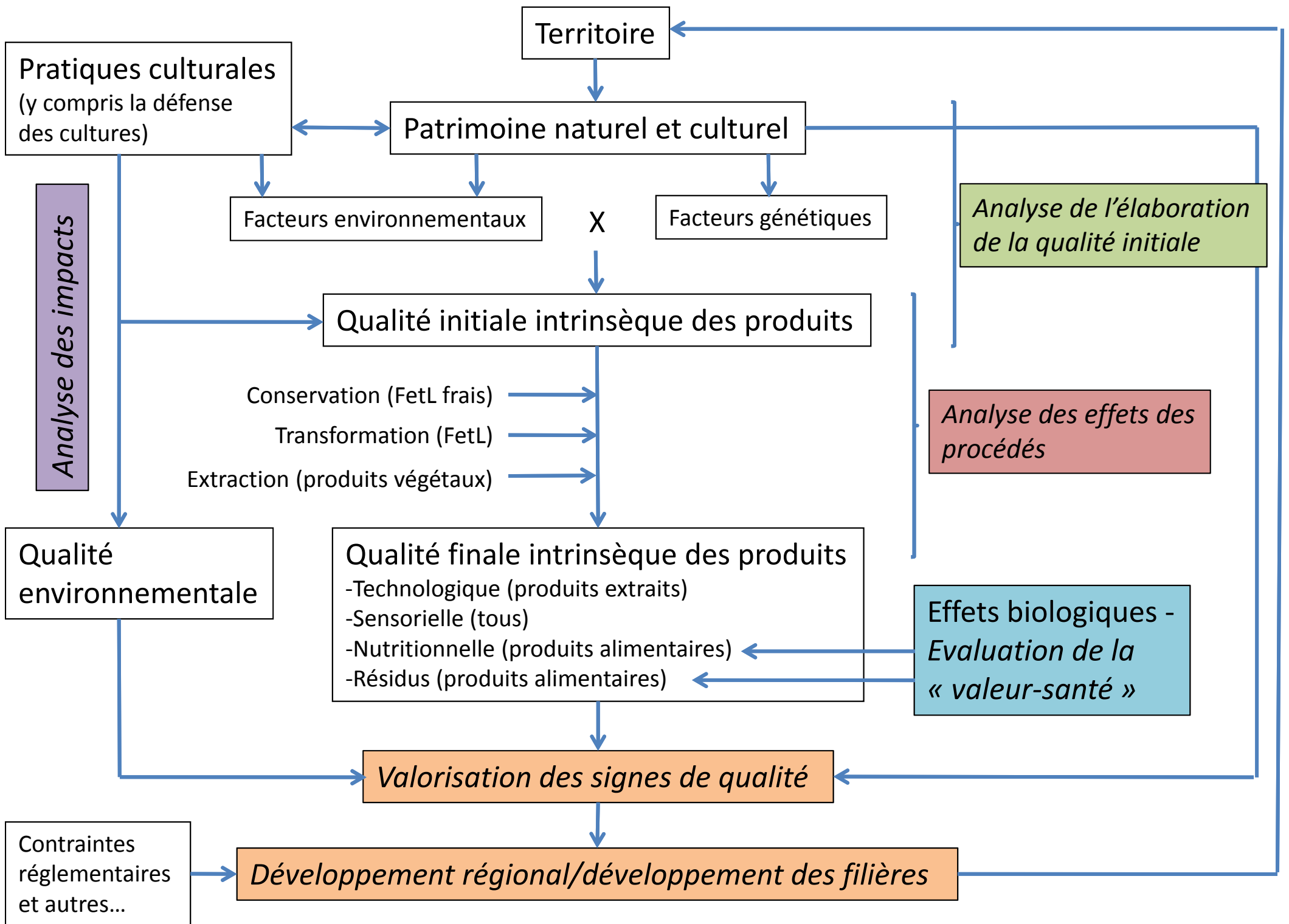
