



Melon sous abris

Analyse sensorielle

2021

Auria LE GUEN, Elodie DERIVRY, APREL –
Natacha CAROFF, Romain DEL NEGRO, stagiaires APREL
Sylvia GASQ, Armelle DIDIER-LAURENT, Chambre d'Agriculture 84/GDA du Comtat
Loïc BASNONVILLE, CETA du Soleil (13)
Thierry CORNEILLE, CETA de Chateaufort (13)
Essai rattaché à l'action n°2020_10967

1- Thème de l'essai

L'analyse sensorielle des nouvelles variétés de melon complète les informations obtenues lors des analyses de la qualité à la récolte et lors des études en post-récolte. Ces travaux permettent d'apporter des informations complémentaires sur la qualité gustative des variétés de melon.

2- But de l'essai

Déterminer le profil sensoriel des nouvelles variétés de melon, afin d'élaborer des références permettant de compléter les éléments de choix variétal.

3- Facteurs et modalités étudiés

Les variétés étudiées sont celles présentes dans les essais variétaux sur les 3 créneaux sous abris étudiés à l'APREL. Nous avons fait le choix de présenter les résultats des dégustations de **l'essai « tunnel saison » en annexe**. En effet, les conditions de l'essai ayant impacté fortement la qualité des fruits, les notes attribuées ne sont pas représentatives des variétés testées et créent un biais.
A chaque dégustation, 5 variétés sont évaluées (témoin + 4 variétés).

Variétés	Semencier	Nombre de dégustation par créneau			
		Tunnel précoce	Tunnel saison	Tunnel tardif	Total
Arapaho	Syngenta	1	2		3
<i>Arkade</i>	Clause		1		1
Arlequin	Syngenta	1			1
Belcanto	Seminis	1	1		2
Cadence	Seminis		1	1	2
<i>Exquiz</i>	Enza		1		1
Ez1033	Enza	1			1
Gustabel	Nunhems			1	1
Gse1930	Gautier	1			1
<i>HMC 451 512</i>	Clause		1		1
HMC 451 640	Clause			1	1
<i>HMC 451 824</i>	Clause		1		1
HMC 451 837	Clause	1			1
<i>Jokari</i>	Clause			1	1
Jubilo	Gautier			1	1
Karakal	Clause	1			1
Kodiac	Clause	1			1
Makeba	Enza	1			1
Mc21031	Syngenta	1			1
Mc22716	Syngenta				0
Mc22959	Syngenta			1	1
Mc23477	Syngenta			1	1
Mel20016	Sakata			1	1
Mel20017	Sakata			1	1
<i>Norko</i>	Syngenta		1		1
Nun14049	Nunhems	1			1
<i>Nun14180</i>	Nunhems		1		1
Nun14210	Nunhems			1	1
Nun14569	Nunhems			1	1
Rz20CH53	RijkZwaan	1			1
<i>Rz34CE0053</i>	RijkZwaan		1		1
<i>Sagranor</i>	Syngenta		2		2
SvMc1135	Seminis			1	2
Sv6556Mc	Seminis			2	2
SvMc9756	Seminis	2	1		3
<i>Torum</i>	Nunhems		1		1
Toutatis	Syngenta			1	1
Volupta	Enza			1	1

*Les variétés en italique sont les variétés de l'essai tunnel saison (résultats EN ANNEXE).

4- Matériel et méthodes

La synthèse des analyses sensorielles est réalisée sur les variétés nommées et/ou ayant un intérêt agronomique et/ou ayant un intérêt gustatif.

