



Melon sous abris Analyse sensorielle 2022

Elodie DERIVRY, APREL –

Clément HAVARD, stagiaires APREL - Ariane ANDRES, stagiaire CETA de Chateaurenard

Essai rattaché à l'action n°2021_12080

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 pour les 3 créneaux sous abris étudiés à l'APREL. A chaque dégustation, 5 variétés sont évaluées (témoin + 4 variétés).

Variétés	Semencier	Nombre de dégustation par créneau				NG
		Tunnel précoce	Tunnel saison	Tunnel tardif	Total	
Arapaho	Syngenta		2		2	6,8
Arkade	Clause		3		3	6,7
Arlequin	Syngenta	3			3	6,3
Belcanto	Seminis		1		1	6,6
CHB200909	Fito		1		1	5,8
CHB200910	Fito		1		1	5,9
CHP204105	Fito	2			2	7,1
Nocibé (EZ1033)	Enza	2			2	5,2
Bodélice (EZ1040)	Enza		2		2	6,3
Gse1935	Gautier		1	1	2	5,4
Gustabel	Nunhems			2	2	6,0
HMC451072	Clause	2			2	6,3
HMC451512	Clause		1		1	4,9
HMC451522	Clause			1	1	3,2
Jokari	Clause			1	1	7,0
Karakal	Clause	1			1	4,7
Kodiac	Clause	1			1	4,5
Makeba	Enza	2			2	6,1
Mc23472	Syngenta			2	2	5,2
Mc23487	Syngenta	1	1		2	6,6
Mc24908	Syngenta	1			1	5,9
Mc26563	Syngenta		1		1	4,4
Mc26765	Syngenta			1	1	1,0
Revel160	Nunhems		1		1	6,6
Revel210	Nunhems			1	1	3,8
Askip	Nunhems			1	1	4,1
Ocito	Gautier	3			3	2,6
Saramir	Nunhems	1			1	3,0
SK19242	Sakata			1	1	5,0
Sv6556Mc	Seminis			1	1	6,3
SVMC1825	Seminis		2		2	6,4
Torum	Nunhems		1		1	5,4
Toutatis	Syngenta			1	1	6,8
Vendôme	Clause			1	1	4,4
Volupta	Enza			1	1	4,1

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.