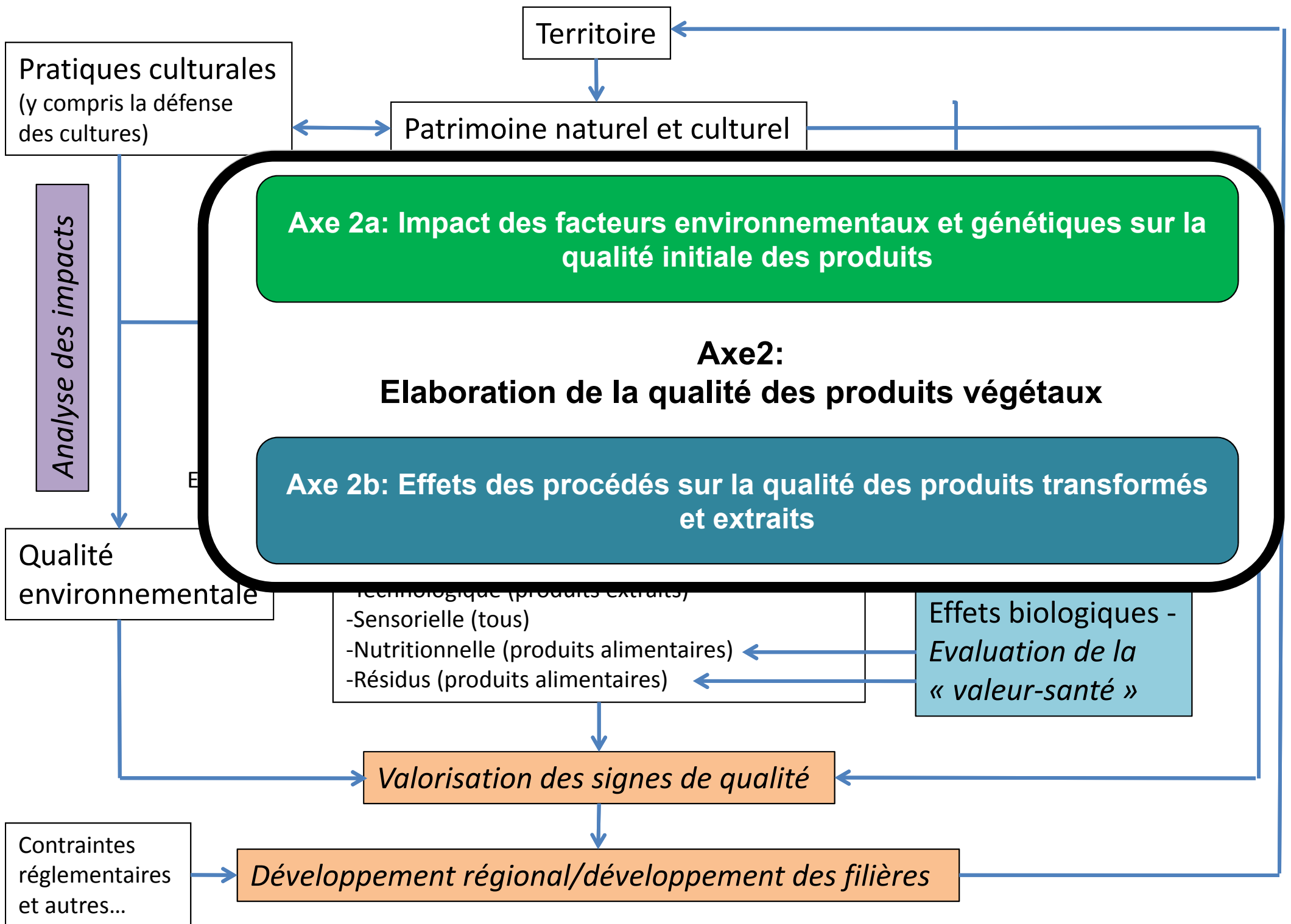


