



Melon Plein champ

Analyse sensorielle

2021

Auria LE GUEN, Elodie DERIVRY, APREL –
 Natacha CAROFF, Romain DEL NEGRO, stagiaires APREL
 Chloé LAGIER, CETA des Serristes de Vaucluse
 Sylvia GASQ, Armelle DIDIER-LAURENT, Chambre d'Agriculture 84/GDA du Comtat
 Essai rattaché à l'action n°2020_19067

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 5 créneaux plein champ étudiés à l'APREL. A chaque dégustation, 5 variétés sont évaluées (témoin + 4 variétés).

Variétés	Semencier	Chenille franc	Chenille greffée	Bâche précoce	Bâche tardive	Arrière-saison	Total
Adagio	Seminis	1					1
Arapaho	Syngenta		3	3			6
Arkade	HM Clause			1		1	2
Arlequin	Syngenta		1				1
Belcanto	Seminis			1		1	2
Cadence	Seminis						-
Dibango	RijkZwaan				2	1	3
Djazzeo	RijkZwaan				1		1
Etchabi	RijkZwaan	2		2			4
Exquiz	Enza Zaden			2		1	3
Ez1028	Enza Zaden	2					2
Ez1033	Enza Zaden		2	1			3
Funambul	Seminis					1	1
Godiva	Syngenta	3					3
Gse1930	Gautier	1	1				1
Gustabel	Nunhems				1	4	5
HMC 451 512	HM Clause			2		1	3
HMC 451 640	HM Clause					1	1
HMC 451 824	HM Clause			2			2
HMC 451 837	HM Clause	1					1
Jenga	Gautier					1	1
Jokari	HM Clause				1	1	2
Jubilo	Gautier				3	1	4
Karakal	HM Clause	2		1			3
Kodiac	HM Clause	2					2
Makeba	Enza Zaden		1				1
Mc21031	Syngenta		1				1
Mc21993	Syngenta		1				1
Mc22715	Syngenta			1			1
Mc22716	Syngenta			1			1

Variétés	Semencier	Chenille franc	Chenille greffée	Bâche précoce	Bâche tardive	Arrière-saison	Total
Mc22959	Syngenta				1	1	2
Mc23477	Syngenta				1	2	3
Mel03197	Sakata	2		1			2
Mel20016	Sakata				1		1
Mel20017	Sakata					1	1
Meliance	Sakata			1			1
<i>Mexel</i>	<i>Sakata</i>						-
Norko	Syngenta		1	1			2
Nexio	HM Clause				2		2
Nun14040	Nunhems	1					1
Nun14049	Nunhems		2				2
Nun14050	Nunhems		1				1
Nun14100	Nunhems			1			1
Nun14170	Nunhems					1	1
Nun14210	Nunhems				1		1
Nun14310	Nunhems			1			1
Nun14539	Nunhems			1		1	2
Nun14569	Nunhems				3	1	4
Rz34-CE0048	RijkZwaan	2					2
Rz34CE0056	RijkZwaan			1			1
SvMc1135	Seminis					1	1
SvMc9756	Seminis			1			1
Torum	Nunhems	1					1
Toutatis	Syngenta				2	1	3
Volupta	Enza Zaden				1		1

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.