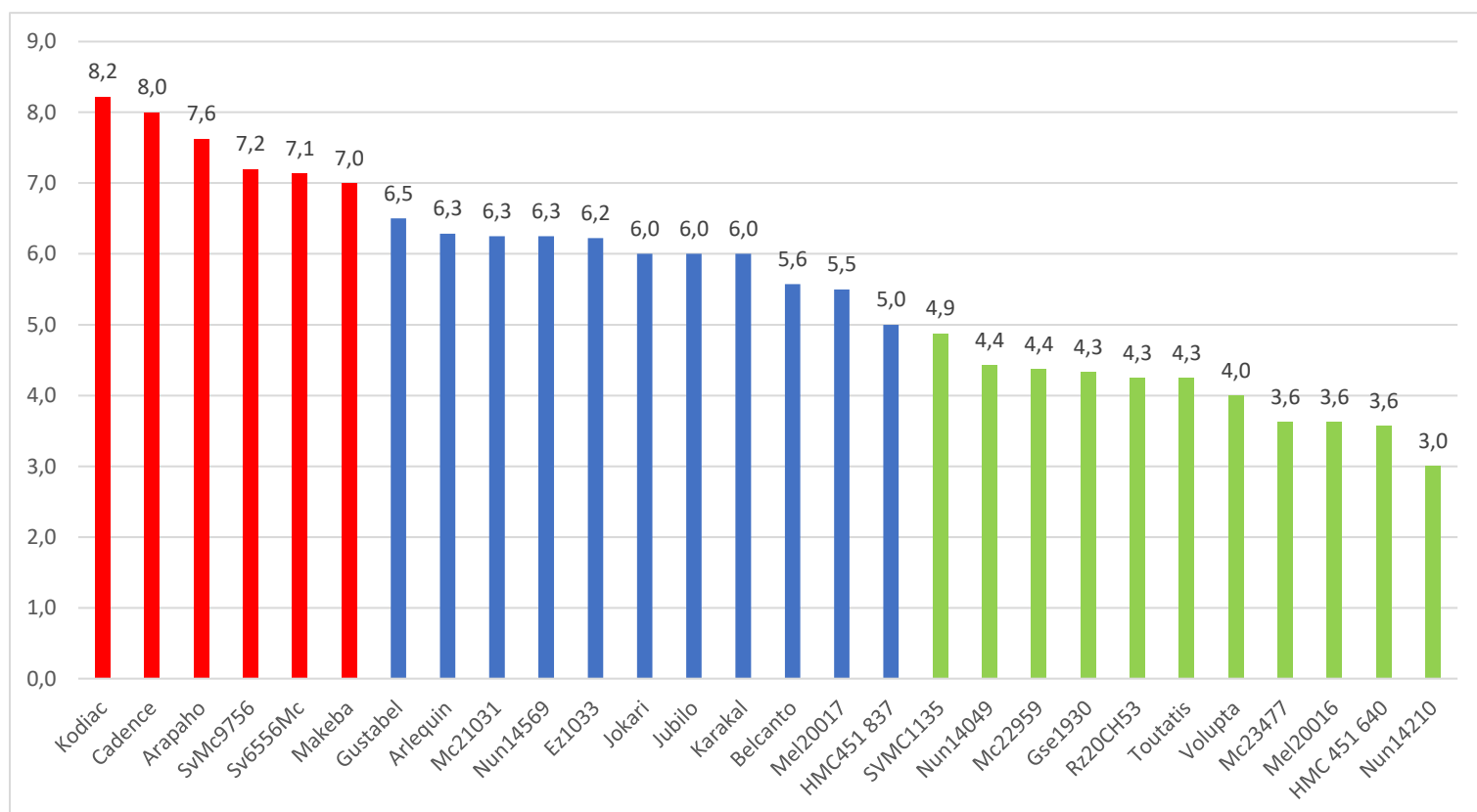
***Constitution des lots de dégustation** : lot de 2 fruits issus d'un même essai. Conservés de 48h à 72h à température ambiante.

***Conditions de dégustation** : analyse sensorielle réalisée par un panel de 5 à 10 dégustateurs.

***Descripteurs** : Aspect (couleur de la chair), Odeur, Flaveur (sucre, arôme), Texture (fermeté, juteux, fondant), Note globale. Chaque descripteur est noté de 0 (faible) à 10 (très bon).

5- Résultats

5.1 - Moyenne des notes d'appréciation globale



En **rouge**, les variétés dont la note moyenne des dégustations est **supérieure à 6,5** correspondant à des variétés globalement très appréciées par les dégustateurs.

En **vert**, les variétés dont la note moyenne des dégustations est **inférieure à 5** correspondant aux variétés globalement peu appréciées par les dégustateurs.

En **bleu**, les variétés dont la note moyenne des dégustations est comprise entre **5 et 6,5** correspondant aux variétés moyennement appréciées par les dégustateurs.

