



# Melon

## Nouvelles variétés

### Analyse sensorielle

### 2018

Elodie DERIVRY, Catherine TAUSSIG, APREL –

Loïc MARION, Fanny MOURET, stagiaires APREL, Dimitri MOUGENOT, stagiaire CA84.

Essai rattaché à l'action n°2018\_02197 et au projet n°22255 : Améliorer la qualité de la production de melon de plein champ par le levier variétal

#### 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 6 créneaux étudiés à l'APREL. A chaque dégustation, 5 variétés sont évaluées.

Variétés	Semencier	Nombre de dégustations par créneau						Total
		Tunnel précoce	Tunnel saison	Tunnel tardif	Chenille	Bâche précoce	Bâche saison	
Alezan	Syngenta		1			2		3
Arapaho	Syngenta	2	3		2	4		11
Artorius	Syngenta		1					1
Arum	Nunhems		2					2
Bebop	Rijk Zwaan			2			1	3
Candilo	Gautier			1			1	2
Esteban	Clause						1	1
Etika	Enza						2	2
Funchal	Seminis				1			1
Gaby	Clause		1			2		3
Godiva	Syngenta	1						1
Gustabel	Nunhems			3			2	5
Jenga	Gautier		1				1	2
Kaly	Enza							1
Kerala	Enza	1						1
Makeba	Enza	1	1					2
Mansalis	Rijk Zwaan						1	1
Nexio	Clause						3	3
Orna	Syngenta			2			1	3
Tonga	Gautier							1

Variétés	Semencier	Nombre de dégustations par créneau						Total
		Tunnel précoce	Tunnel saison	Tunnel tardif	Chenille	Bâche précoce	Bâche saison	
CHB 160999	Fito					1		1
CHC 161094	Fito				1			1
Gecko (Clx M424)	Clause	1			1			2
Arkade (Clx MH089)	Clause		1	1		2	1	5
Ez 391	Enza		1	1			1	3
Ez 435	Enza						1	1
Ez 439	Enza					1		1
Ez 540	Enza	1	1		1			3
Ez 582	Enza					2	1	3
M1	-					1		1
M2	-						2	2
M3	-	1						1
Mc 18490	Syngenta				1			1
Mc 19839	Syngenta					1	1	2
Mc 20018	Syngenta	1			1	1		3
Mc 20242	Syngenta					1	1	2
Me 11603	Sakata						1	1
Nun 14457	Nunhems		1	1				2
Gossip (Nun 14525)	Nunhems							1
Nun 14557	Nunhems			1				1
Nun 14577	Nunhems						1	1
Rz 34-416 (17x612)	Rijk Zwaan			1			1	2
Rz 18x812	Rijk Zwaan		1					1
Rz 18x814	Rijk Zwaan						1	1
Rz 18x815	Rijk Zwaan			1			1	2
Rz 18x89	Rijk Zwaan					1		1
Rz 34-407	Rijk Zwaan				1			1
Funambul (SvMc4322)	Seminis			1	1	1		3
SvMc 7744	Seminis	1						1

\*Les variétés en orange sont celles ayant été dégustées plus d'une fois.