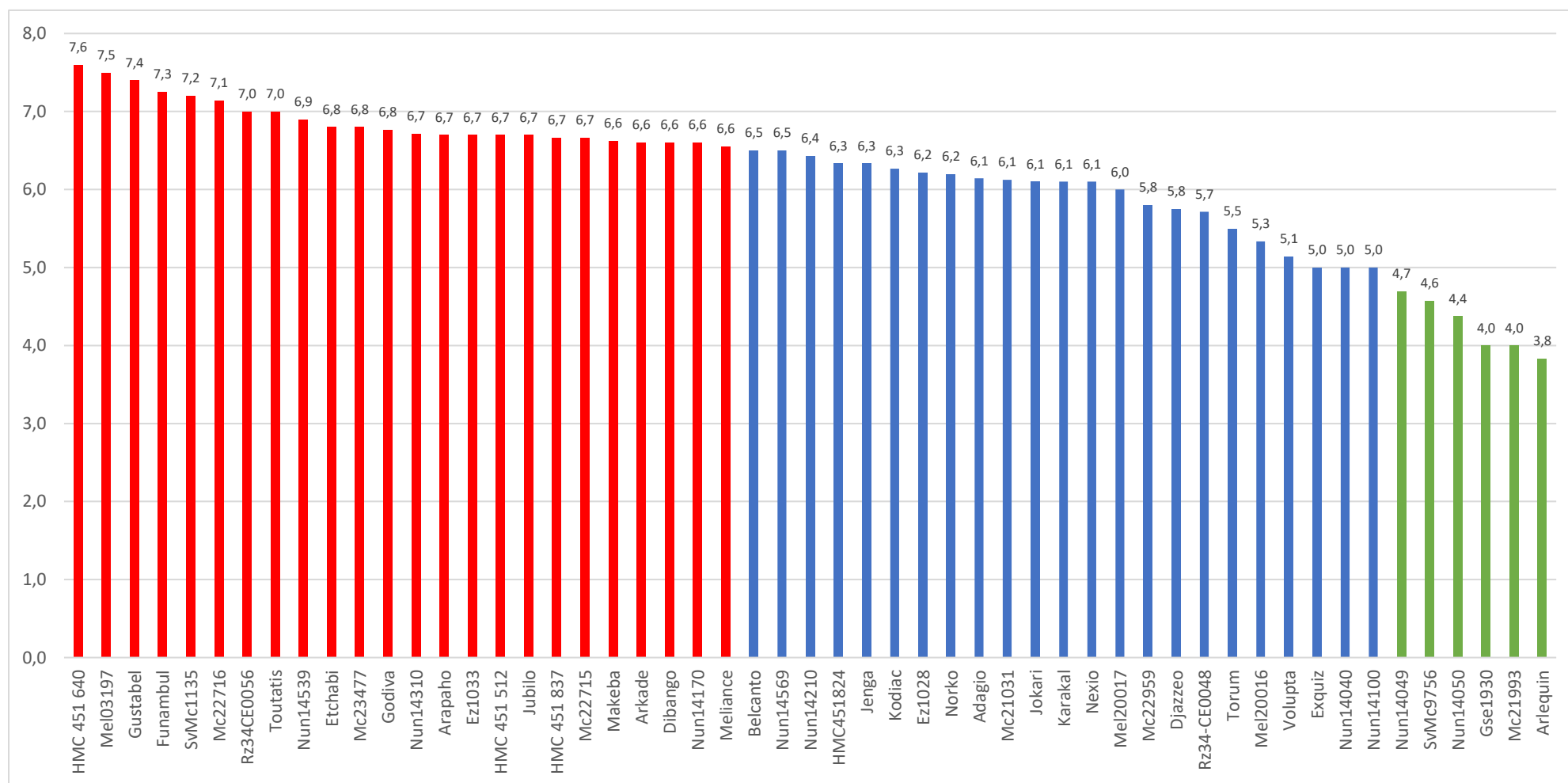
***Constitution des lots de dégustation** : lot de 2 fruits issus d'un même essai. Conservés de 48h à 72h à température ambiante.

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

***Descripteurs** : Aspect (couleur de la chair), Odeur, Flaveur (sucré, 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