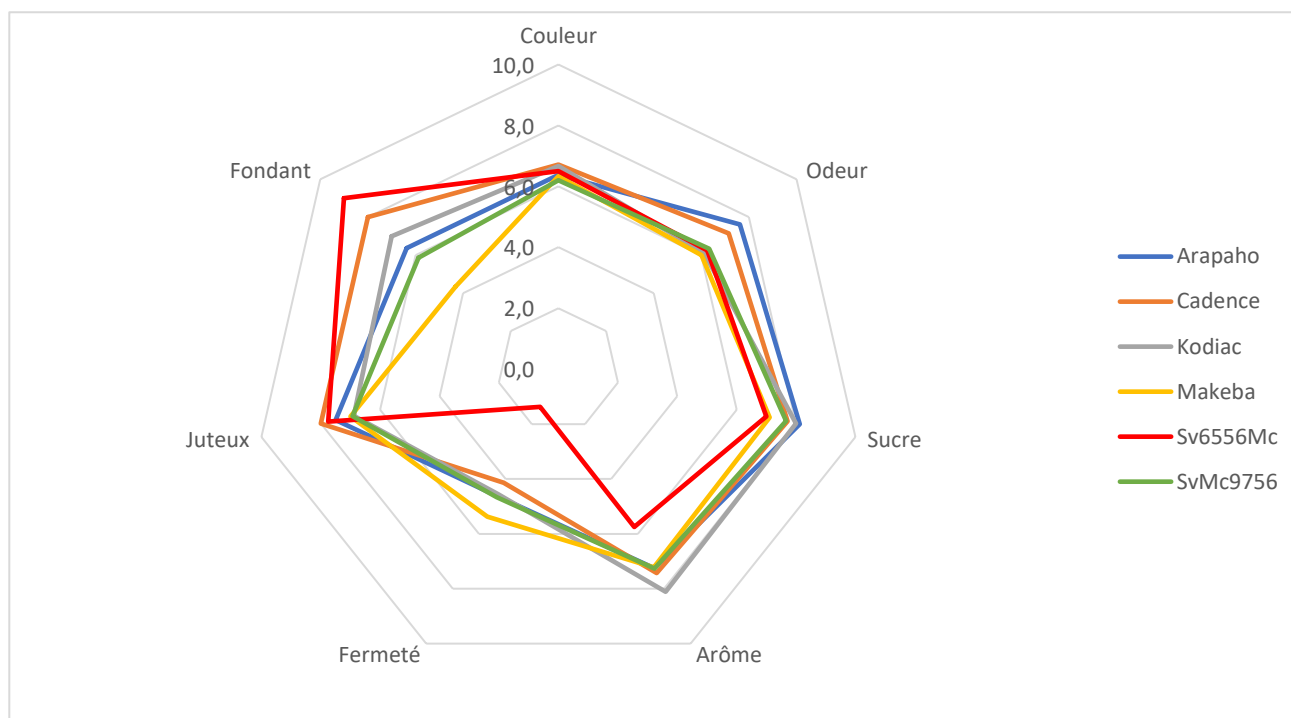
5.2 - Profil sensoriel moyen

Les notes attribuées à chaque descripteur correspondent à la moyenne des notes obtenues sur l'ensemble des séances de dégustation. Il est ainsi possible d'établir un profil moyen par variété. Les variétés sont regroupées en fonction de la moyenne des notes d'appréciation globale obtenues à l'issue des séances de dégustations.

Comme précédemment, 3 classes sont définies

- 1) Note moyenne supérieure à 6,5
- 2) Note moyenne comprise entre 5 à 6,5
- 3) Note moyenne inférieure à 5