#### 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.

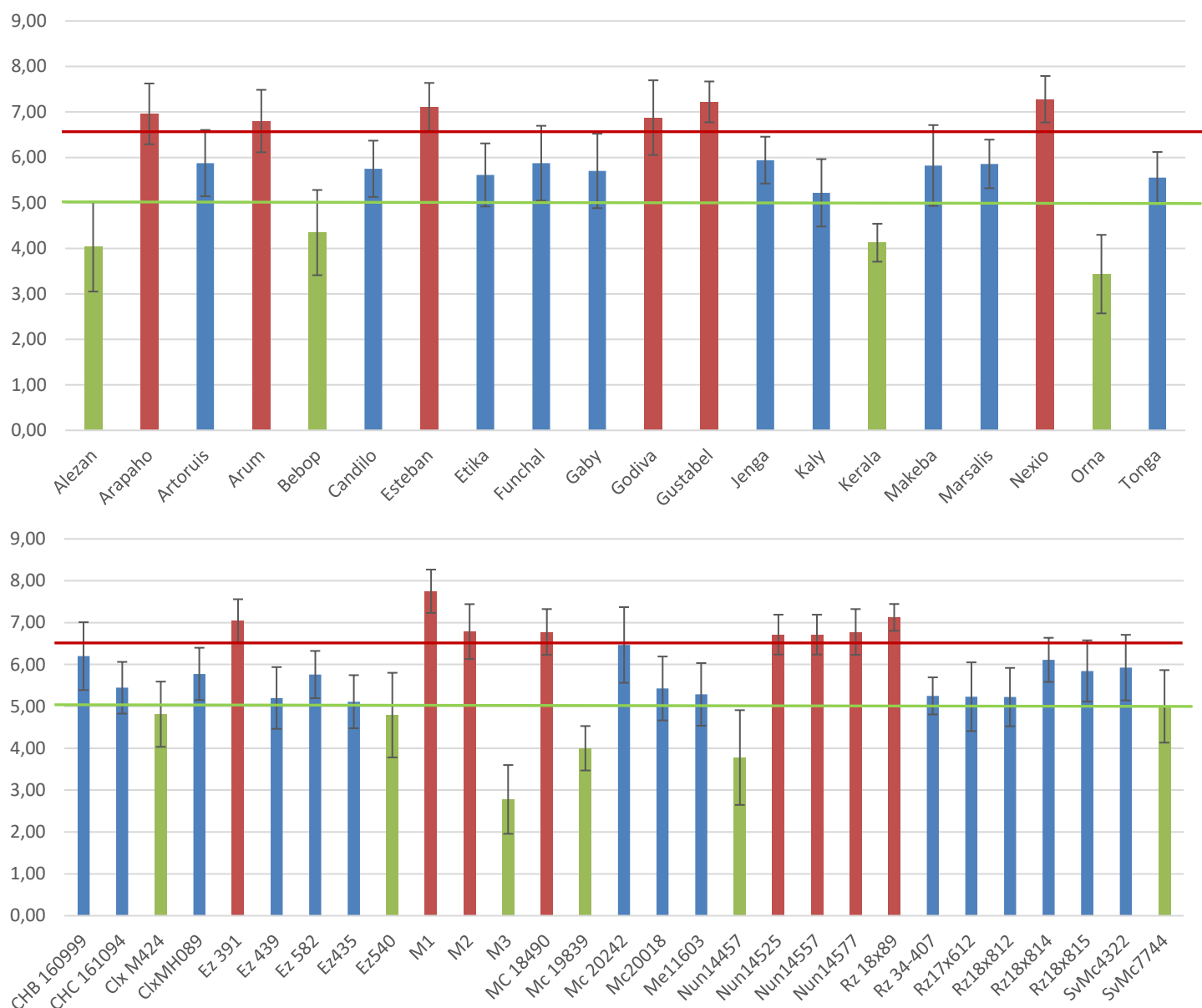
\***Constitution des lots de dégustation** : lot de 3 fruits issus d'un même essai. Conservé minimum 72h à 12°C et 24h à température ambiante.

\***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.