Présentation des axes 2a et 2b de la SFR Tersys

Nadia Bertin (Directrice du Conseil Scientifique
de TERSYS; INRA – PSH)

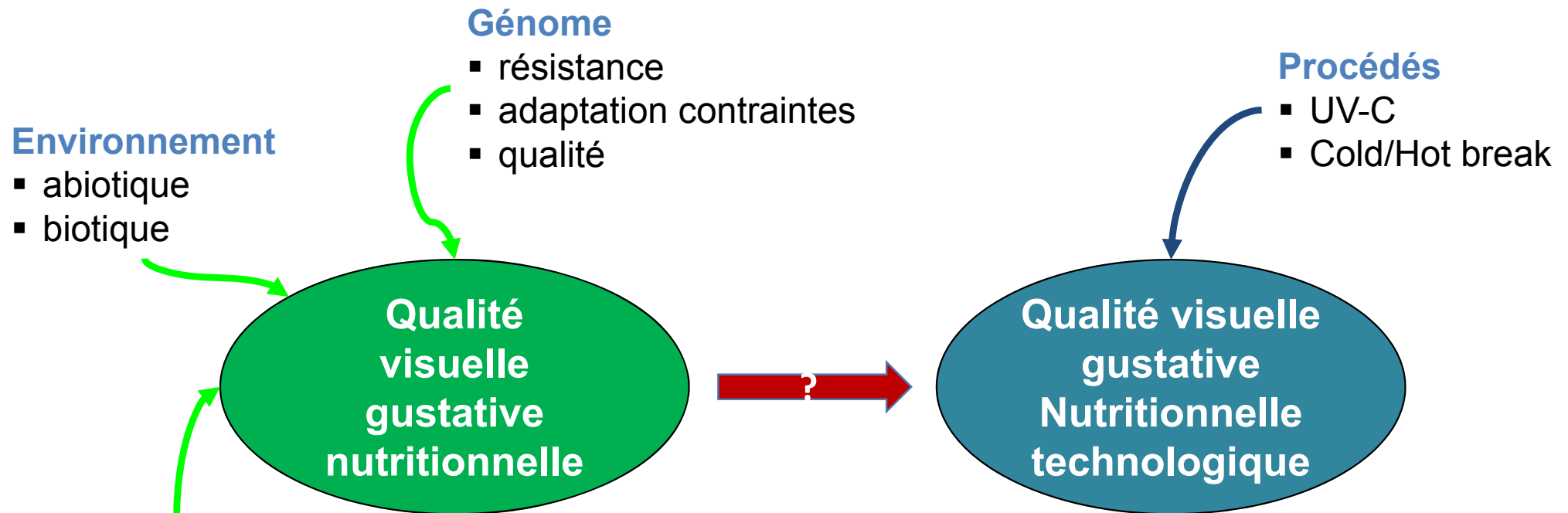




Axe2: Elaboration de la qualité des produits végétaux

Axe 2a: Impact des facteurs environnementaux et génétiques sur la qualité des produits frais

Axe 2b: Effets des procédés sur la qualité des produits transformés et extraits



Techniques culturelles

- réduction intrants
- UV-C

	Enseignants-chercheurs	Chercheurs	TOTAL	%
Sous-axe 2a	29	13	42	16.7
Sous-axe 2b	32	44	76	30.3

Axe2: Elaboration de la qualité des produits végétaux

Axe 2a: Impact des facteurs environnementaux et génétiques sur la qualité des produits frais

Axe 2b: Effets des procédés sur la qualité des produits transformés et extraits

Partenaires principaux au sein de la SFR

UMR Qualisud – laboratoire de physiologie des fruits et légumes (UAPV)
UR Plantes et Systèmes de culture Horticoles
UR Pathologie végétale
UR Génétique et Amélioration des Fruits et Légumes
UR ECODEV

UMR Qualisud (conservation transformation)
UMR SQPOV (Qualité et Procédés, Microbiologie et sécurité alimentaire, Chimie des Antioxydants et Green)
UMR IMBE (Ingénierie de la restauration des patrimoines naturel et culturel)