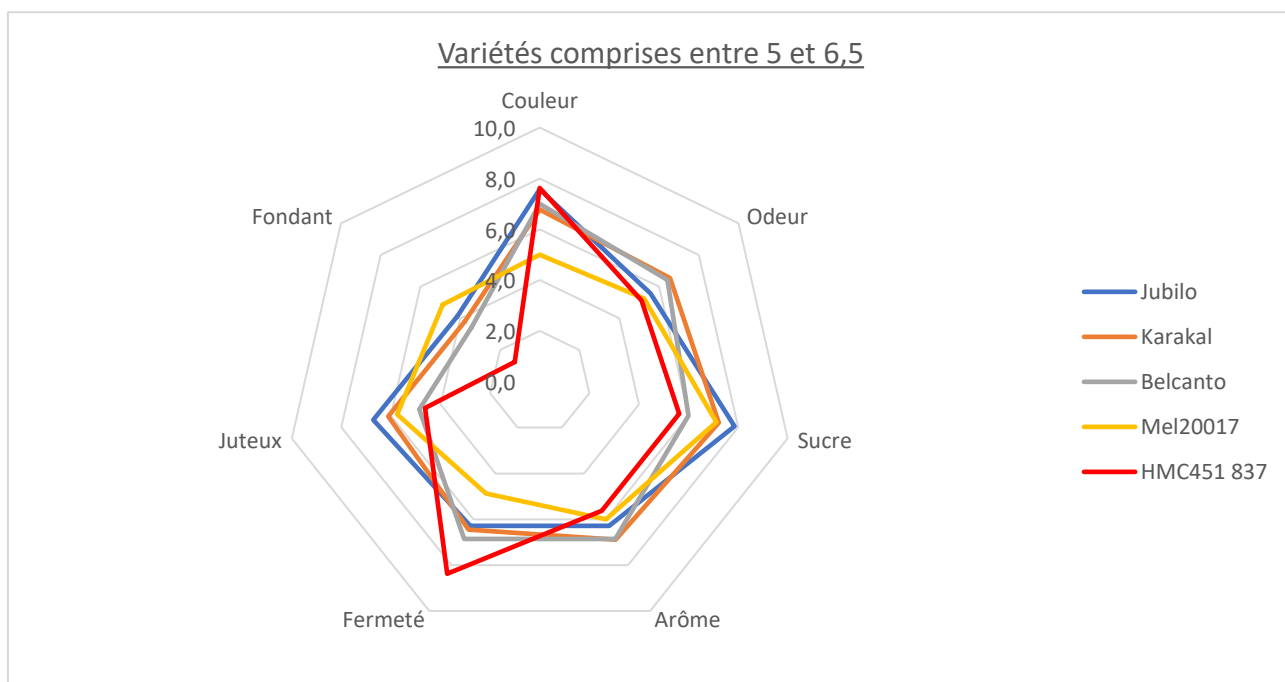
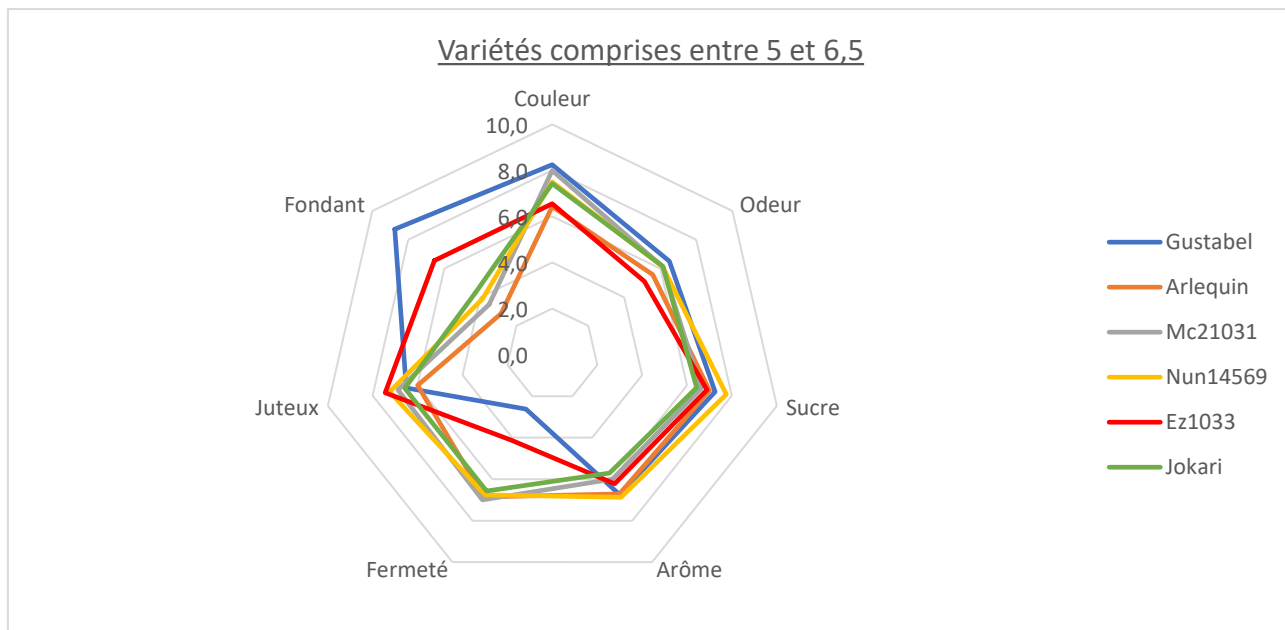
***Profil sensoriel moyen des variétés ayant une note d'appréciation globale moyenne supérieure à 6,5**



Les variétés très appréciées par les dégustateurs présentent un profil sensoriel assez proche, avec une couleur de chair soutenue (>6), une flaveur de sucrée à très sucrée (>7) et un arôme de melon prononcé (>7 (sauf SvMc6556 >5,5)). La texture de la chair est perçue comme très juteuse (>6,5), fondante (>5,5 (sauf Makeba >4)) et peu ferme (<5,5 (sauf Sv6556Mc <2)).

