



Rapport de synthèse de l'atelier "Technologie et qualité de la datte"

Benchabane A.

in

Ferry M. (ed.), Greiner D. (ed.).

Le palmier dattier dans l'agriculture d'oasis des pays méditerranéens

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 28

1993

pages 209-214

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=96605891>

To cite this article / Pour citer cet article

Benchabane A. Rapport de synthèse de l'atelier "Technologie et qualité de la datte". In : Ferry M. (ed.), Greiner D. (ed.). Le palmier dattier dans l'agriculture d'oasis des pays méditerranéens . Zaragoza : CIHEAM, 1993. p. 209-214 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 28)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>



Traitements des dattes par micro-ondes

Reynes M.* , Tabuna H.*

En vue d'éviter l'utilisation de produits chimiques (bromure de méthyle) pour désinfester les dattes, une technique basée sur l'utilisation des micro-ondes a été développée. L'appareil se présente comme un tunnel dans lequel les dattes sont traitées. Les caractéristiques physiques (constantes diélectriques) des dattes ont permis de déterminer le couple durée/température de traitement permettant la destruction des oeufs et la préservation de la qualité.

*CIRAD-FLHOR, B.P. 5035, 34032 Montpellier Cedex 1, FRANCE

First results on changes produced in chemical composition during the ripening of two types of dates grown in Elche

Ros Sánchez J.* , Gracia Vicente L.* , Reynes M.**, Piombo G.** , Casas Martínez J.L.***

The palm tree grove in Elche has a wide genetic variety and as a direct consequence its fruit: the Date. The research set out during the campaign 1994-95 aims to analyze several approaches on the chemical composition of these dates produced by different genotypes among the population (*Phoenix dactylifera* L.), that represent two physiological states found, full-ripening and incomplete-ripening, and to study its evolution within different ripening stages.

Several differences in the metabolism of sugars, moisture, total contained of free aminoacids and mineral elements seem to be observed in fruits whose ripening takes place in a natural way in the tree in relation to others whose ripening stops before reaching this stage. Situation caused because Elche is a boundary area of date palm tree growing.

This preliminary research, should contribute to lay the foundations in order to set up a wide research of the biochemical and physiological process implied in the ripening of the dates of Elche, being one of the aims having a complete knowledge of the possibilities in artificial ripening.

*Estación Phoenix, Cami del Gat s/n, 03203 Elche (Alicante), SPAIN

**CIRAD-FLHOR, B.P. 5035, 34032 Montpellier Cedex 1, FRANCE

***Universidad de Alicante, 03080 Alicante, SPAIN