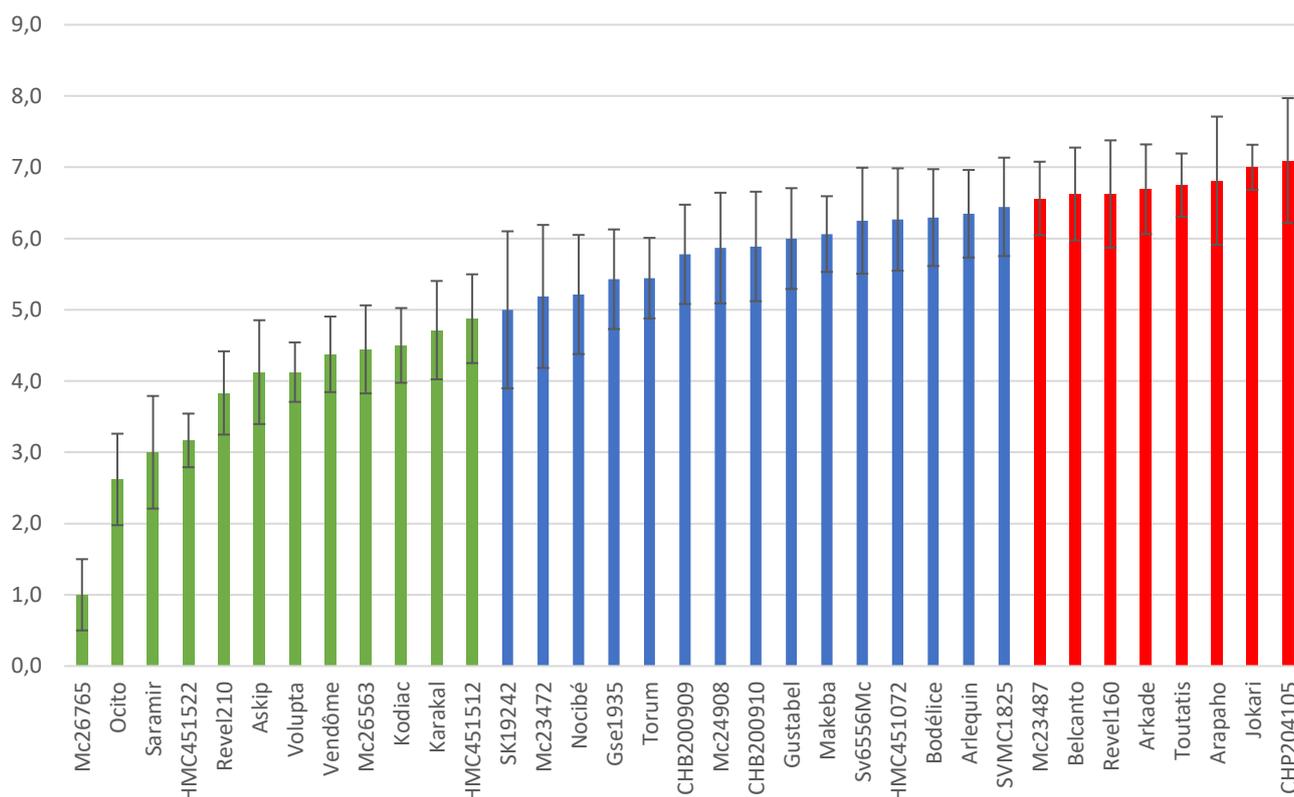
***Constitution des lots de dégustation** : lot de 2 fruits issus d'un même essai. Conservés de 48h à 72h à température ambiante.

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

***Descripteurs** : Aspect (couleur de la chair), Odeur, Flaveur (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** correspondants à des variétés globalement très appréciées par les dégustateurs.