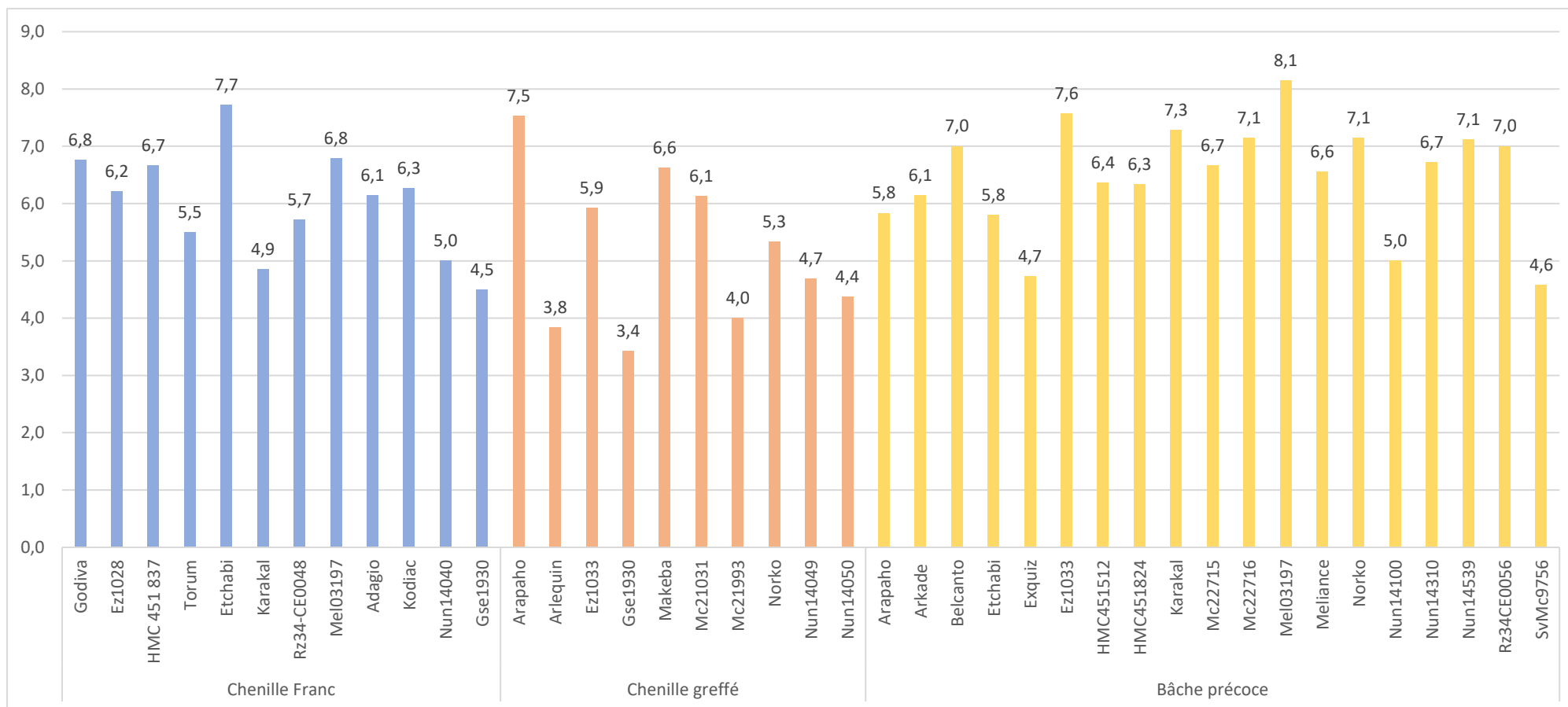


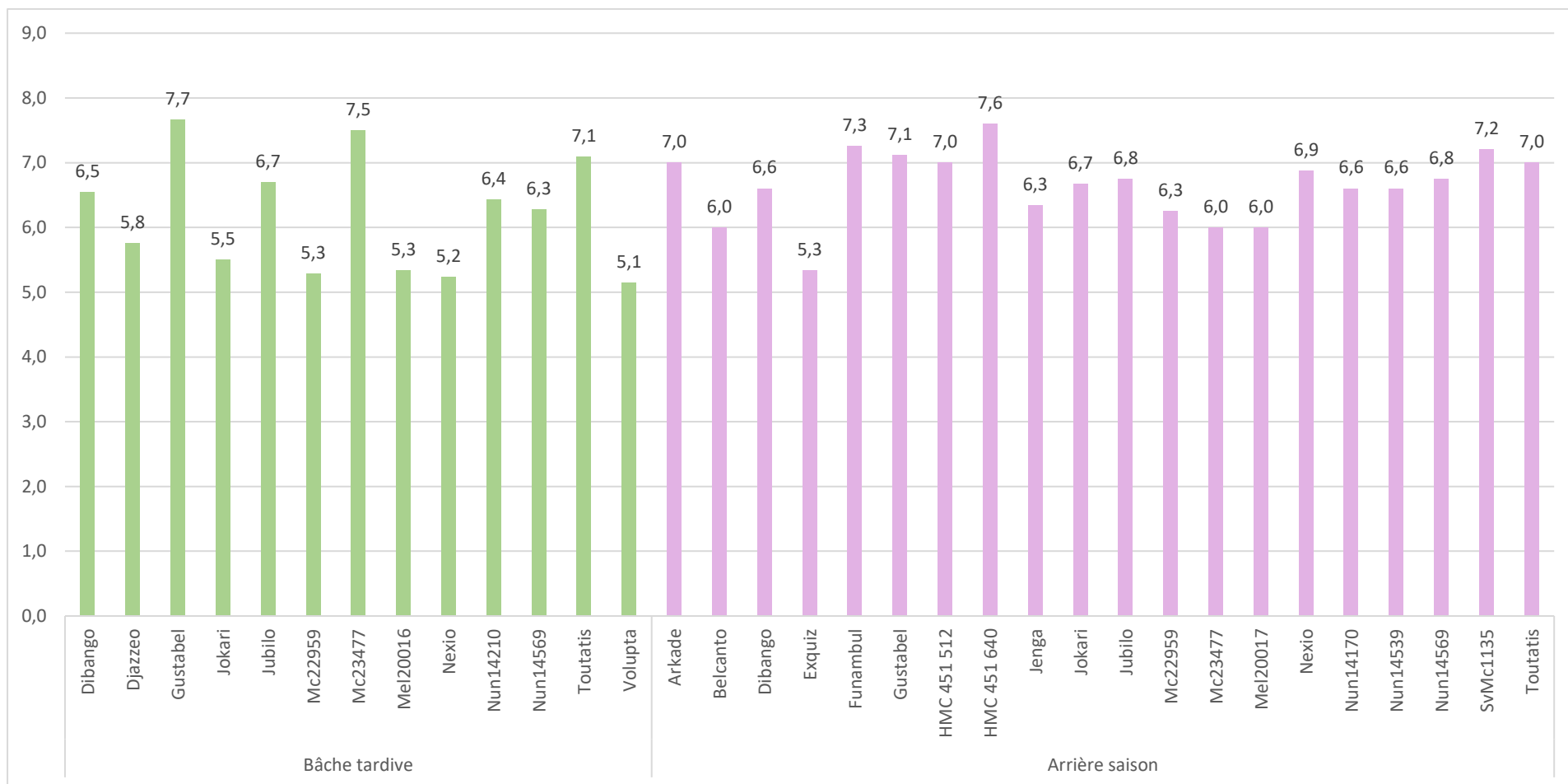
En **rouge**, les variétés dont la note moyenne des dégustations est **supérieure à 6,5** correspondant à des variétés globalement très appréciées par les dégustateurs.

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 - Moyenne des notes d'appréciation globale par créneau de culture