Compétences et mots clés

Physiologie, génétique, écophysiologie, pathologie, agroécologie, agronomie

Physiologie, technologie, microbiologie, chimie, génie des procédés

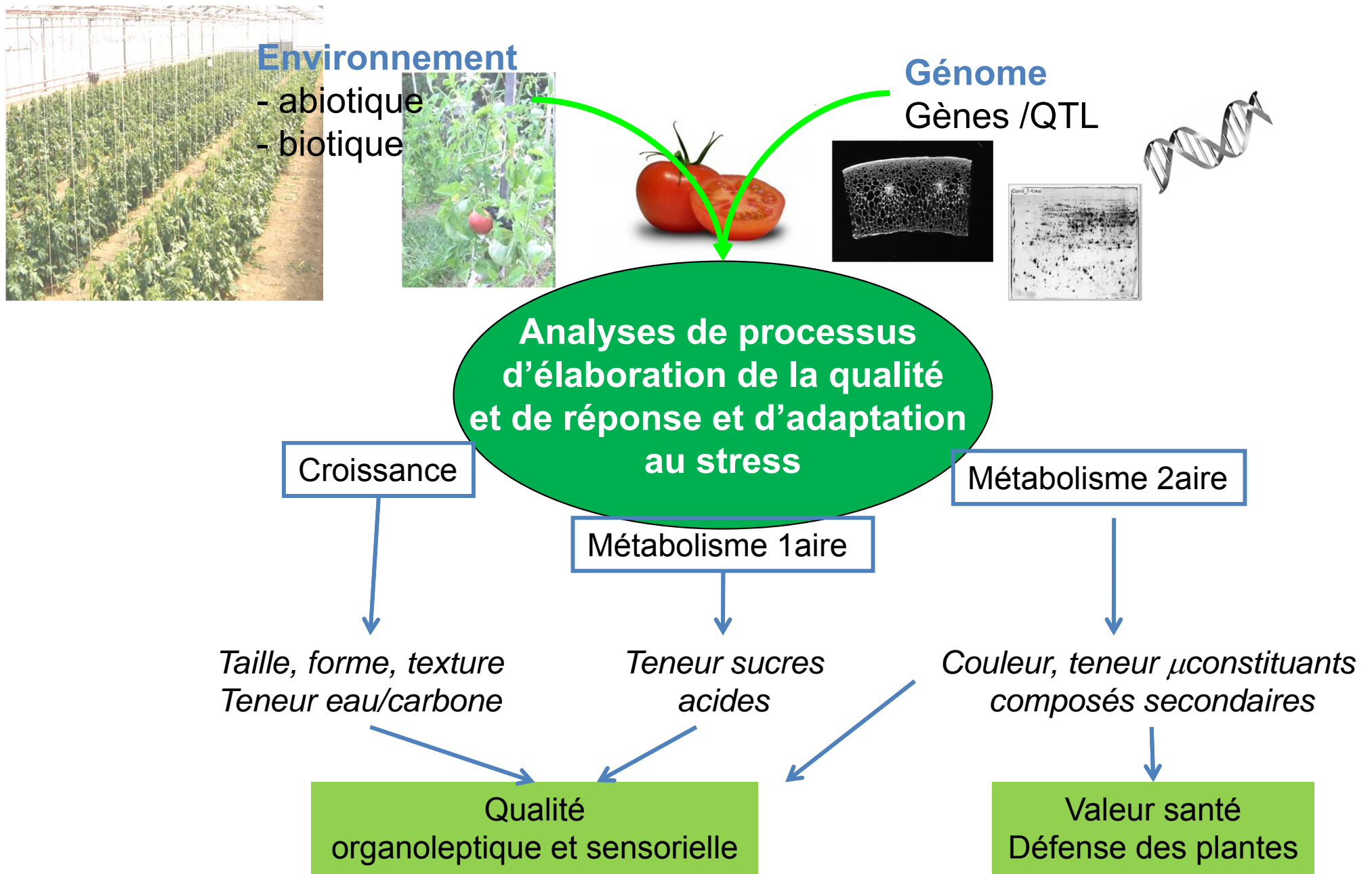
Diversité génétique, qualité des fruits, antioxydants, stress abiotique, innovation variétale, idéotypes, phytopathogènes, résistance aux bioagresseurs, biocontrôle, production intégrée, modélisation.....

Post-récolte, 4ème gamme, Qualité, antioxydants, procédés, éco-extraction, bactériologie, modélisation.....

