

Études des équipements et des durées de vie des fruits et légumes en point de vente

vos itinéraires techniques
post-récolte

TESTER



Le CTIFL élabore le protocole d'études selon vos besoins, et assure le suivi et les mesures réalisées à fréquences régulières, adaptées aux sensibilités de chaque produit.



→ Vous souhaitez



- **Améliorer** la tenue de vos produits, leur durée de vie
- **Évaluer** l'efficacité de nouveaux équipements et matériels
- **Comparer** la tenue des nouvelles variétés avec l'offre existante
- **Diminuer** les pertes de produits

→ Le CTIFL réalise



- **Des suivis de la qualité commerciale de vos produits** : couleur, meurtrissures et dégradations sur les fruits et légumes
- **Des suivis de la qualité physico-chimique de vos produits** : poids, sucre, acidité, fermeté...
- **Une analyse** des sources de dégradation des produits
- **La caractérisation des conditions d'ambiance** générées par un nouvel équipement (température, hygrométrie, vitesse d'air, éclairage...)

→ Nos équipements et outils de mesure



- **Chambre climatique de 25 m²** avec équipements, qui recrée les conditions d'ambiance du point de vente (éclairage programmable, mobilier, humidification)
- **Enregistreurs thermiques et hygrométriques**
- **Echelles de notation des dégradations** des produits
- **Caméra infra-rouge**
- Réfractomètre, titrimètre, pénétromètre, Durofel...
- **Colorimètre, chromamètre, luxmètre**



Simulateur d'ambiance de magasin, unique en France, pour évaluer vos solutions d'équipements sur la tenue des fruits et légumes



Valérie MÉRENDET ✉ valerie.merendet@ctifl.fr ☎ 01 56 70 11 30





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

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