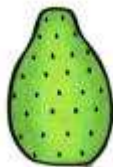


**University of California  
Postharvest Technology Center - UC Davis**

## Figue de Barbarie: Recommandations pour Maintenir la Qualité Après Récolte

[Fiches Produits en Français](#) > Figue de Barbarie



*Adel A. Kader  
Department of Plant Sciences, University of California,  
Davis*



*Traduit par Shady S. Atallah  
International Programs CA&ES, University of California, Davis*

### INDICES DE MATURITÉ ET QUALITÉ

#### Indices de Maturité

La taille du fruit et sa rondeur; changement de la couleur externe du vert au jaune ou rouge; abscission des glochides (minuscules aiguillons barbelés); fermeté du fruit; aplatissement de la cavité florale.

Les figues de barbarie doivent être cueillies à [pleine maturité](#) pour assurer une bonne qualité dégustative.

#### Indices de Qualité

Uniformité et intensité de la couleur caractéristique de chaque [cultivar](#) (vert pâle, jaune, orange, ou violet), taille, absence de défauts et de pourriture.

Il y a une grande variabilité entre les cultivars en termes de teneur en matière sèche (12-17%), acide ascorbique (20-40 mg/100g poids frais), acidité titrable (0.03 -0.12%), et pH (6.0-6.6).

### TEMPÉRATURE ET L'ATMOSPHÈRE CONTRÔLÉE

#### Température Optimale

6-8°C (43-46°F); potentiel de stockage: 2-5 semaines selon le cultivar, phase de maturité, et saison de récolte.

#### Humidité Relative Optimale

90 to 95%; l'emballage dans des sacs en plastique perforés ou dans des caisses intérieurement tapissées de plastique est efficace pour réduire la perte d'eau dans le cas d'humidités relatives basses.

#### Taux de Respiration

La figue de barbarie est un fruit non-climactérique au taux de respiration relativement bas [15-20 ml CO<sub>2</sub>/kg•h à 20°C (68°F)].

Pour calculer la production de chaleur, il faut multiplier ml CO<sub>2</sub>/kg•h par 440 pour obtenir BTU/tonne (britannique)/jour ou par 122 pour avoir kcal/tonne (métrique)/jour.

### Taux de Production d'Éthylène

Inférieur à 0.3 µl/kg•h à 20°C (68°F)

### Réponses à l'Éthylène

Pas de données publiées mais comme les figues de barbarie sont cueillies à pleine maturité, il est probable qu'elles ne soient pas affectées par une exposition après-récolte à l'éthylène.

### Réponses aux Atmosphères Contrôlées (AC)

Une recherche restreinte (en Italie) indique que le stockage des figues de Barbarie à 5°C (41°F) dans une atmosphère à 2% d'O<sub>2</sub> et 2-5% de CO<sub>2</sub> retarde la maturation et prolonge la durée de stockage (basée sur la qualité de l'apparence) de 2-4 semaines (stockage à l'air) à 4-8 semaines.

## DÉSORDRES

### Maladies

**Dégâts dus au froid.** L'exposition à des températures au-dessous de 5°C (41°F) pour une durée dépassant quelques jours cause des dégâts dus au froid comme l'apparition de zones enfoncées à la surface du fruit et de tâches de couleur marron foncé sur la surface de la pelure et une susceptibilité accrue à la pourriture. Le conditionnement à 38°C (101°F) pendant 24 heures réduit l'incidence et la sévérité des dégâts dus au froid durant une manutention subséquente à des températures inférieures à 5°C (41°F).

### Désordres Pathologiques

Les dégâts physiques de la pelure et de [l'extrémité apicale](#) du fruit causés durant la récolte et la manutention et/ou les dégâts dus au froid prédisposent les figues de barbarie aux attaques par des pathogènes causant la pourriture comme *Penicillium* spp., *Alternaria* spp., et *Dothiorella ribis*.

Le séchage (curing) [1-2 jours à 20°C (68°F)] pour stimuler la cicatrisation des plaies et/ou l'immersion dans de l'eau à 55°C (129°F) pour 5 minutes avant le stockage peut réduire l'incidence et la sévérité de la pourriture durant le stockage.

Référence: [Cactus \(Prickly\) Pear](#)

[Haut de le Page](#)

Page Last Updated: May 24, 2012



[Legal notices](#) | Comments & Questions: [postharvest@ucdavis.edu](mailto:postharvest@ucdavis.edu) | [UC Davis](#)

**Agriculture and Natural Resources, University of California**

Webmaster Email: [postharvest@ucdavis.edu](mailto:postharvest@ucdavis.edu)