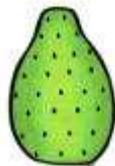


**University of California
Postharvest Technology Center - UC Davis**

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 CO₂/kg•h à 20°C (68°F)].

Pour calculer la production de chaleur, il faut multiplier ml CO₂/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'O₂ et 2-5% de CO₂ 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 | [UC Davis](#)

Agriculture and Natural Resources, University of California

Webmaster Email: postharvest@ucdavis.edu