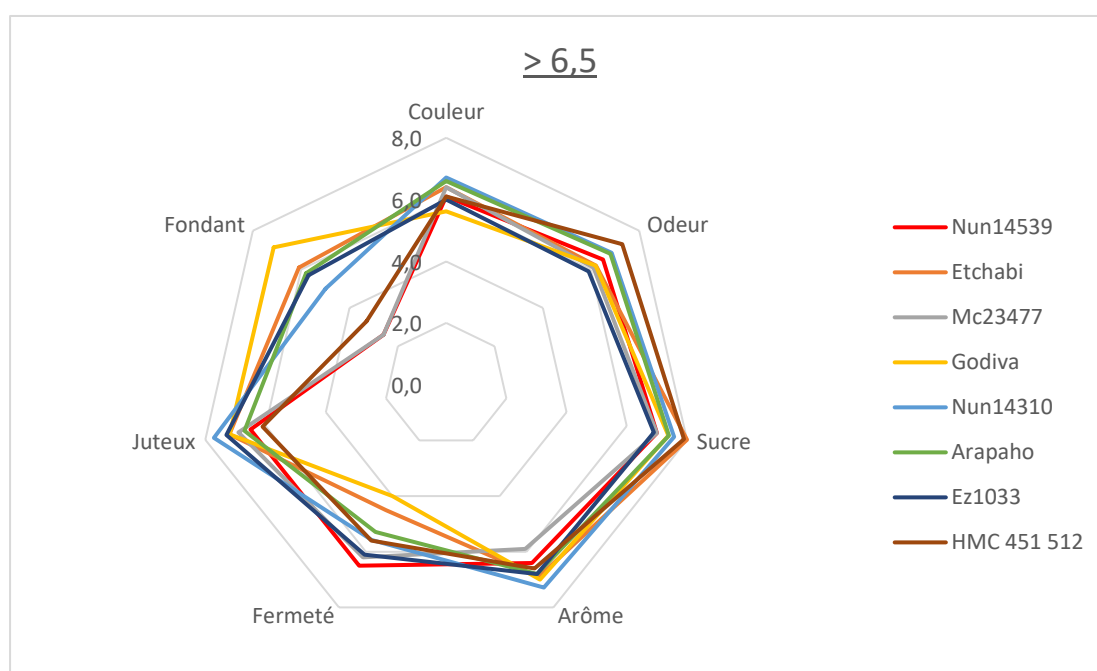
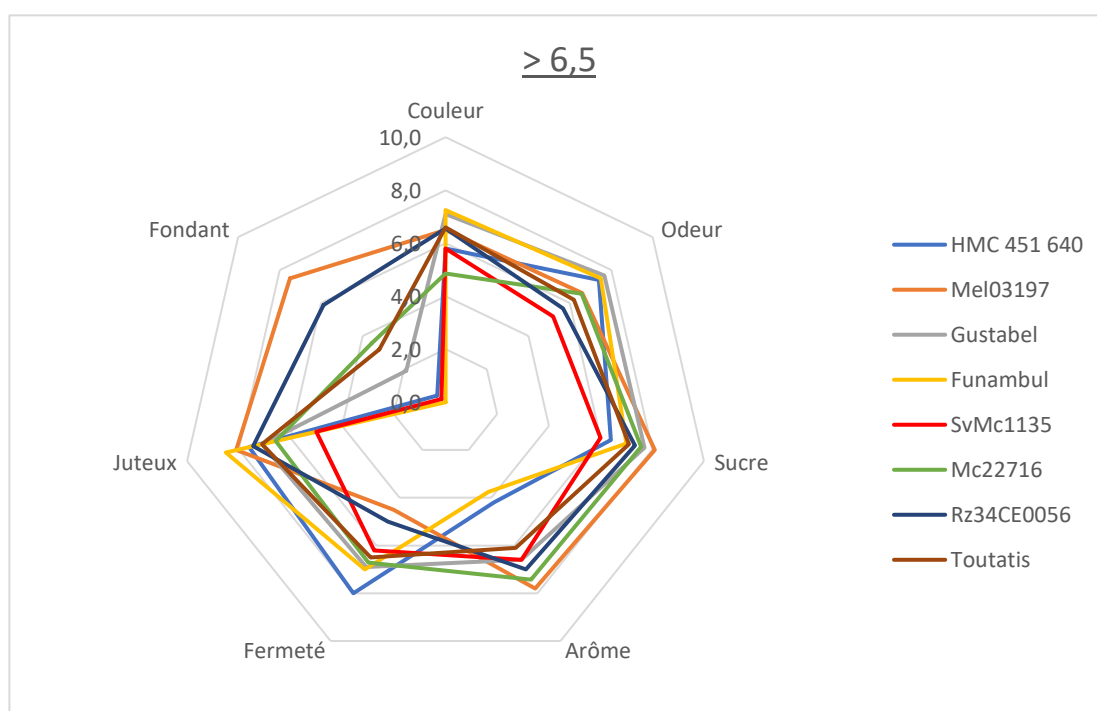
5.2 - Profil sensoriel moyen