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

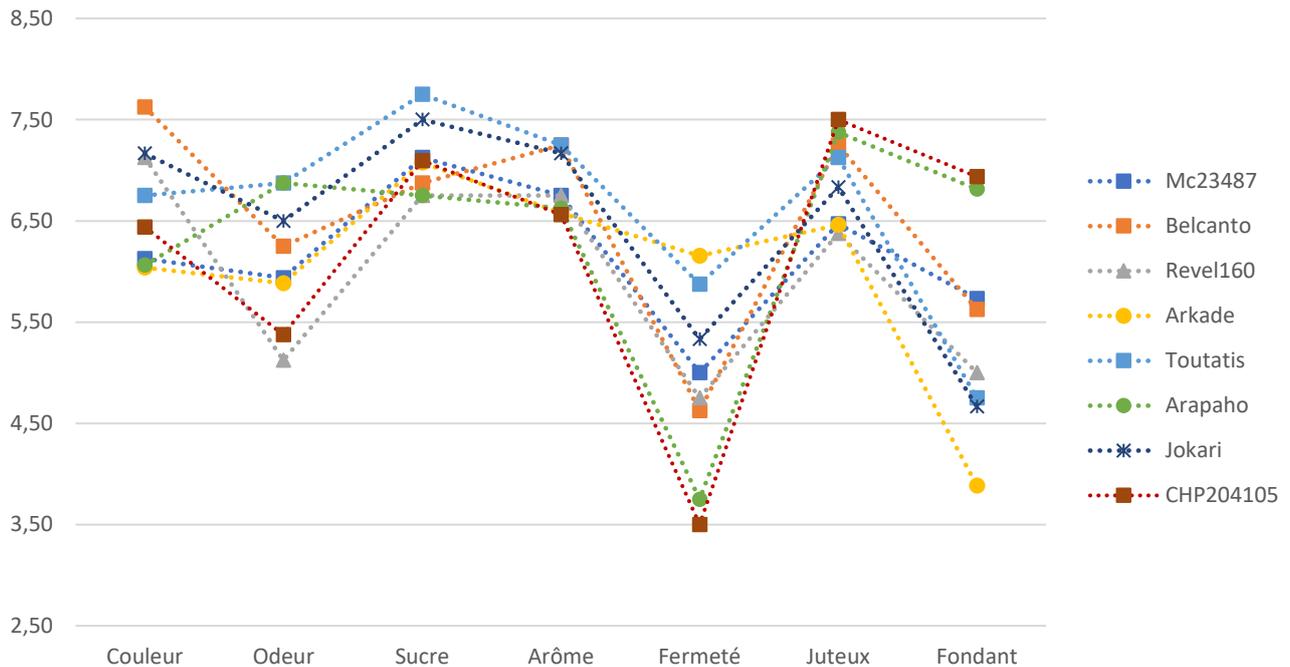
5.2 - Profil sensoriel moyen

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

