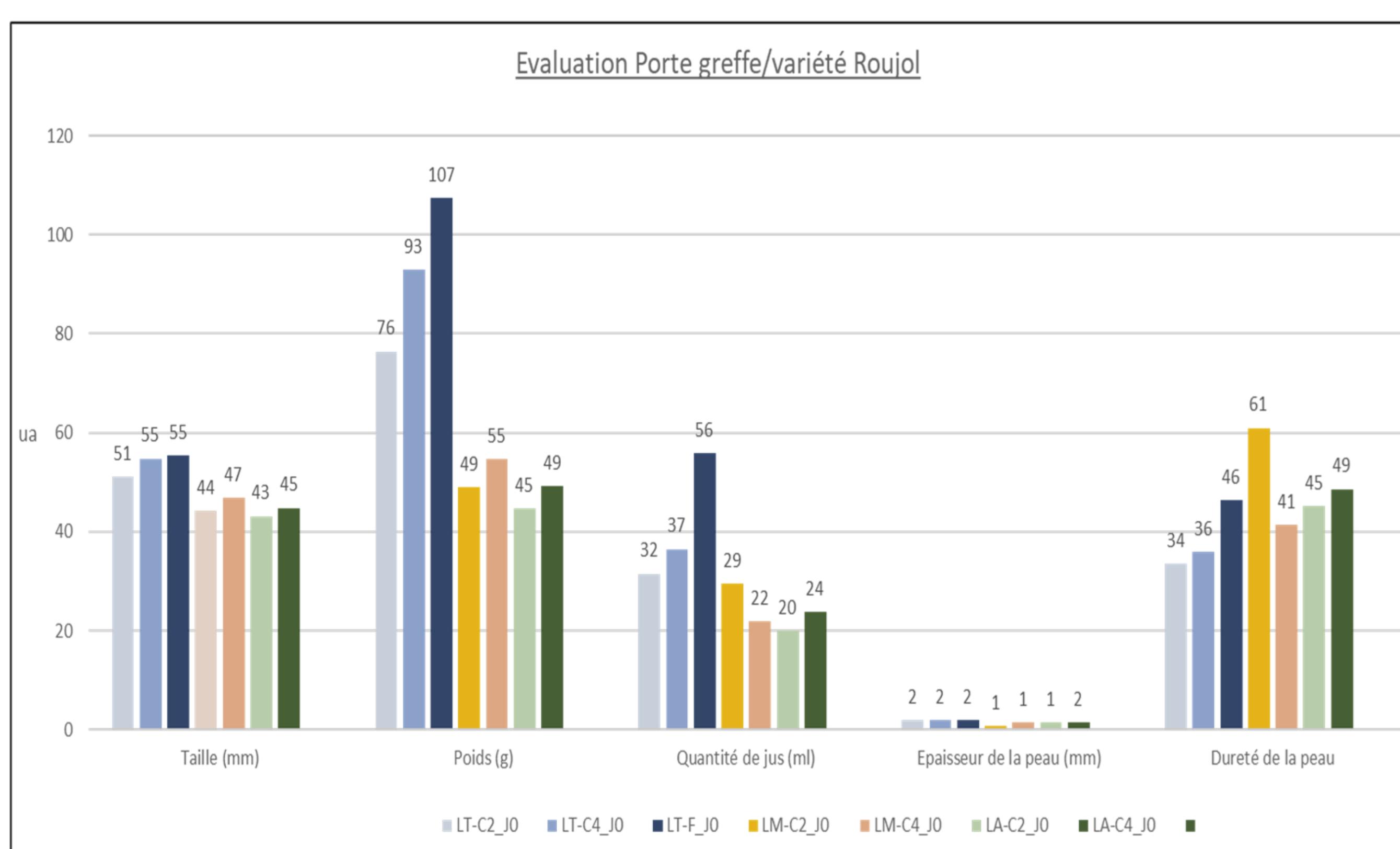


Qualité Limes en post-récolte

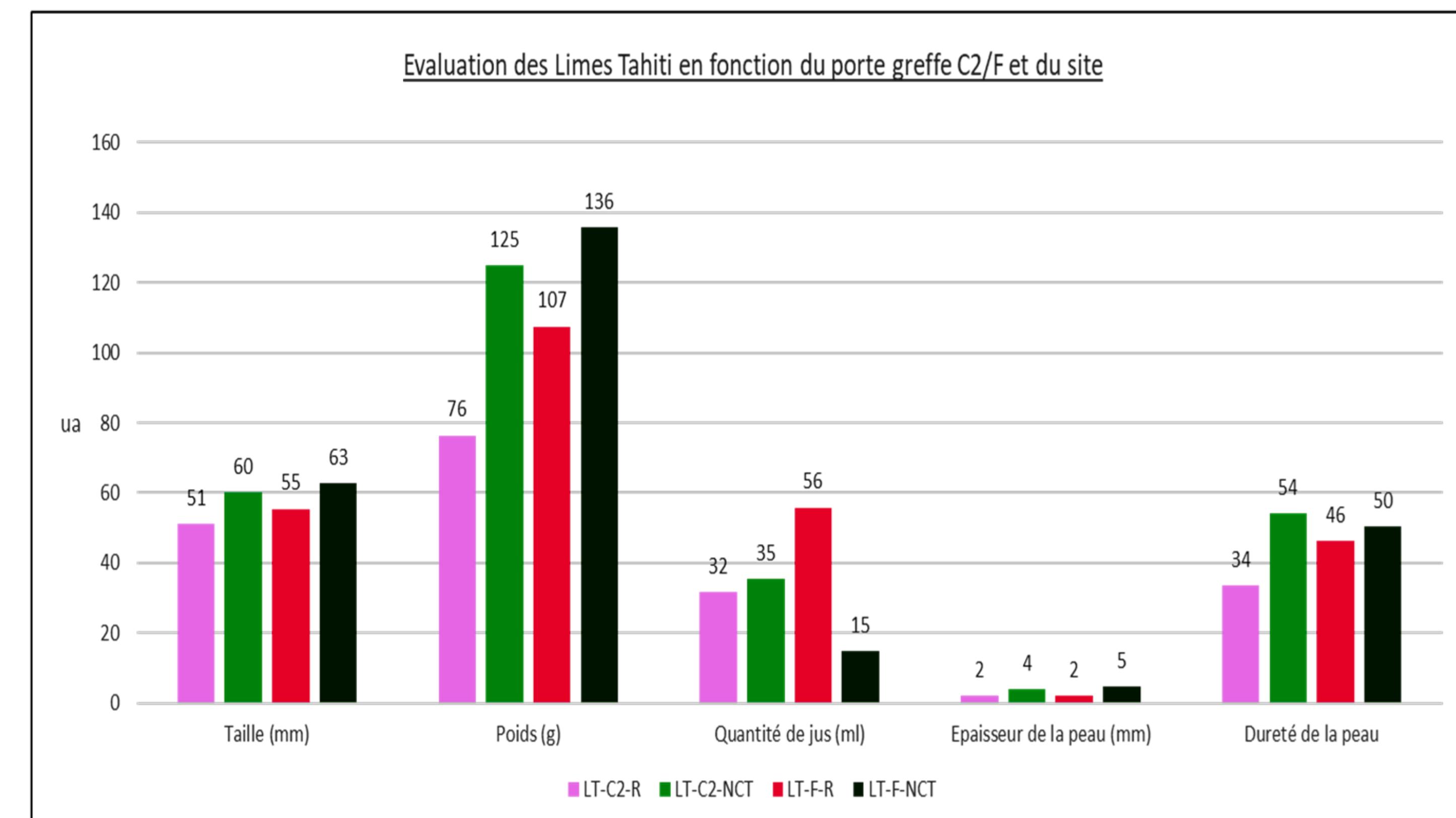
Porte greffe et Ploïdie :
Citrumello 2X, 4X et Flore
AG1 4X

Conditions Agropédo climatiques différentes :
Cirad Roujol « en plaine » et Cirad Neufchâteau « en montagne »

