DIAGNOSTIQUER vos process de la production au magasin

Mesure de l'éthylène

Le CTIFL réalise la mesure de la production d'éthylène des fruits climactériques. Elle permet de contrôler l'évolution de leur maturation et de vérifier certains procédés de conservation. Elle est une aide à la gestion du déstockage de certaines espèces sensibles.

→ Vous souhaitez

- **Suivre l'évolution de la concentration en éthylène** dans une chambre froide pour des produits sensibles (kiwis, pommes, poires ...)
- **Suivre le fonctionnement d'équipements d'élimination d'éthylène**
- **Vérifier l'application d'un traitement post-récolte**

→ Le CTIFL vous permet

- **De connaître la quantité d'éthylène dégagée** par les végétaux
- **De quantifier l'éthylène présent dans un espace clos** (serre, chambre froide, caisson, sachet, ...).

→ Des mesures d'éthylène

- **Dans des enceintes spécifiques** pour mesurer le dégagement d'éthylène par les produits
- **Par prélèvement dans vos installations** par l'intermédiaire de flacons ou sachets adaptés et fournis
- **Limite de détection très faible** (0,005 ppm) par chromatographie.

Enjeu majeur de la conservation des fruits et légumes, les mesures d'éthylène sont effectuées à partir de prélèvements faits sur votre site ou dans nos installations.

Philippe BONY philippe.bony@ctifl.fr 04 90 92 05 82

CTIFL SCIENCES & INNOVATION

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

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