



Perte de vitamines des fruits et légumes

Les fruits et légumes sont une source importante de vitamines dans notre alimentation. Il existe néanmoins plusieurs sources de variabilité qui vont impacter la teneur en vitamines des fruits et légumes que nous consommons. Les variations biologiques d'ordre physiologique, génétique, agronomique et environnemental, puis les étapes de transformation et/ou de conservation vont ainsi être décisives quant à la qualité nutritionnelle des produits consommés.

Institut Carnot Qualiment

L'avancée scientifique / technologique

Pour aider les entreprises agroalimentaires à mieux préserver la teneur en vitamines dans les fruits et légumes, plusieurs des entités du Carnot Qualiment® travaillent à mieux comprendre l'impact des différents procédés en vue d'optimiser la préservation des qualités nutritionnelles dans les produits finis.

En effet, il existe un certain nombre d'idées préconçues qui méritent d'être revisitées, et un procédé bien conçu va permettre d'avoir des vitamines beaucoup plus résistantes que ce qui est couramment admis.

Des travaux sont donc conduits au sein du Carnot Qualiment® pour mieux comprendre l'effet des procédés, optimiser les procédés existants et valider l'effet des procédés nouveaux comme les hautes pressions dont on sait qu'elles permettent de bien préserver les petites molécules que sont les vitamines, ou encore des technologies moins développées comme les champs électriques pulsés.



Avantage concurrentiel apporté aux acteurs économiques

La qualité nutritionnelle des aliments est une préoccupation croissante des consommateurs, et les travaux du Carnot Qualiment® permettent aux entreprises agroalimentaires d'avoir de meilleurs arguments et des produits plus nutritionnels pour communiquer auprès des consommateurs.

Mieux comprendre ce qui se passe au cours des procédés permet également d'optimiser les produits sur les aspects organoleptiques ou sur la sécurité, tout en permettant l'obtention de données sur les teneurs nutritionnelles réelles dans les produits tels qu'ils vont pouvoir être vendus. Enfin, cela permet aux entreprises de donner aux consommateurs de meilleurs indications sur les conditions d'usage des produits, comme les modalités de cuisson par exemple, et ainsi d'enrichir l'expérience consommateur.

