

CONSERVATION POST RECOLTE DES BANANES EN VERT

2003 - 2004
Ignace Hoarau, Pascal Huet
Code : 13E-10

Objectifs

L'objectif consiste à conserver de la banane verte en chambre froide afin d'étaler la période de commercialisation des fruits sur plusieurs semaines, et maîtriser ainsi les périodes de sur production.

Matériel et méthode

Matériel :

- 1 site à Petit Ile
- Variété utilisée : Petite Naine

Méthode :

- Fruits récoltés vert (diamètre moyen du doigt médian de la quatrième main : 36mm)
- Température de la chambre froide : 12°C
- Humidité : 90%

L'essai comporte 2 modalités répétées 8 fois :

- Trempage pendant 2 mm d'un lot de fruits dans une solution de « *Thiabendazole* (450 g/l) »
- Fruits non traités : *témoins*

Les variables mesurées :

- Evolution du nombre de fruits pourris
- Durée de stockage

Résultats

Les fruits ont été cueillis le 4 novembre 2003. Chaque lot a été lavé puis séché avant la mise en chambre froide. Les fruits traités au fongicide ont suivi la même opération.

Le phénomène de pourriture est accentué sur les fruits du lot « témoins » 14 jours après le début du stockage. Les fruits traités ne présentent par ailleurs aucune trace de champignon.

Vingt jours après leur mise en chambre froide, 50% des fruits présentent un début de coloration jaune et ceci quelle que soit la modalité. Cependant, la qualité des fruits sur la modalité « témoins » est moindre (présence de champignon sur les deux extrémités des bananes).

Le fongicide utilisé joue donc un rôle non négligeable sur la protection des bananes sur toute la durée de la conservation. Après 30 jours de stockage, tous les fruits des différents lots montraient des traces jaunes, le processus de maturation avait commencé et les bananes mûrissaient de manière irréversible.



Conclusion

La conservation des bananes en vert semble possible (*30 jours*), mais l'utilisation sur les fruits d'un fongicide tel que le Thiabendazole avant l'entrée en chambre froide est obligatoire.

Si la durée de stockage doit être prolongée, un travail sur les diamètres des doigts doit être entrepris afin d'évaluer la grosseur maximale des doigts pouvant être stockée. Ceci sera effectué en utilisant les sommes thermiques accumulées par le bananier de la jetée à la récolte des régimes. Une accumulation de 900 heures serait idéale pour augmenter la durée du stockage. Cette piste sera étudiée au cours de la campagne 2004.