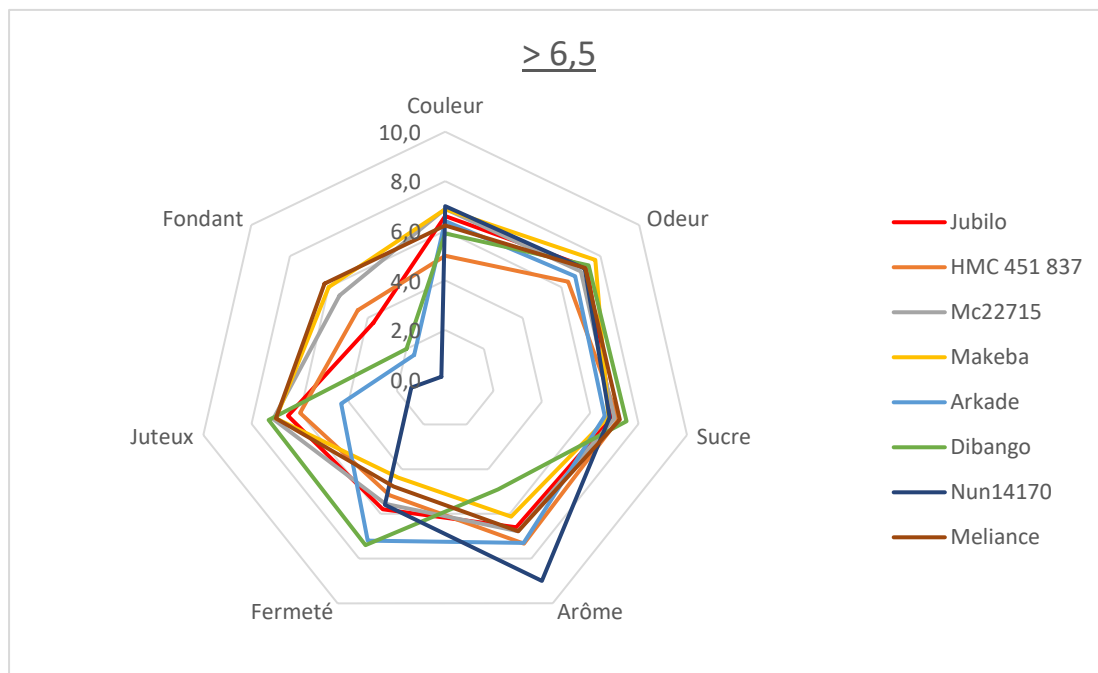
Les notes attribuées à chaque descripteur correspondent à la moyenne des notes obtenues sur l'ensemble des séances de dégustation. Il est ainsi possible d'établir un profil moyen par variété. Les variétés sont regroupées en fonction de la moyenne des notes d'appréciation globale obtenues à l'issue des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

- 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**

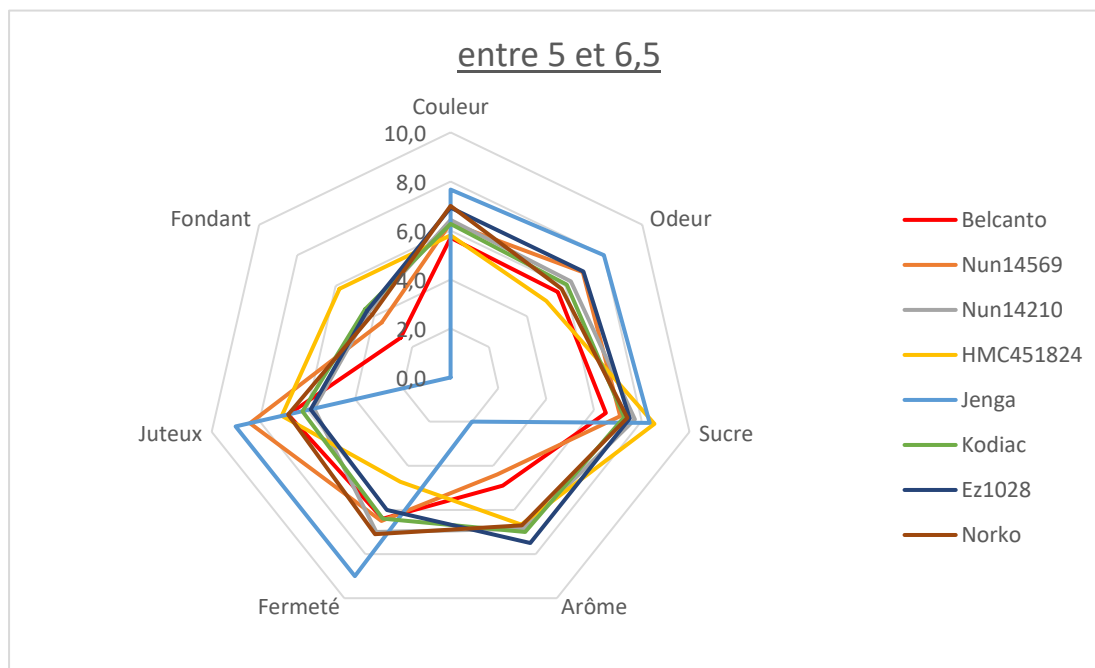
Pour des raisons de lisibilité, les variétés sont réparties sur plusieurs graphiques.

