



08/10/2009

- **Maître de stage : Aurore FAURE**  
e-mail : faure@ctifl.fr

### THEME

#### **Le comportement des pommes 4<sup>ème</sup> gamme face au brunissement enzymatique**

- **But :**

Le développement des végétaux crus prêts à l'emploi est en pleine explosion. La relance de la consommation des fruits et légumes frais passe par l'innovation et la définition de nouvelles références.

Les pommes tranchées en sachet ont fait leur apparition il y a quelques années. Afin d'aiguillier les professionnels non industriels, il convient de définir les variétés de pomme les plus aptes à subir une préparation et de valider une méthode de traitement bio visant à limiter le brunissement.

- **Travail à réaliser :**

- comparer le comportement de plusieurs variétés de pomme
- étudier l'impact de la durée du stockage post-récolte
- des séances d'analyse sensorielle pourront être menées.

- **Période :** 6 mois, février/mars – septembre/octobre

- **Niveau :** 3<sup>ème</sup> année école d'ingénieur (IAAL, ESMISAB, ENITIA...), formation universitaire MASTER 2

- **Lieu :** Prigonrieux (Dordogne), à 6 km de Bergerac et 90 km de Bordeaux

- **Indemnité :** Indemnité forfaitaire révisable au 1<sup>er</sup> janvier de chaque année (398 € au 1er janvier 2009)