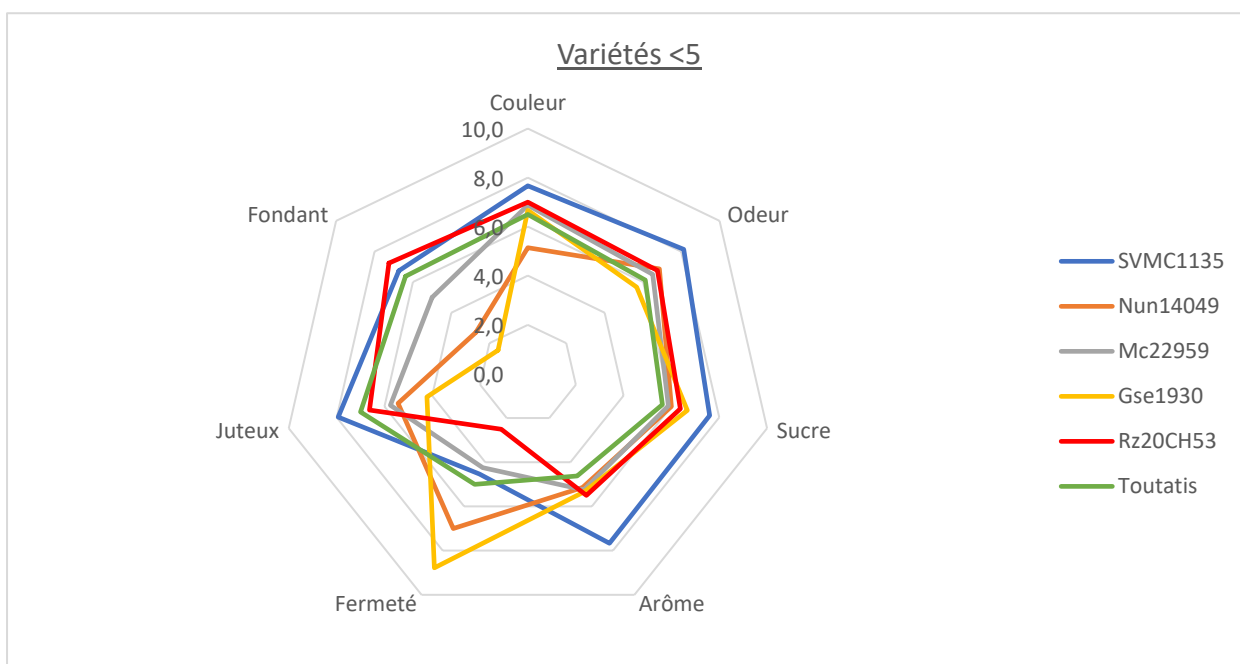
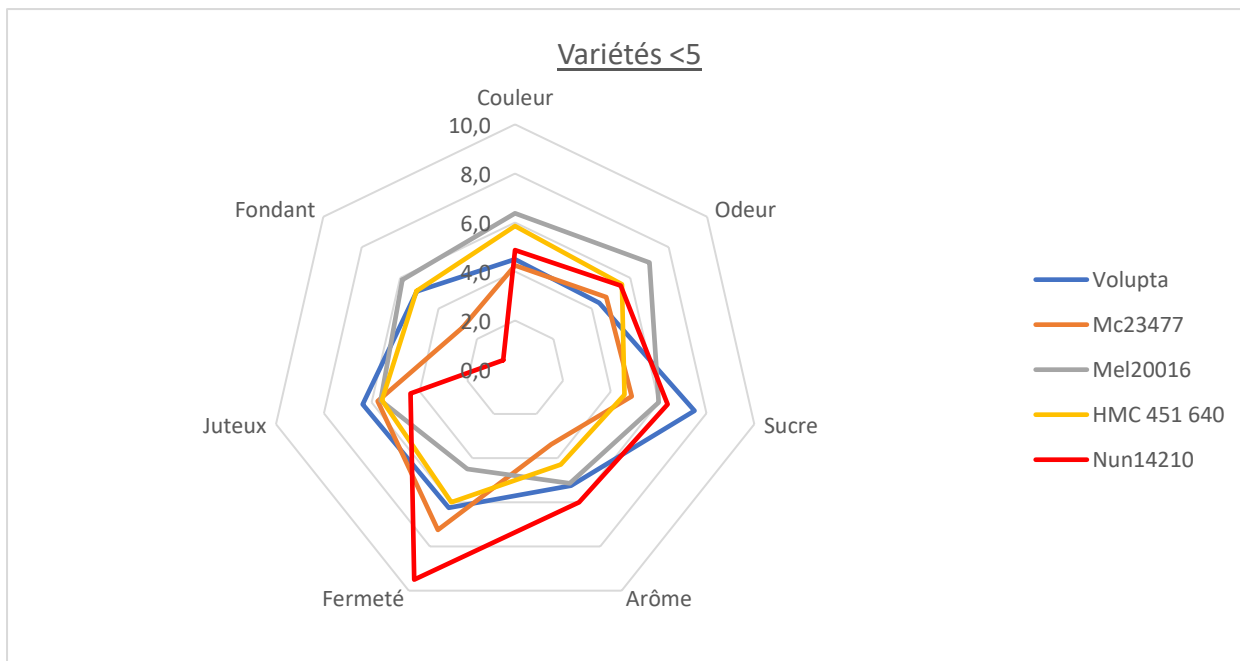
***Profil sensoriel moyen des variétés ayant une note d'appréciation globale moyenne comprise entre 5 et 6,5**