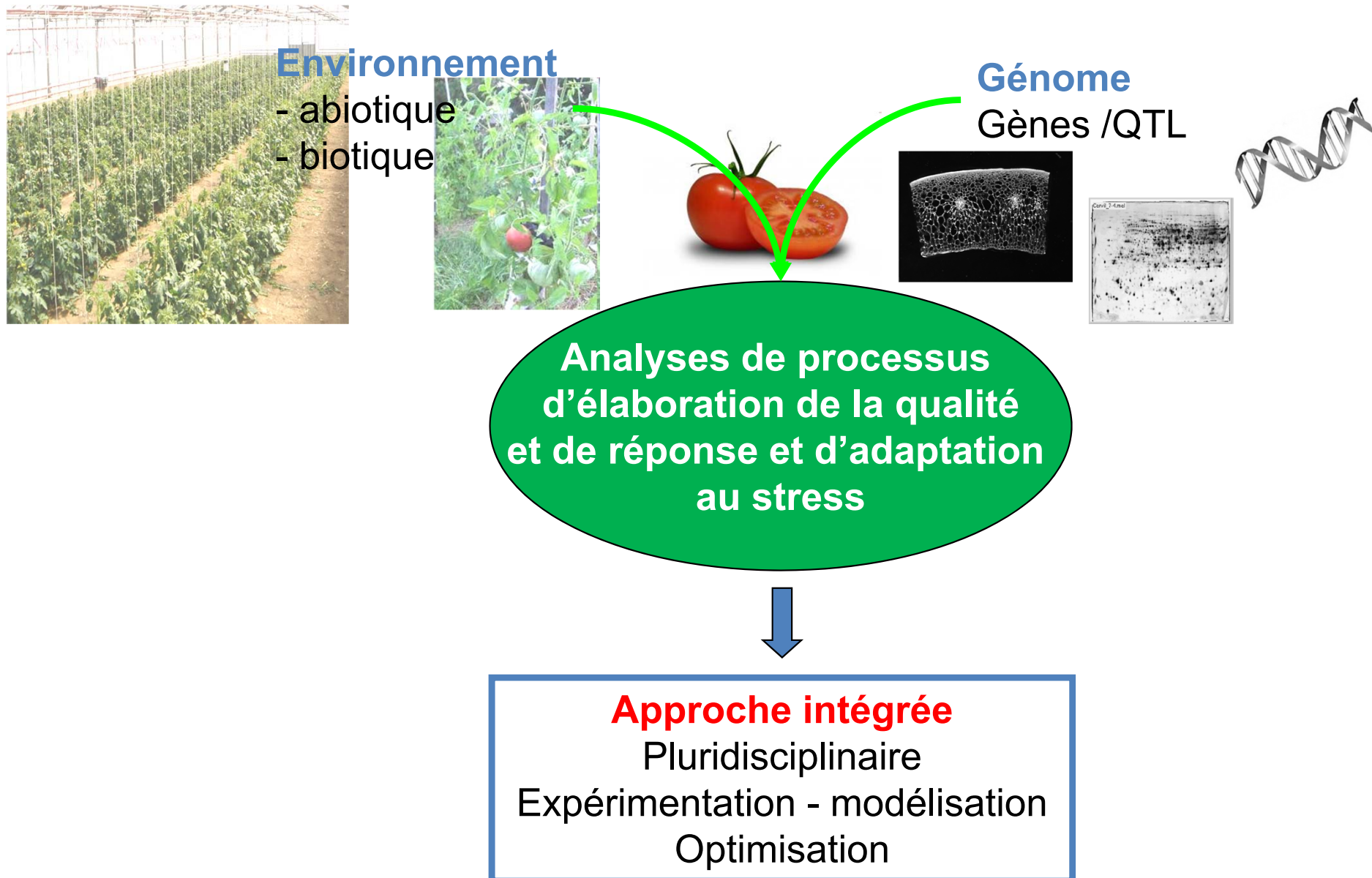
Echelles d'étude: gène → organe → plante → parcelle → système de production → paysage