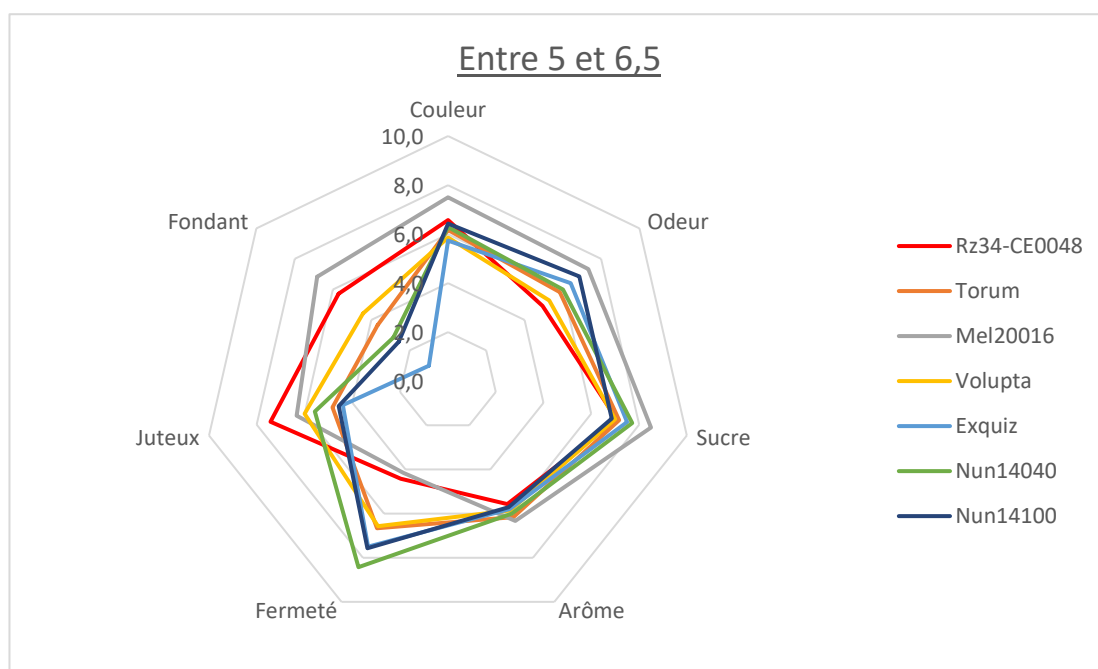
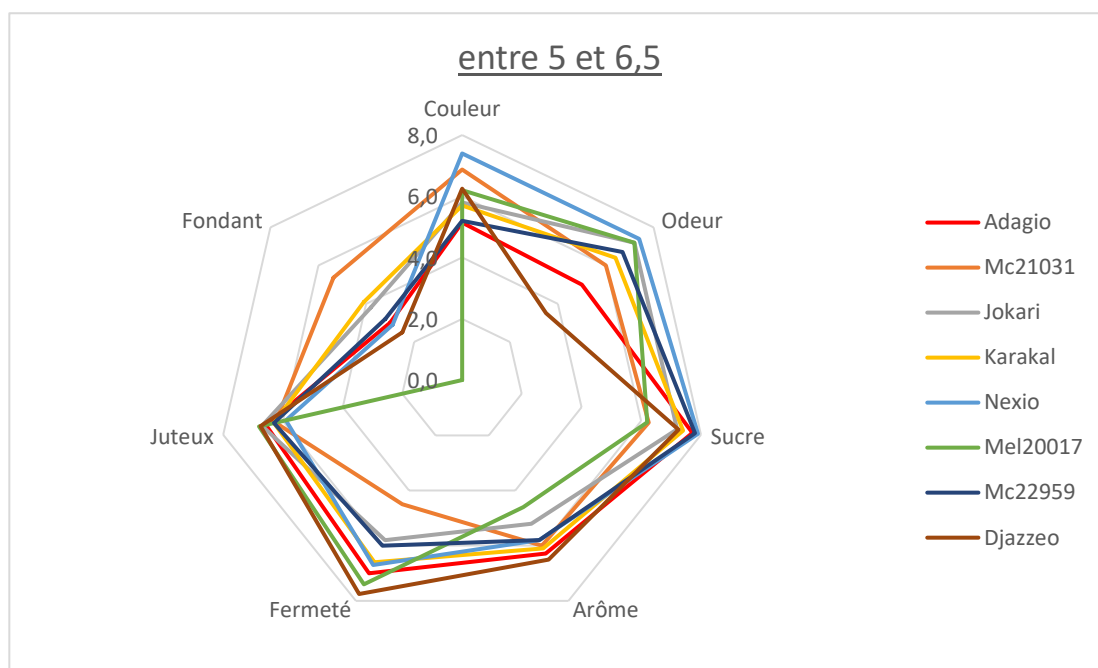