Pour des raisons de lisibilité, les variétés sont réparties sur plusieurs graphiques.



Les variétés moyennement appréciées par les dégustateurs présentent un profil sensoriel également assez proche. Les variétés sont dans l'ensemble sucrées, aromatiques, juteuses et fermes. La texture fondante est plus variable avec Gustabel et Ez1033 qui sont peu fondantes et très fondantes pour Arlequin et HMC 451 837.

***Profil sensoriel moyen des variétés ayant une note d'appréciation globale moyenne inférieure à 5**
 Pour des raisons de lisibilité, les variétés sont réparties sur plusieurs graphiques.



Les variétés peu appréciées par les dégustateurs manquent dans l'ensemble d'arôme (<5,5), on retrouve également pour certaines variétés (Gse1930, Mc23477, Nun14049 et Nun14210) une chair ferme et peu fondante qui leur a été défavorable.

6 – Conclusion

Les variétés n'ont été dégustées qu'une fois, sauf Arapaho, il faudra donc répéter les tests de dégustation pour consolider ces résultats.

Il serait également intéressant d'élargir le temps de conservation avant les dégustations pour les variétés ayant une chair évaluée comme ferme et peu fondante, on pourrait de plus observer l'évolution des arômes des variétés sur une période plus longue.

Parmi les variétés testées, on peut faire ressortir :

- La bonne qualité gustative de : **Arapaho, Cadence et Kodiak.**
- La qualité gustative correcte de : **Gustabel, Arlequin, Mc21031 et Nun14569.**
- La moins bonne qualité gustative de : **HMC 451 640, Mc23477, Mel20016 et Nun14210.**

Renseignements complémentaires auprès de :
E. DERIVRY, A. LE GUEN, APREL, 13210 Saint-Rémy-de-Provence, tel 04 90 92 39 47, derivry@aprel.fr

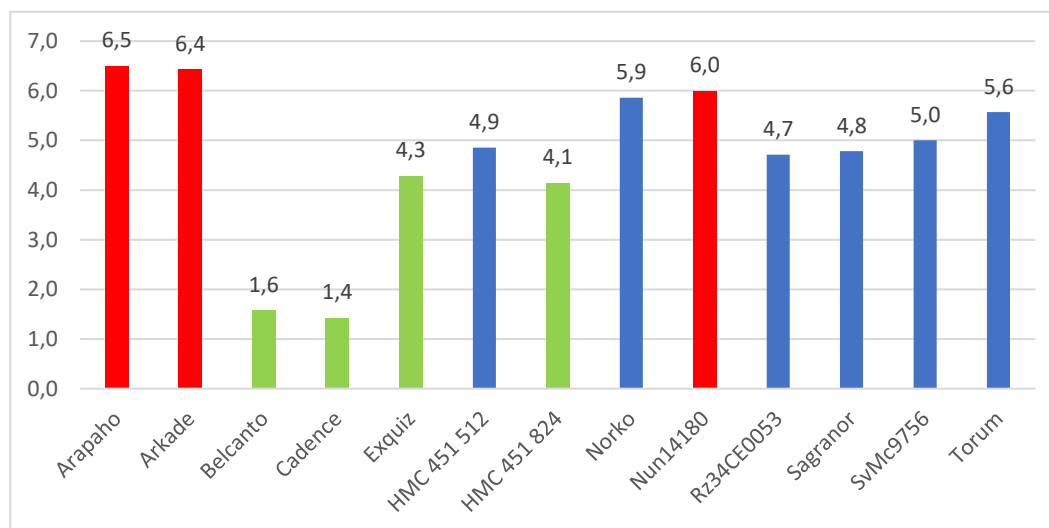
Actions A518, 519, 520

Réalisé avec le soutien financier de



:

Annexe

Résultats tunnel saison**1) Moyenne des notes d'appréciation globale**

Au vu des résultats des tests de dégustation, le barème des notes a été modifié pour être plus représentatifs des variétés appréciées ou non durant l'essai tunnel saison :

En rouge, les variétés dont la note moyenne des dégustations est supérieure à 6 correspondant à des variétés globalement très appréciées par les dégustateurs.

