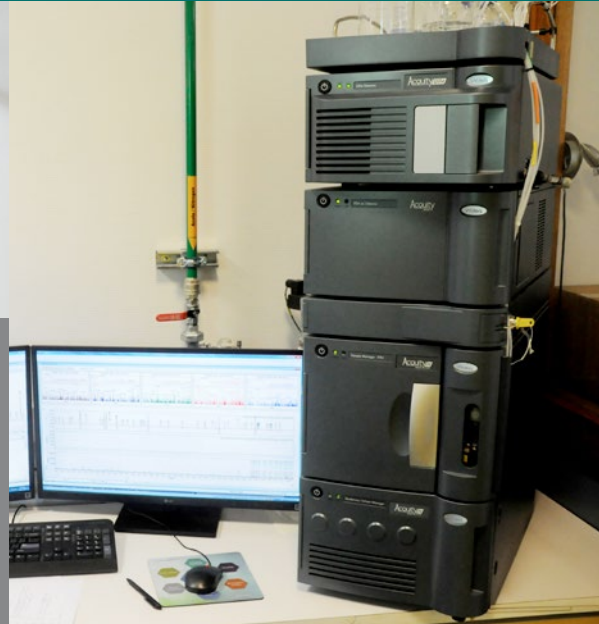


Analyses physico-chimiques

la qualité gustative et nutritionnelle
de vos fruits et légumes



Le CTIFL réalise selon vos besoins des analyses physico-chimiques simples (matière sèche, indice réfractométrique, acidité titrable, fermeté, texture, couleur...) mais aussi des analyses plus complexes par chromatographie (sucres, acides organiques, composés volatils d'arômes, polyphénols, caroténoïdes, vitamine C, tocophérols, composés d'amertume...)



→ Vous souhaitez



- **Positionner** votre produit par rapport à la concurrence
- **Tester l'effet** de nouveaux itinéraires sur la qualité des produits
- **Maintenir ou optimiser** la qualité de vos produits
- **Construire** votre argumentaire produits

→ Le CTIFL vous permet de



- **Caractériser** votre produit (selon le choix variétal, le stade de maturité, l'environnement...)
- **Comparer** différents itinéraires (de production, de conservation, de transport...) sur votre produit
- **Mesurer** l'évolution des caractéristiques biochimiques de votre produit dans le temps
- **Avoir vos propres éléments** de communication (allégations nutritionnelles et de santé)



Pour répondre au mieux à vos besoins, une équipe d'experts dans la mesure de la qualité organoleptique et nutritionnelle des fruits et légumes est à votre disposition.



Christophe AUBERT ✉ christophe.aubert@ctifl.fr

Elsa DESNOUES ✉ elsa.desnoues@ctifl.fr ☎ 04 90 92 05 82





**Centre technique interprofessionnel
des fruits et légumes**
www.ctifl.fr

CTIFL
97 boulevard Pereire - 75017 PARIS
Tél. 01 87 76 04 00