***Profil sensoriel moyen des variétés ayant une note d'appréciation globale moyenne comprise entre 5 et 6,5**

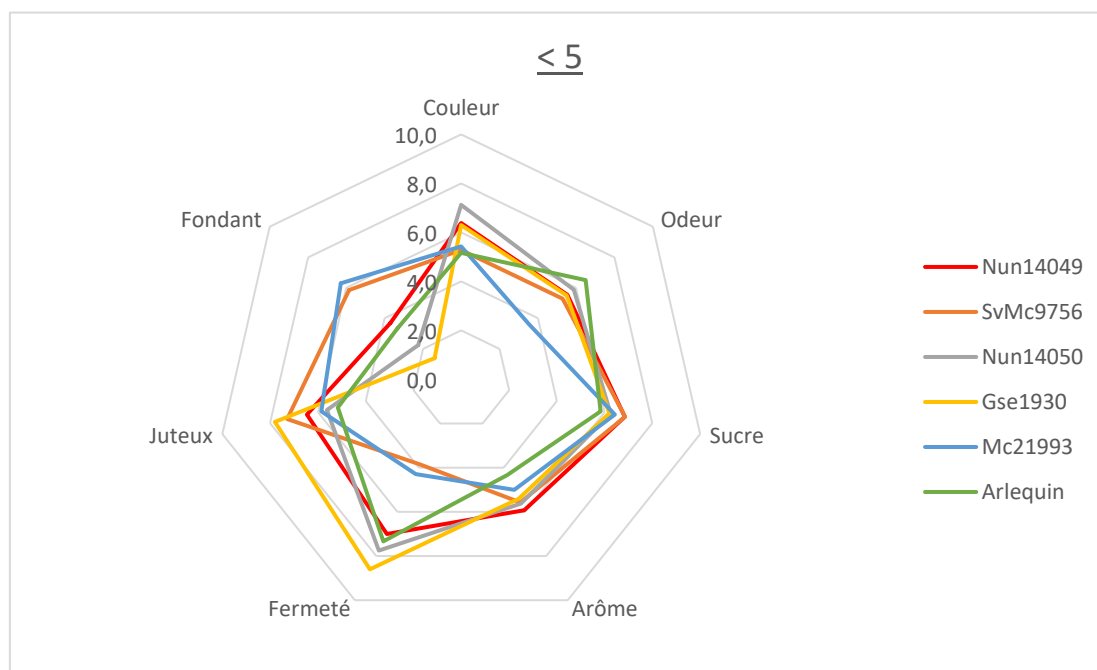
Pour des raisons de lisibilités, les variétés sont réparties sur plusieurs graphiques.





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 à très fondantes pour Arlequin et HMC 451 837.

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



Les variétés ayant été les moins appréciées ont globalement manqué de saveur et de sucre.

6 – Conclusion

Parmi les variétés testées plusieurs fois, on peut faire ressortir :

- La bonne qualité gustative de : **Arkade, Dibango, Godiva, Gustabel, Jubilo, Mc22715, Meliance, Mc23477 et Toutatis.**
- La qualité gustative correcte de : **Exquiz, Ez1028, Jokari, Kodiak, Mc22959, Nexio, Nun14569 et Rz34-CE0048.**
- La moins bonne qualité gustative de : **Nun14049 et SvMc9756.**

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 A521, A522, A523

Réalisé avec le soutien financier
de :