En vert, les variétés dont la note moyenne des dégustations est inférieure à 4,5 correspondant aux variétés globalement peu appréciées par les dégustateurs.

En bleu, les variétés dont la note moyenne des dégustations est comprise entre 4,5 et 6 correspondant aux variétés moyennement appréciées par les dégustateurs.

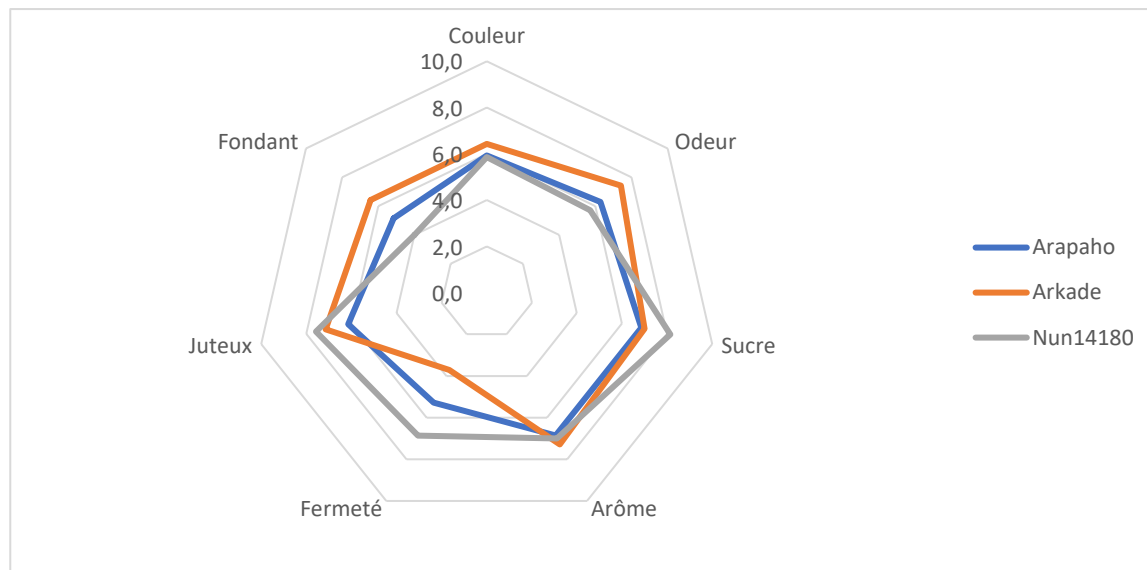
2) Profil sensoriel moyen

Les notes attribuées à chaque descripteur correspondent à la moyenne des notes obtenues sur l'ensemble des séances de dégustation. Il est ainsi possible d'établir un profil moyen par variété. Les variétés sont regroupées en fonction de la moyenne des notes d'appréciation globale obtenues à l'issue des séances de dégustations.

Comme précédemment, 3 classes sont définies

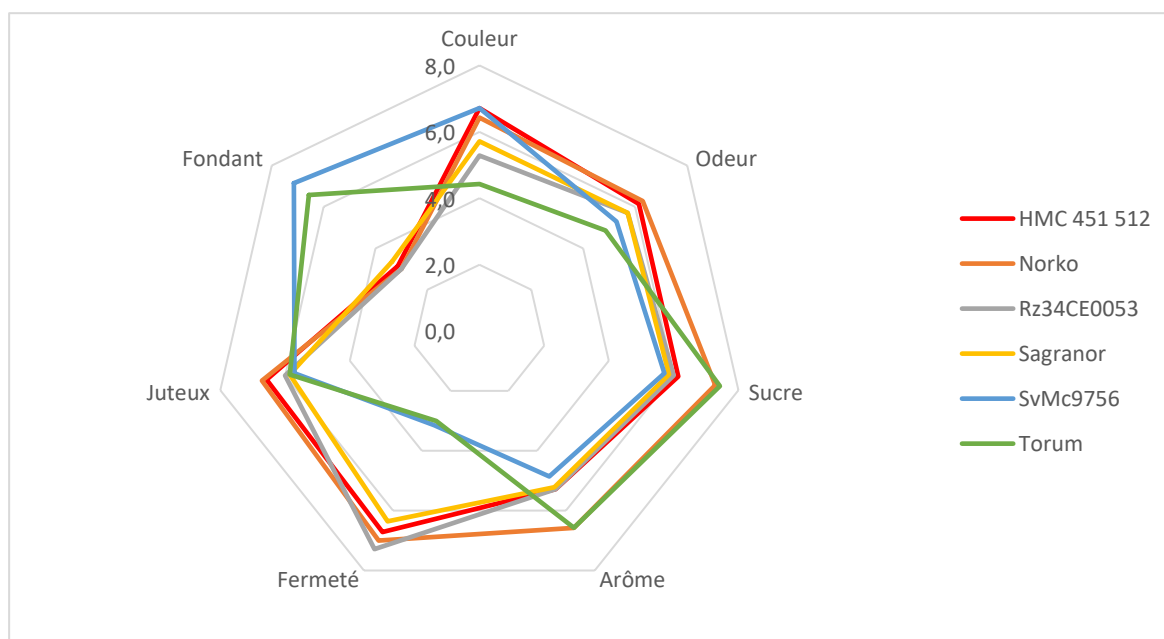
- 1) Note moyenne supérieure à 6,5
- 2) Note moyenne comprise entre 5 à 6,5
- 3) Note moyenne inférieure à 5

