

Etude des effets non intentionnels des préparations phytopharmaceutiques sur la qualité des pommes de terre

Cette étude a pour objectif de connaître les effets non intentionnels des préparations phytopharmaceutiques utilisées en traitement au champ (traitement en végétation, traitements de plants et de sol) ou lors du stockage, sur les produits récoltés et les produits issus de leurs transformations.

Elle permet de savoir si l'application du produit actif utilisé affecte ou non les propriétés sensorielles et les aptitudes culinaires des pommes de terre, par rapport à des pommes de terre traitées avec un produit de référence ou par rapport à des pommes de terre non traitées.



Les analyses sensorielles menées par le laboratoire Capinov sont conformes à celles décrites dans la méthode de la Commission des Essais Biologiques N°231. Les tests d'aptitude culinaire (vapeur et friture) sont ceux décrits dans le Guide d'évaluation de la qualité de la pomme de terre du CNIPT.



Qui est concerné ?

Les sociétés phytopharmaceutiques



NOTRE OFFRE

Capinov réalise pour vous :

- Des évaluations sensorielles pour mesurer la qualité gustative des pommes de terre :
 - L'étude discriminative réalisée par un jury de 12 juges qualifiés, sélectionnés sur leurs aptitudes sensorielles : elle permet de mettre en évidence d'éventuelles déviations négatives du goût des tubercules traitées par rapport à un témoin de dégustation (méthode la plus utilisée)
 - L'étude descriptive réalisée par un jury de 12 juges qualifiés : elle permet de mettre en évidence d'éventuelles différences organoleptiques sur des critères prédéfinis entre deux lots de pommes de terre
 - L'approche consommateurs réalisée avec 66 consommateurs : elle permet de mettre en évidence une éventuelle différence de perception ou une similitude entre deux lots de pommes de terre et l'incidence sur les appréciations des consommateurs.
- Des tests de cuisson pour mesurer l'aptitude culinaire des pommes de terre :
 - Coloration à la friture
 - Délitement à la cuisson vapeur
 - Noircissement après cuisson