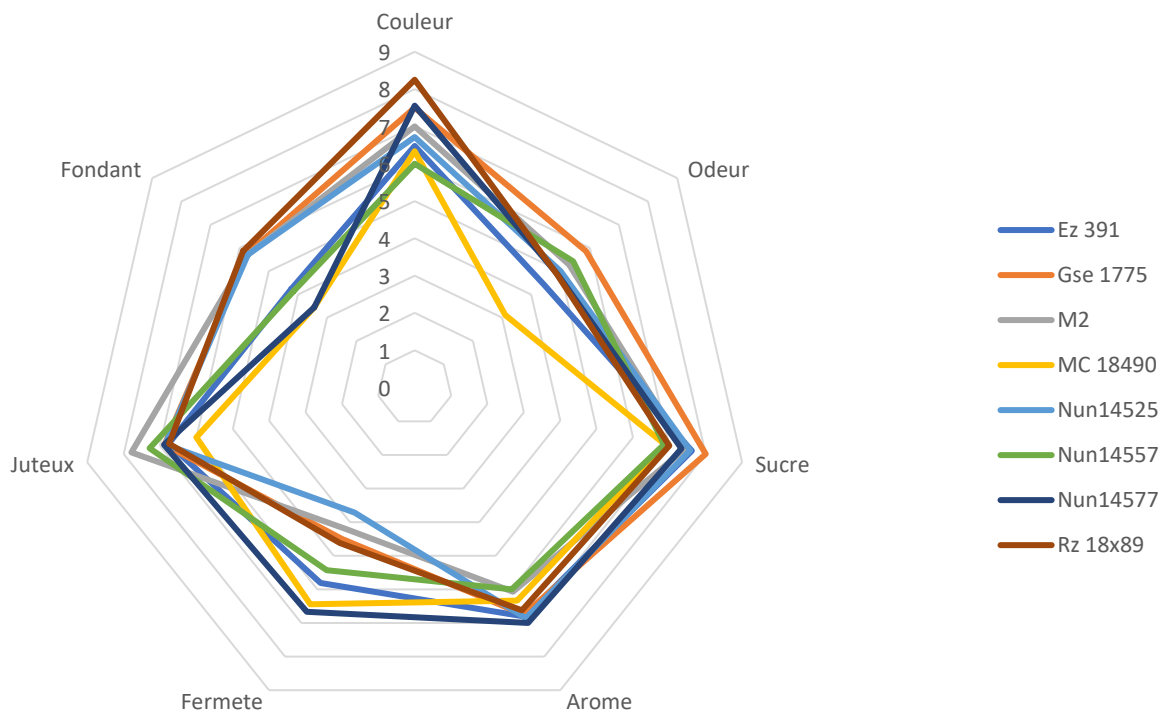
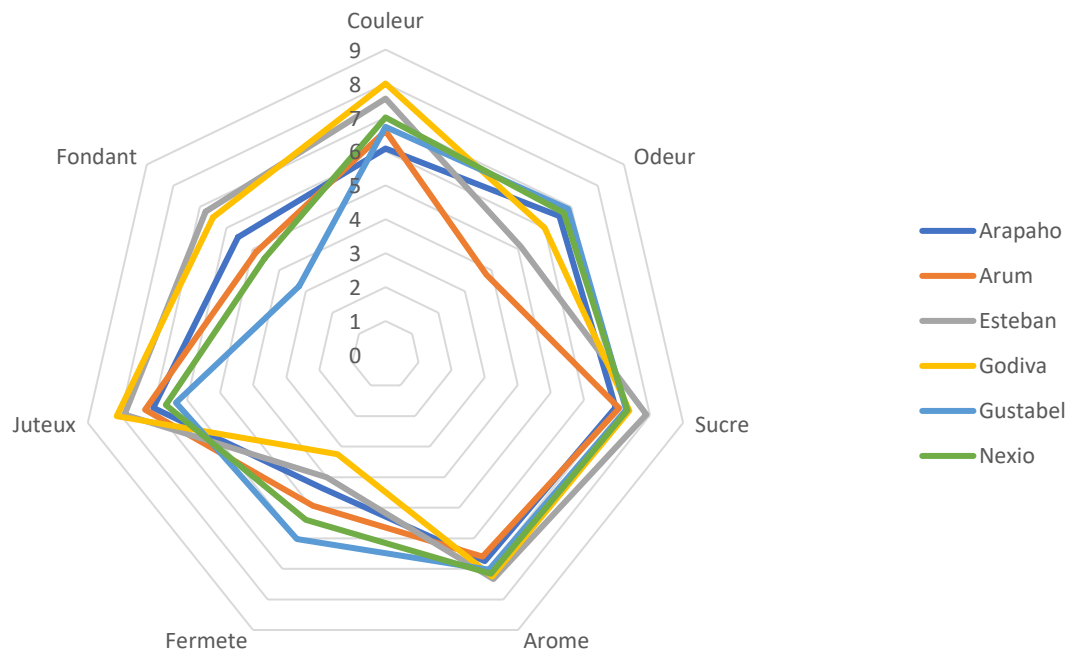
### 5.2 - Profil sensoriel moyen