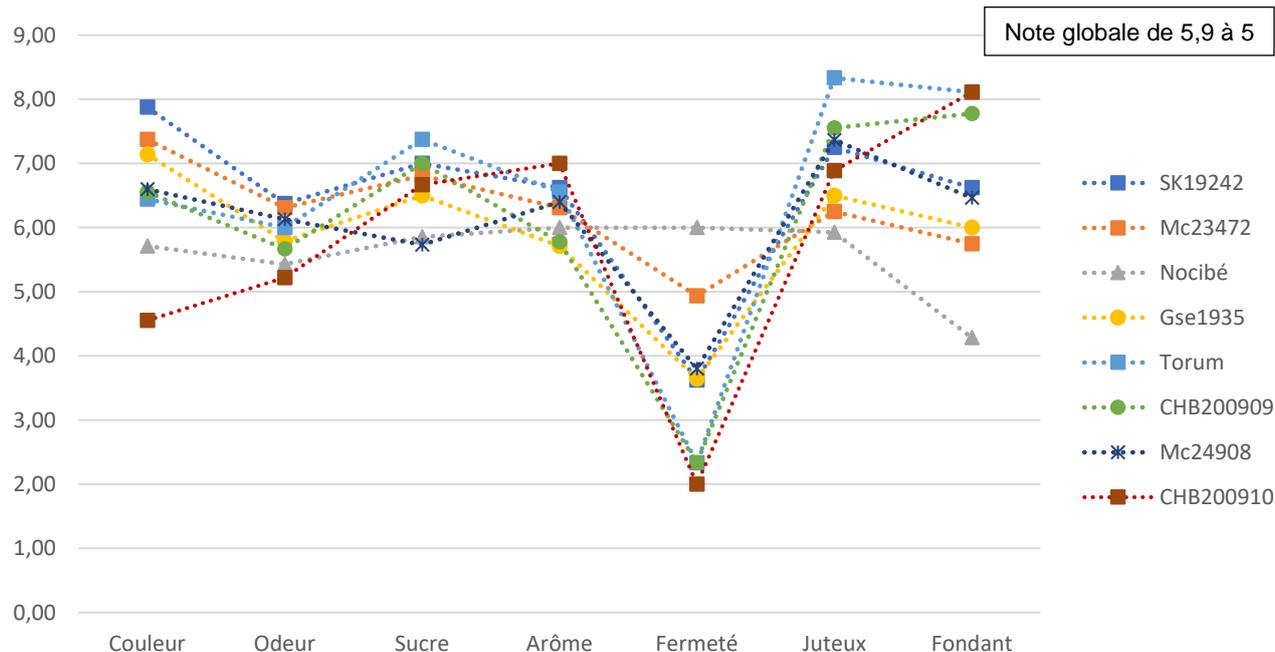
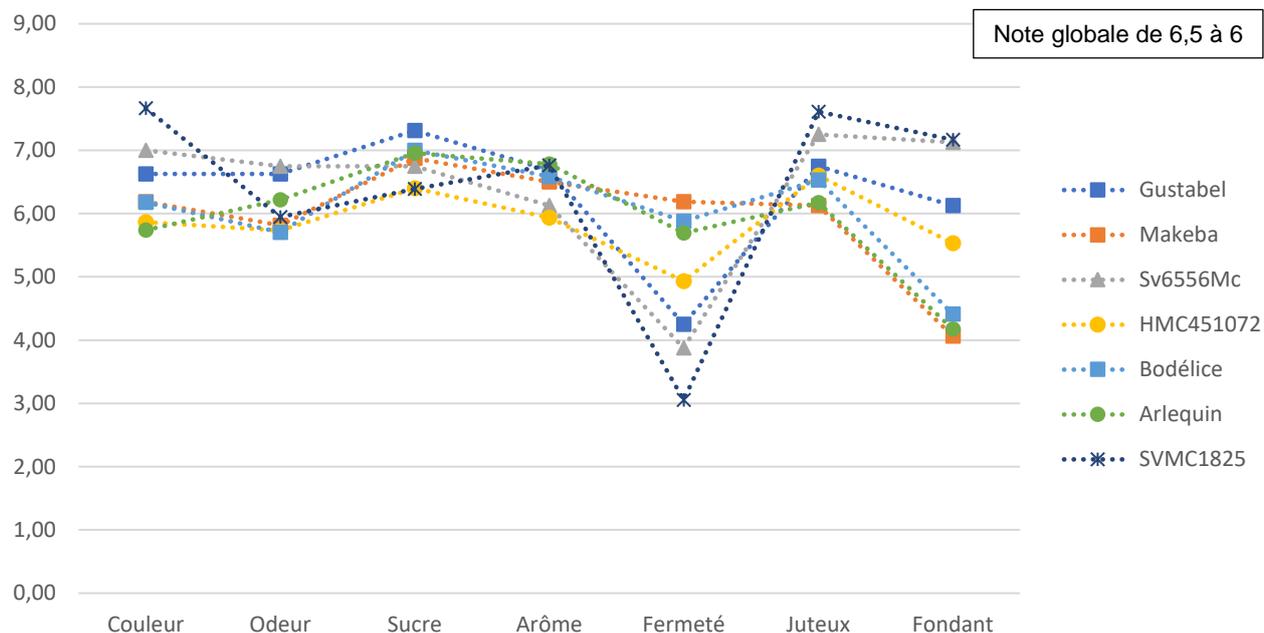
***Profil sensoriel moyen des variétés ayant une note d'appréciation globale moyenne supérieure à 6,5**