***Profil sensoriel moyen des variétés ayant une note d'appréciation globale moyenne supérieure à 6**



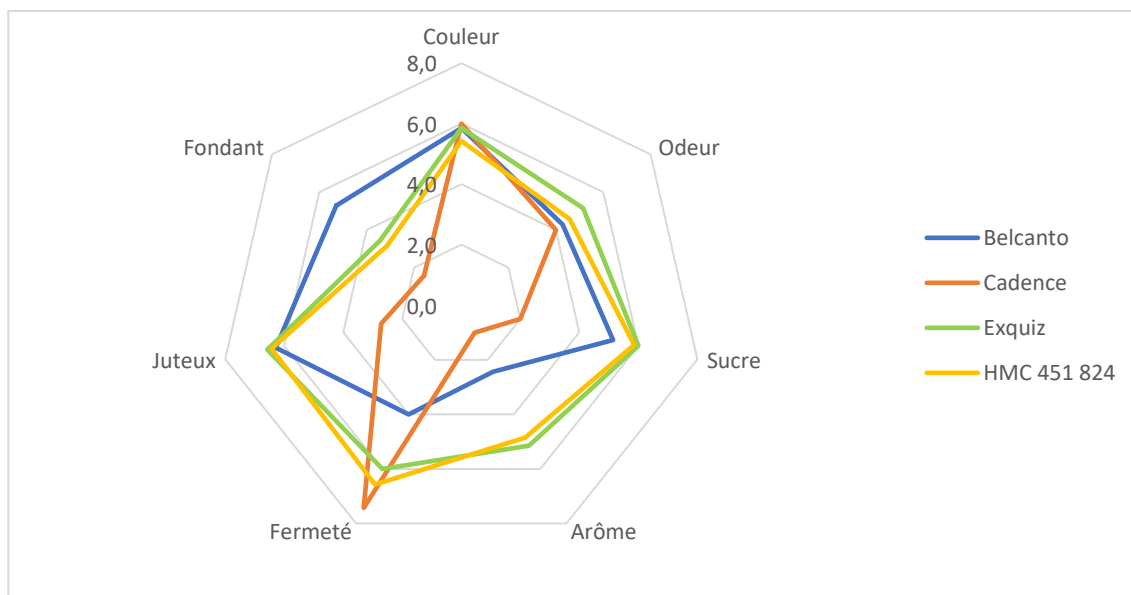
Les variétés très appréciées par les dégustateurs présentent un profil sensoriel assez proche, avec un arôme de melon prononcé (>7), une saveur sucrée (>6,5) et une chair perçue comme très juteuse (>6). La fermeté et le fondant sont plus variables pour la variété Nun14180, elle est évaluée comme ferme et peu fondante à l'inverse d'Arapaho et Arkade.

***Profil sensoriel moyen des variétés ayant une note d'appréciation globale moyenne comprise entre 4,5 et 6**



Les variétés perçues comme moyennement appréciée par les dégustateurs sont dans l'ensemble sucrées et aromatiques mais jugées comme trop ferme ou pas assez fondantes.

***Profil sensoriel moyen des variétés ayant une note d'appréciation globale moyenne inférieure à 4,5**



Les notes attribuées sont très variables d'une variété à l'autre : Belcanto a manqué d'arôme et était moyennement sucré ; Cadence a été jugée comme très peu aromatique, manquant de sucre et ferme ; Exquiz et HMC 451 824 ont reçu des notes plutôt faibles dans chaque critères d'évaluation sauf pour la fermeté.