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

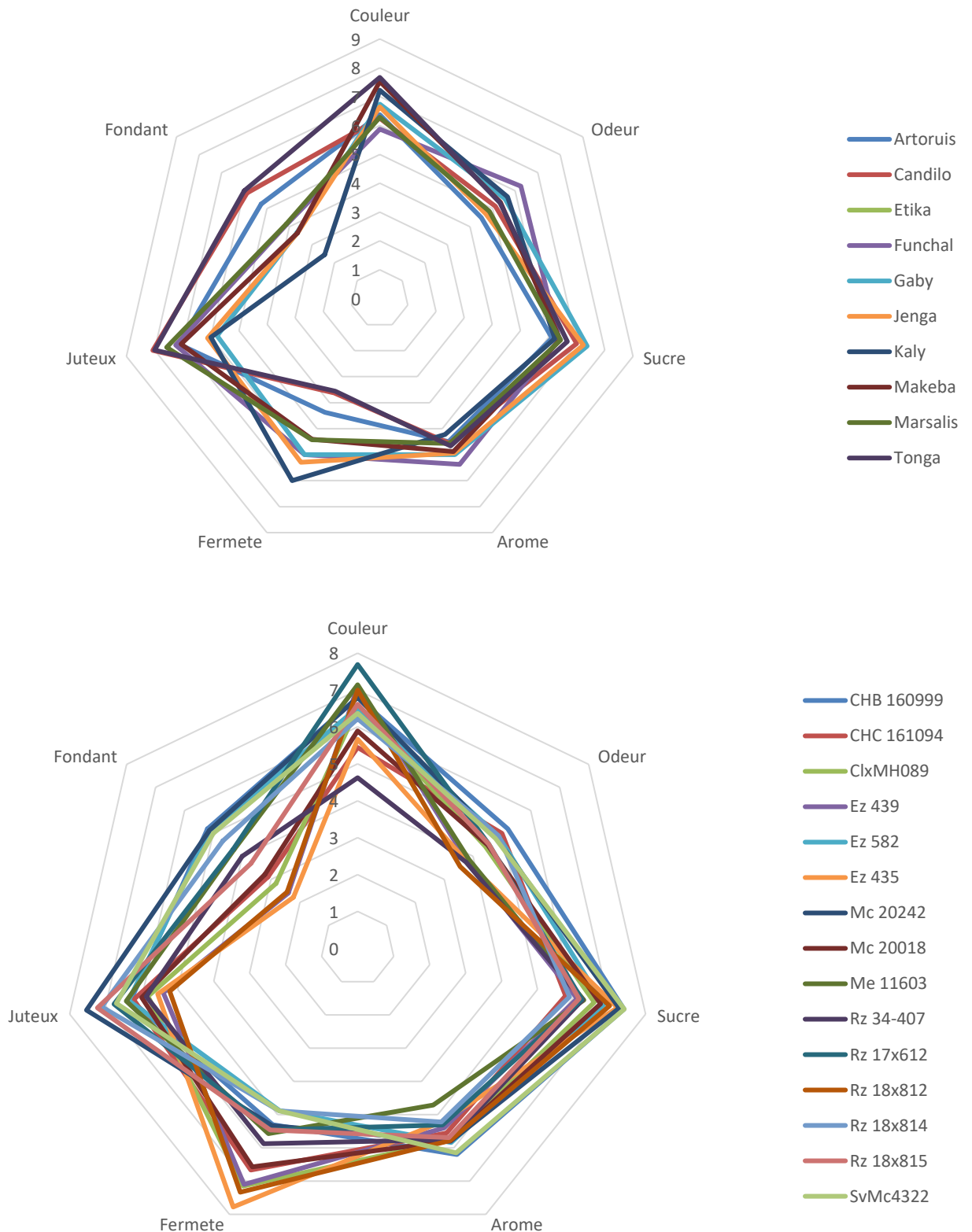
- 1) Note moyenne supérieure à 6,5
- 2) Note moyenne comprise entre 5 à 6,5
- 3) Note moyenne inférieure à 5

