Photo 10 - *Coronille*
(Photo P. Rivière)

différents partenaires dans le domaine de la conservation des produits animaux en milieu tropical.
Une deuxième atelier de formation sera organisé en octobre 2001 à Madagascar.

Montage d'un doctorat avec Maurice
Un dossier de demande de bourse de doctorat avait été déposé à l'ambassade de France à Maurice pour mener une opération de recherche sur la transformation du cerf Rusa. Il n'a pas été retenu. La candidate, qui est actuellement assistante à l'Université de Maurice, reste intéressée par une formation par la recherche au pôle agro-alimentaire du Cirad. Aussi, cette demande sera réitérée en donnant une dimension régionale plus marquée au sujet.

A. Collignan

Valorisation des productions végétales

Caractérisation et aptitude à la conservation de la coronille

Les caractéristiques de la coronille (*Psidium friedrichsthalianum* – Photo 10), fruit nouvellement implanté à la Réunion, ont été évaluées en 1999.

Les résultats ont permis d'identifier les voies technologiques appropriées à la valorisation de ce fruit qui présente des atouts majeurs en terme de qualités aromatiques et nutritionnelles (teneur en vitamine C jusqu'à dix fois supérieure à l'orange). La confection de mousses et de sorbets est une voie de valorisation qui intéresse d'ores et déjà les pâtissiers. Par contre, le cuisson entraîne une dénaturation des arômes et de la couleur du produit.
Aussi, une étude particulière a été réalisée afin d'identifier les mécanismes impliqués dans la dégradation des arômes et de la couleur du fruit. Des réactions de brunissement non-enzymatique, liées à la dégradation de la vitamine C et du fructose, provoquent l'apparition de furfural et un assombrissement de la pulpe. Au cours de ces réactions, les notes "fruitées" et "senteur verte" disparaissent suite à la dégradation de certains composés aromatiques.

Un modèle prédictif de comportement de la coronille au traitement thermique a été élaboré. Il doit permettre d'établir des recommandations sur les conditions de cuisson de la pulpe de ce fruit.
Un travail complémentaire visant à améliorer le procédé de fabrication de confiture de la société Ledenon doit être mené en relation avec le Critt agro-alimentaire.

F. Normand
A.Collignan