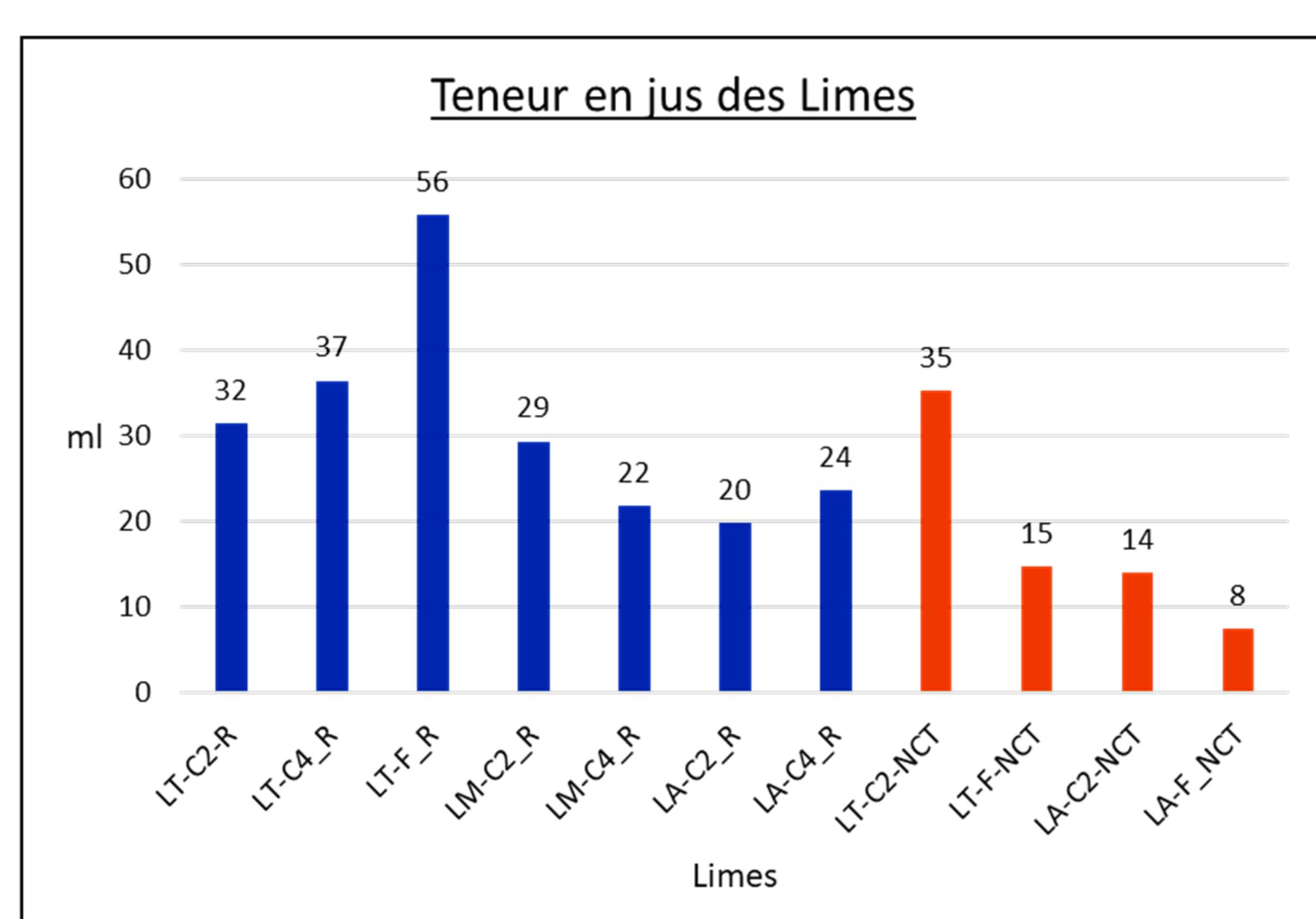
Caractérisation physico-chimique des limes à la récolte