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



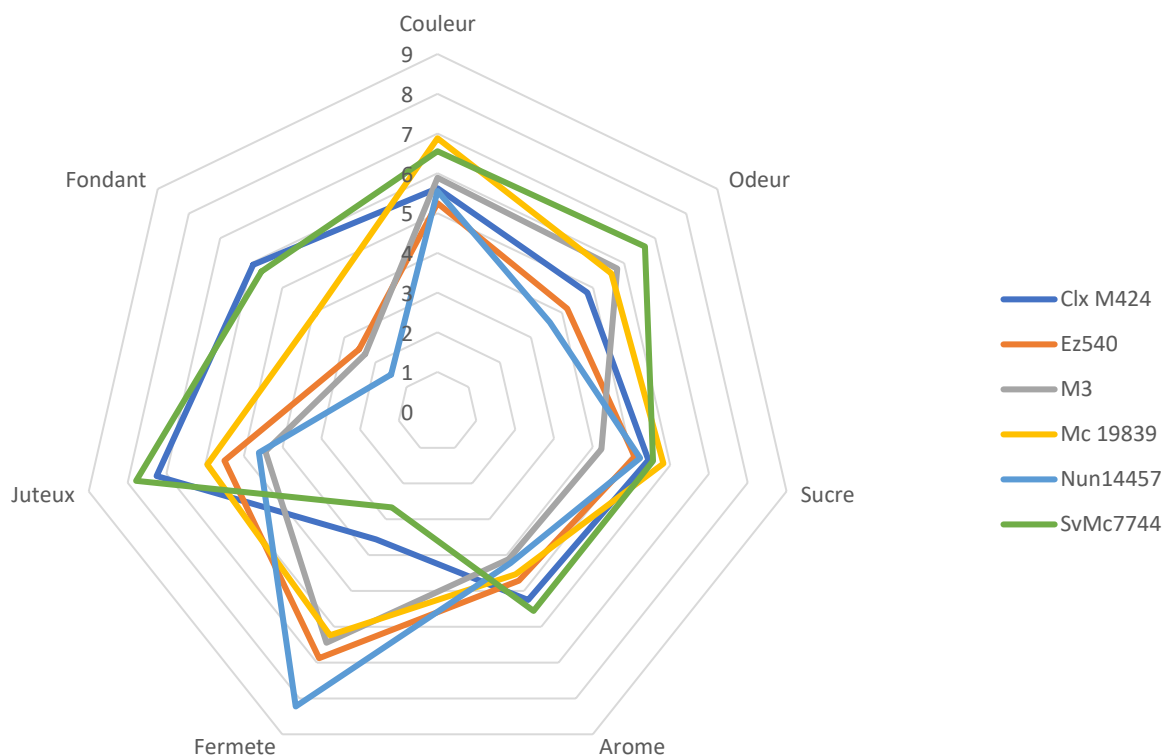
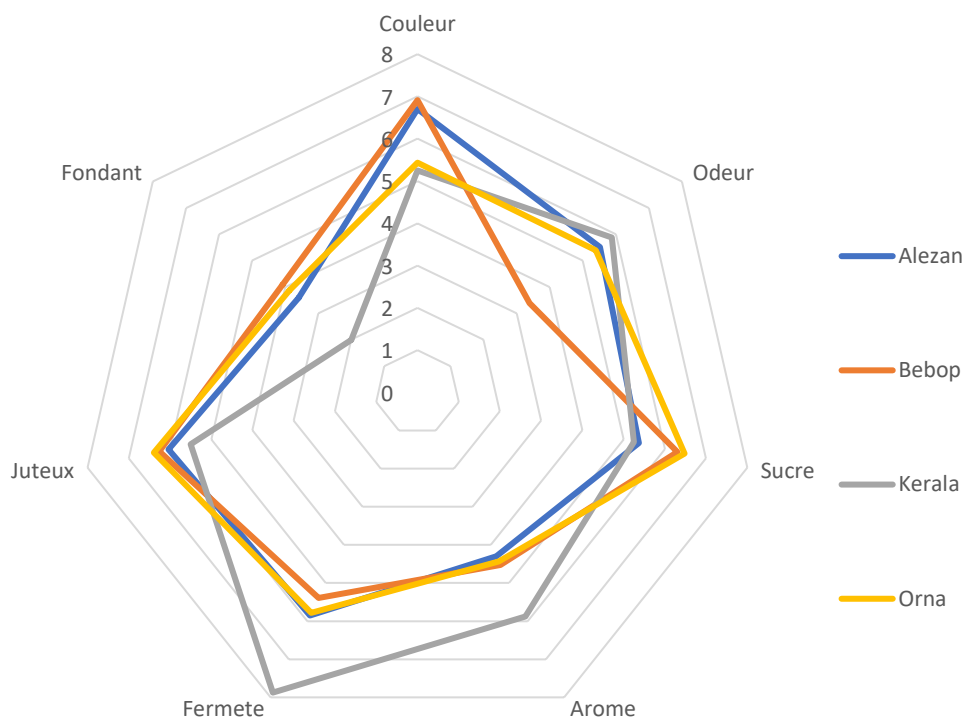
Les variétés très appréciées par les dégustateurs présentent un profil sensoriel assez proche, avec une couleur de la chair soutenue (>6), une flaveur sucrée à très sucrée (>7) et un arôme de melon prononcé. La texture de la chair est perçue comme juteuse. La fermeté est assez variable en fonction des variétés. Ainsi, on retrouve une variété comme Nun14577 qui présente une fermeté très importante, ainsi que Godiva qui sont des variétés plus fondantes et moins fermes. Le critère odeur semble aussi très variable d'une variété à l'autre.

