



UMR 95 QUALISUD

Démarche intégrée pour l'obtention d'aliments de qualité

Université d'Avignon

Equipe de recherche «Physiologie de la Qualité »



Zone Agroparc, Campus H. Fabre, 84916 Avignon



8 enseignants- chercheurs en Métropole
+ 3 chercheurs en Guadeloupe
+ 2 chercheurs à la Réunion.
1 Ingénieur de recherche, 1 technicien, 1 secrétaire.
Doctorants, stagiaires



<http://umr-qualisud.cirad.fr/equipes-de-recherche/physiologie-de-la-qualite/contexte-et-enjeu>



Master « Gestion de la Qualité des productions végétales »

Licence SVT



<http://agrosciences.univ-avignon.fr/fr/mini-site/miniagro/recherche.html>

Les Objectifs de Recherche

L'équipe "Physiologie & Qualité", en collaboration avec ses partenaires de l'UMR QUALISUD a pour objectif de préserver voire d'améliorer la qualité des fruits et légumes et de limiter leurs pertes post-récolte.

Pré- récolte



Post-récolte



Qualité sensorielle,
nutritionnelle et
sanitaire

Stress hydrique
Eclairage,
Rayonnement,...

Effets des facteurs de l'environnement

Stress thermique,
Rayonnement,
Atmosphère modifiée,...

Approche Physiologique

Description et Compréhension des mécanismes impliqués :
biochimie, histologie, transcriptomique, biologie
moléculaire.

Approche Technologique

Etude de technologies physiques "durables": Atmosphère
modifiée, Traitements thermiques, Rayonnements
lumineux, UV,...

Quelques Questions de Recherche...

1. Identifier des marqueurs de qualité pertinents pour caractériser la matière première
2. Comment développer de nouveaux outils non destructeurs et précoces d'identification de la maturité des fruits ?
3. Peut-on identifier les paramètres majeurs du brunissement et comprendre les mécanismes mis en jeu ?
4. Quel est l'impact de traitements physiques variés sur les désordres physiologiques, sur les profils métaboliques des produits (impact nutritionnel ?) et sur l'inhibition du développement de pathogènes et flores d'altération ?