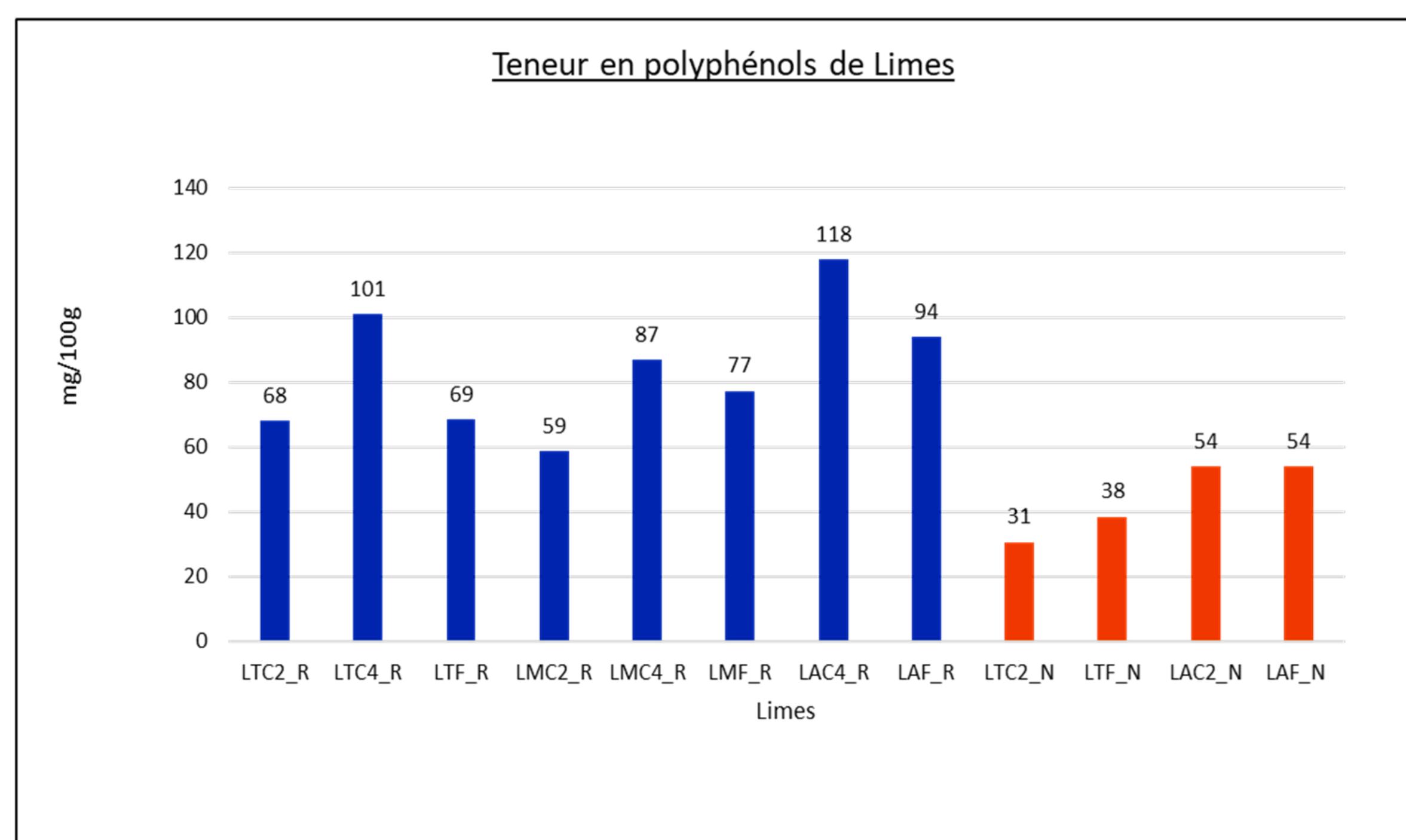
➤ Sur le même site (Roujol), Critères de qualité meilleurs pour LT



➤ Fruits de Neufchâteau plus gros (Poids et taille), peau plus épaisse et plus dure



➤ Quantité de jus important pour L. Tahiti (gros fruits)
➤ Plus de jus pour les limes de Roujol vs NCT



➤ Plus de Polyphénols pour les limes de Roujol vs NCT

Fruits	Polyphénols totaux (mg/100g)
Citron	45
Pamplemousse	44
Orange	31
Clémentine	31
Citron vert	31

Taux Polyphénols très élevés pour les limes de Guadeloupe

Conclusions : Les Limes de Roujol (basse altitude, pluviométrie moyenne) sont de meilleure qualité en particulier les Limes Tahiti C4 et F (taille, poids, jus, polyphénols)

=> **Perspectives :** « Projet TRANSVERSAL 2023-2024 » Evaluation de la qualité des limes au cours de la conservation