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



Les variétés moyennement appréciées par les dégustateurs présentent un profil sensoriel moins aromatique (4 à 6) que les variétés les plus appréciées mais avec une couleur de la chair toujours marquée. Les variétés sont dans l'ensemble plus fermes et nettement moins fondantes. La flaveur sucrée reste élevée (5 à 7).

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



Les variétés peu appréciées par les dégustateurs présentent un profil sensoriel nettement moins aromatique (4 à 5,5) et beaucoup moins sucré (4 à 5,5) que les variétés plus appréciées. Les différences les plus importantes se situent au niveau de la texture de la chair avec une texture souvent perçue comme ferme à très ferme et très peu fondante à peu fondante. La couleur de la chair est notée comme plus claire.

## 6 – Conclusion

Parmi les variétés dégustées à plusieurs reprises, on note :

- la bonne qualité gustative d'**Arapaho, Arum, Gustabel, Nexio, Ez 391 et M2**,
- la qualité gustative correcte de **Candilo, Etika, Gaby, Jenga, Makeba, Arkade (Clx MH089), Ez 582, Mc 20018, Mc 20242, Rz 34-416 (17x612), Rz 18x815 et Funambul (Sv Mc4322)**,
- la moins bonne qualité gustative d'**Alezan, Bebop, Orna, Gecko (Clx M424), Ez 540, Mc 19839 et Nun 14457**.

Les autres variétés n'ont été dégustées qu'une seule fois, les résultats devront donc être consolidés par d'autres séances de dégustation.

Renseignements complémentaires auprès de :

Actions A223, A224, A225, A227 et A228

E. DERIVRY, C. TAUSSIG, APREL, 13210 Saint-Rémy-de-Provence, tel 04 90 92 39 47, derivry@aprel.fr

<p><b>Réalisé avec le soutien financier de :</b></p>	 <p><b>RÉGION SUD</b> PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR</p>	 <p><b>FranceAgriMer</b> ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER</p> <p><i>La responsabilité de FranceAgriMer ne saurait être engagée</i></p>	 <p><small>Liberté • Égalité • Fraternité</small> RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</p> <p>MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION</p> <p><i>La responsabilité du Ministère chargé de l'Agriculture ne saurait être engagée</i></p>
------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------