Echelles d'étude: molécule → tissus → produits finis

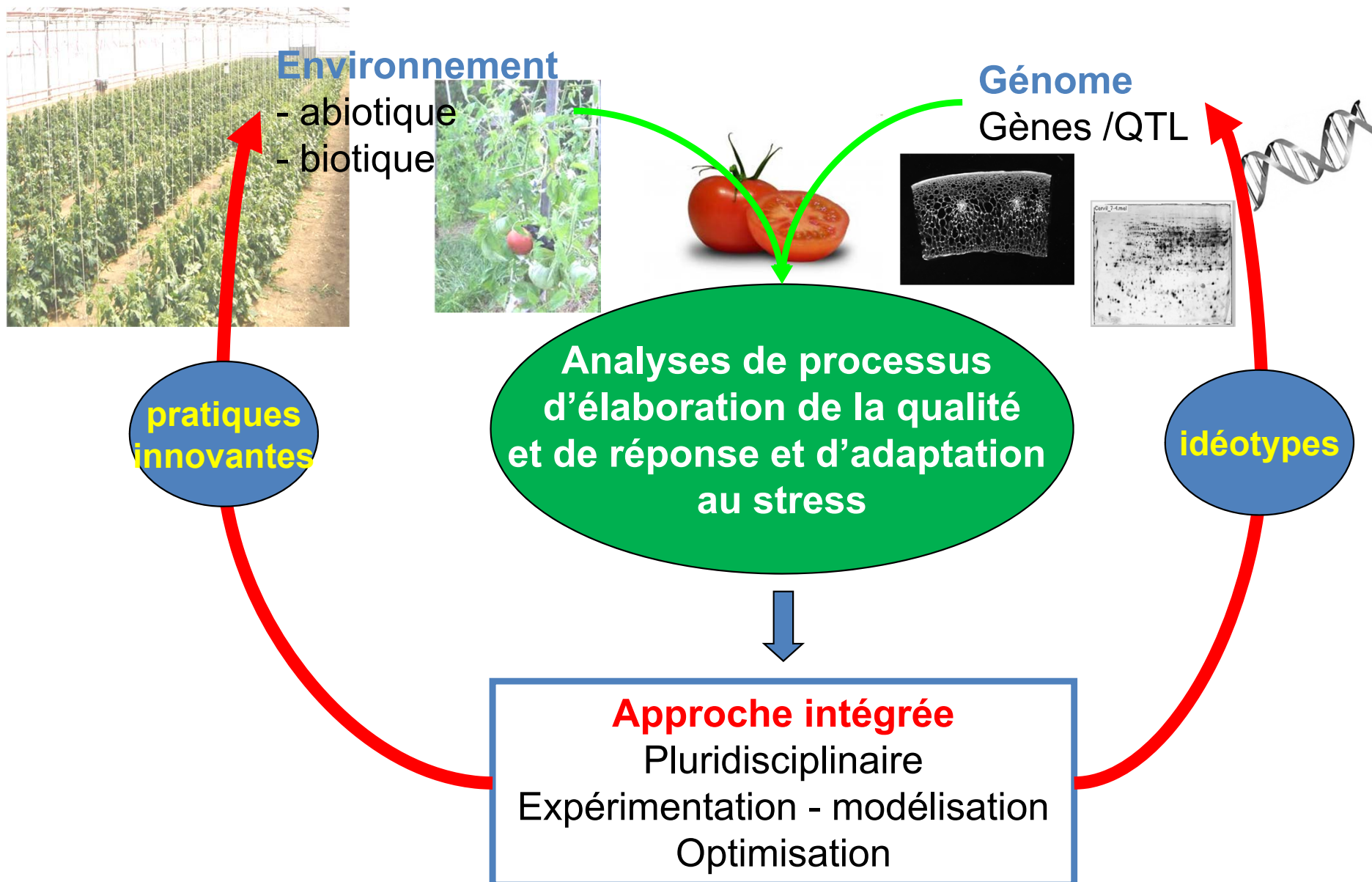
Axe 2a: Impact des facteurs environnementaux et génétiques sur la qualité des produits frais



