

Projet de Recherche

INFLUENCE DES CONDITIONS DE CULTURE, DU STADE DE RECOLTE ET DES CONDITIONS DE CONSERVATION DES FRUITS SUR L'ÉLABORATION DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE LA TOMATE

Co-financé par le Conseil Régional de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Partenaires :

- INRA Avignon (Unités Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale (SQPOV) Plantes et Systèmes Horticoles (PSH) et Génétique et Amélioration des Fruits et Légumes (GAFL))
- Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL)
- Association Méditerranéenne de la Tomate d'Industrie (AMITOM)

L'objectif de ce projet est d'étudier l'impact des conditions de culture, du stade de récolte et des conditions de conservation des fruits sur la qualité nutritionnelle des fruits de tomate. Les résultats obtenus permettront de mieux comprendre l'élaboration de la qualité nutritionnelle des fruits de la tomate. Au cours de la première année nous avons :

- acquis des **données sur l'accumulation durant la maturation des fruits des macroconstituants** (sucres et acides) et **des microconstituants** (vitamine C, caroténoïdes, composés phénoliques) - lesquels vont jouer un grand rôle dans les valeurs gustatives et nutritionnelles du fruit - et leur variabilité pour des génotypes produisant des fruits de valeur gustative contrastée,
- déterminé **l'influence de conditions environnementales sur la composition du fruit en macro- et microconstituants**. Nous avons étudié en particulier l'influence de la fertilisation azotée, l'influence de la température et du rayonnement pendant la maturation du fruit et enfin l'influence de la température de conservation du fruit après récolte.
- appréhendé la qualité nutritionnelle de la tomate par **l'élaboration d'un modèle expérimental mimant des conditions de stress oxydant d'origine alimentaire**. Ce modèle expérimental sera essentiellement développé au cours de la deuxième année du projet. Les résultats obtenus permettront d'intégrer toutes les connaissances acquises au cours de cette étude et de déterminer le poids relatif des différents microconstituants dosés dans la valeur nutritionnelle des fruits de tomate.

Le projet est actuellement en fin de deuxième année et de nouveaux résultats sont attendus prochainement.

Contacts :

Catherine Caris-Veyrat, SQPOV, tel (33) 4 32 72 24 89, caris@avignon.inra.fr

Hélène Gautier, PSH, tel (33) 4 32 72 23 45, helene.gautier@avignon.inra.fr