

LA POMME EST LE FRUIT PRÉFÉRÉ DES QUÉBÉCOIS !

Un récent sondage mené par la firme Baromètre indique que la pomme est le fruit préféré des Québécois supplantant la banane et l'orange !
Et parmi les pommes préférées, la **McINTOSH** arrive en tête, ce qui en fait le fruit vedette du Québec.
Quelles sont les qualités que les consommateurs attendent d'une bonne pomme ?

Une chair ferme, une belle apparence et surtout de la saveur !

LES CONSOMMATEURS AIMENT LES POMMES DE BELLE APPARENCE.

Saviez-vous qu'une température adéquate et une manutention soignée permettent de conserver les pommes plus longtemps et en excellente condition ?

Voici quelques éléments essentiels à la manutention et à la conservation des pommes.

Manutention

La pomme est un produit très fragile, particulièrement sensible aux meurtrissures. Une chute de seulement 8 cm est suffisante pour endommager le fruit.

Dans les comptoirs, évitez d'empiler les pommes sur plus de cinq rangs de haut.

De la même façon, n'empilez jamais plus de trois sacs de pommes les uns sur les autres. Le poids endommagerait les pommes du dessous.

Conservation et entreposage

Entreposez les pommes à une température de 2 à 4 °C et à une humidité relative de 90 à 95 %. Dans les étalages, optez pour la rotation : à la température de la pièce, la pomme dépérit 5 fois plus vite.



LA CIRE... UTILE MAIS PAS TOXIQUE.

Questions - réponses sur un sujet d'actualité :

Quelle est l'utilité de la cire ?

La cire est utilisée en faibles quantités pour protéger les pommes. Sans cette pellicule de protection, les pommes ne pourraient se conserver correctement en magasin.

La morpholine contenue dans la cire est-elle toxique ?

Comme l'a mentionné Santé Canada dans un document daté du 21 août 2002 : « La morpholine s'évapore pendant le séchage et ne laisse que de faibles niveaux de résidus. Après avoir effectué l'analyse de la cire, Santé Canada n'a trouvé que des traces négligeables de morpholine, bien en-dessous des niveaux jugés inquiétants pour la santé. La morpholine comme telle n'est pas cancérigène. De plus, aucune trace de nitrosomorpholine, un dérivé réactif cancérigène de la morpholine n'a été détectée. » L'utilisation de la cire ne constitue donc aucun danger pour la santé des consommateurs.