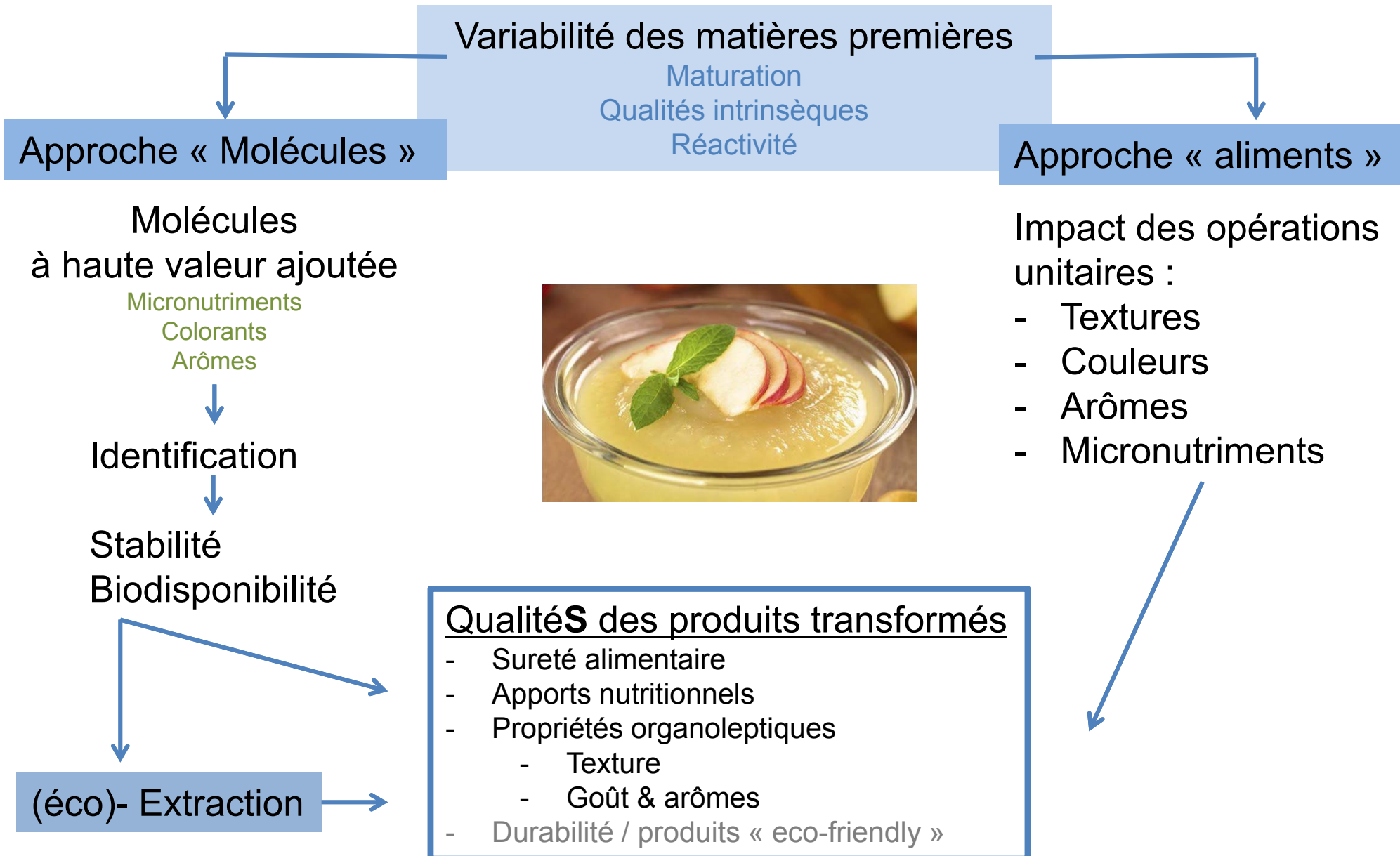
Axe 2a: Impact des facteurs environnementaux et génétiques sur la qualité des produits frais



