

Recherches et développements sur les enrobages comestibles pour les fruits frais

31 mars 2023

Un article de la revue *AgriEngineering* dresse un état des recherches et applications actuelles en matière d'enrobages comestibles pour les fruits frais. Différentes techniques (trempage, étalement, pulvérisation, électropulvérisation, réticulation, etc.) sont utilisées pour appliquer ce revêtement à la surface du fruit, après récolte, et maintenir ses propriétés métaboliques : fréquence de respiration, niveau de transpiration, production d'éthylène, etc. Cela permet de retarder sa détérioration et de préserver ses caractéristiques organoleptiques. En ajoutant des additifs actifs aux propriétés antimicrobiennes, dans la formulation de la matrice d'enrobage, le fruit peut aussi être protégé de certaines contaminations. Les recherches actuelles s'intéressent également à l'intégration de composés bioactifs bénéfiques à la santé des consommateurs.

Source : [*AgriEngineering*](#)