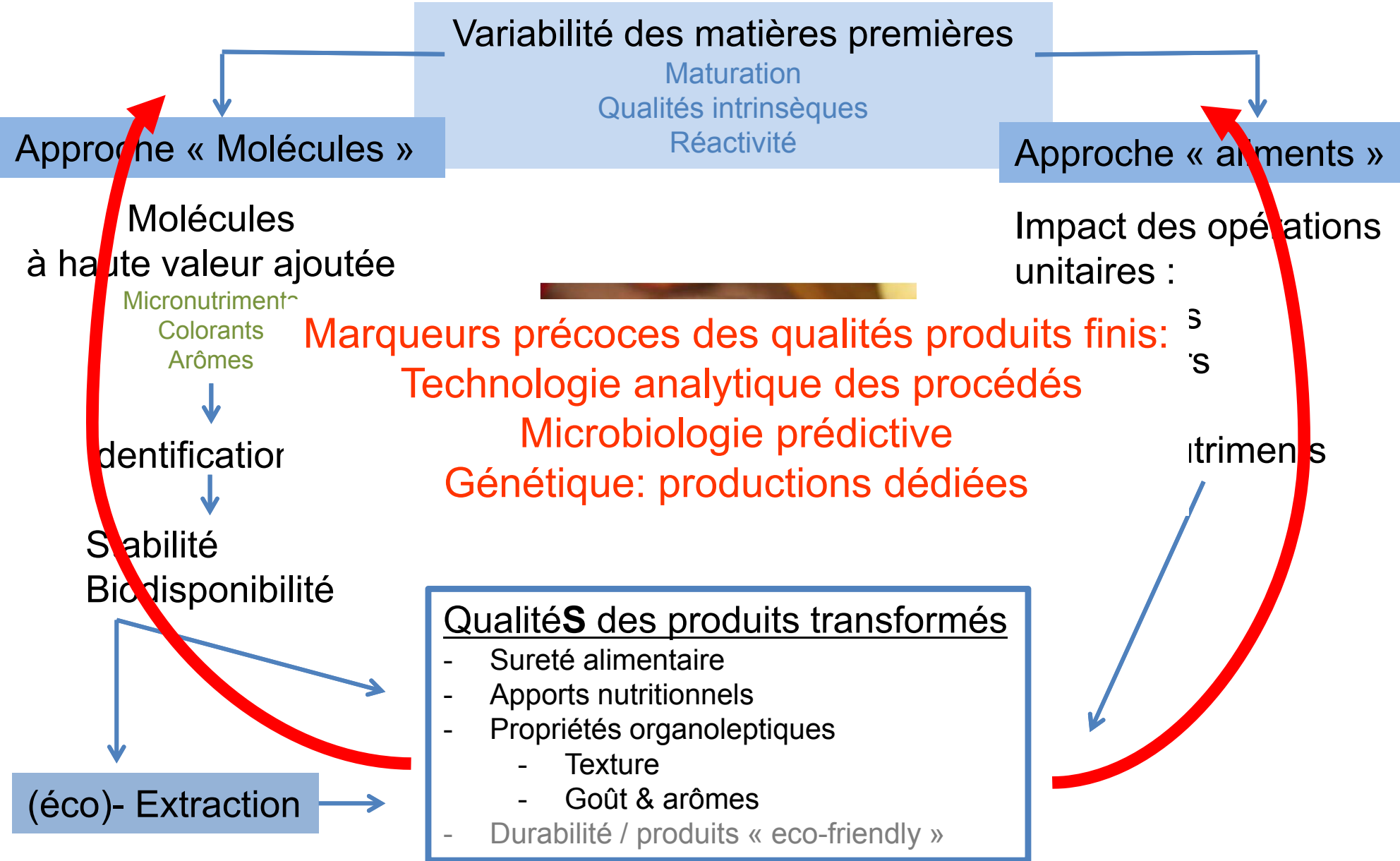
Axe 2a: Impact des facteurs environnementaux et génétiques sur la qualité des produits frais



Axe 2b: Effets des procédés sur la qualité des produits transformés et extraits



Axe 2b: Effets des procédés sur la qualité des produits transformés et extraits



Axe 2b: Effets des procédés sur la qualité des produits transformés et extraits

Les types de produits transformés

Produits vivants
4^e Gamme



Physiologie du fruit après récolte
Résistance aux pathogènes

Produits Stables



Stabilité microbologique
Stabilité biochimique
Valeur nutritionnelle
Emballage

Axe 2a: Impact des facteurs environnementaux et génétiques sur la qualité des produits frais

Axe 2b: Effets des procédés sur la qualité des produits transformés et extraits



- Variété
- Déficit hydrique
- Stade de récolte

Qualité
Texture, couleur,
composition

- Hot break
- Cold break

Qualité
Texture, couleur,
composition

Modèle conceptuel de la
valeur technologique de la
tomate d'industrie

Axe2: Elaboration de la qualité des produits végétaux

Des approches intégrées et interactives