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 (>6,5) et un arôme de melon prononcé (>6,5). La texture de la chair est perçue comme juteuse (>6,5) et moyennement à peu ferme. Le critère fondant est plus variable en fonction des variétés.

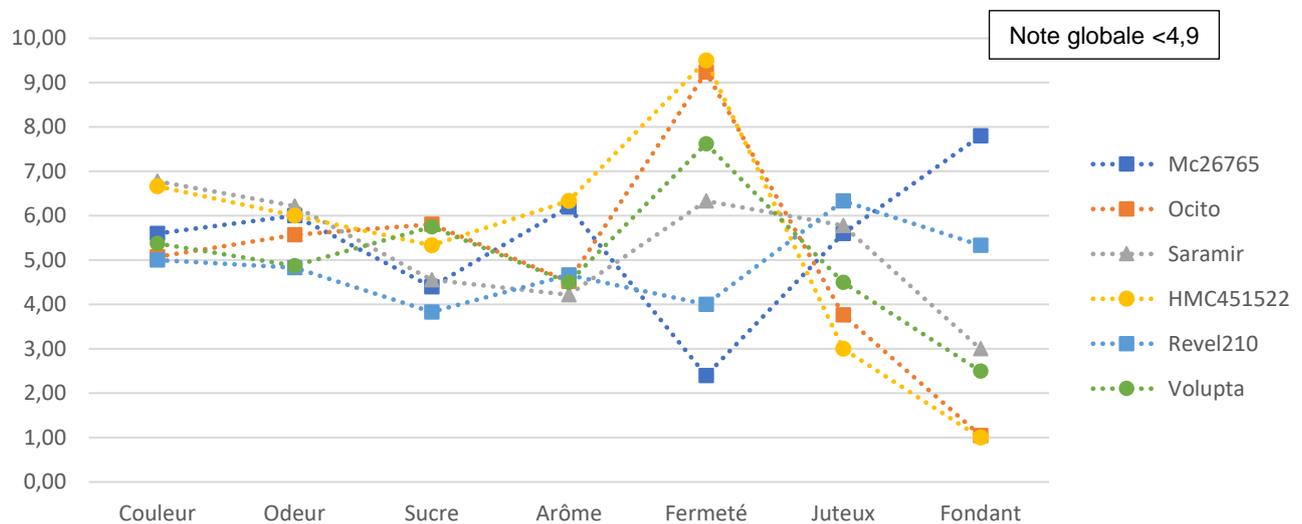
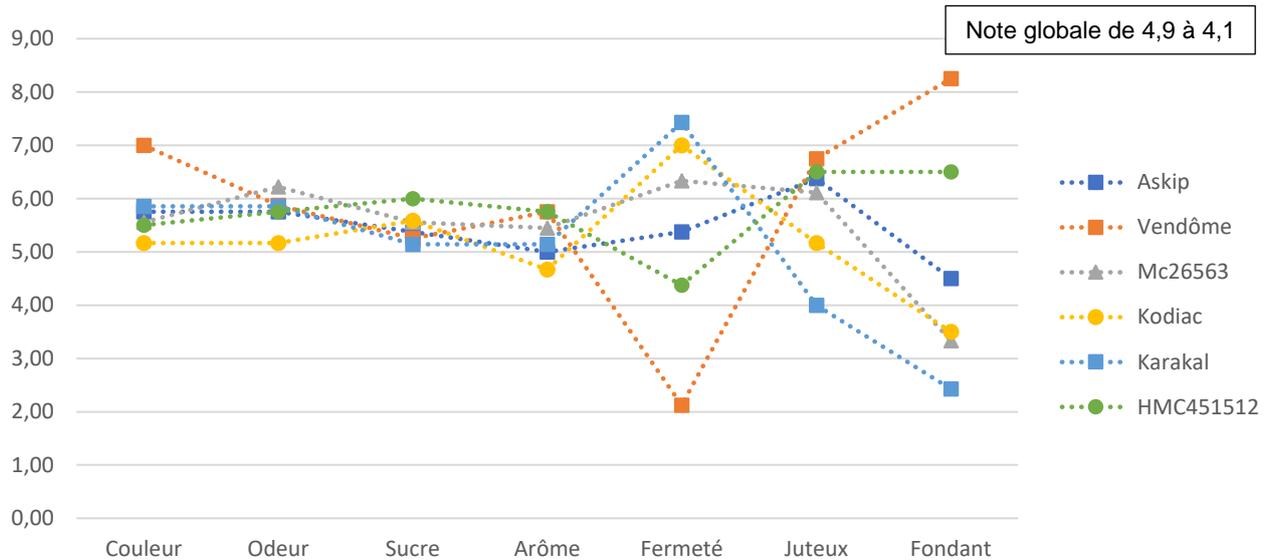
***Profil sensoriel moyen des variétés ayant une note d'appréciation globale moyenne comprise entre 5 et 6,5**

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 toujours sucrées (5,5 à 7,5), aromatiques (5,5 à 7) et juteuses à moyennement juteuses. La fermeté est assez variable avec quelques variétés peu fermes. Le critère fondant varie de 4 à 8.

***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 (<6), on retrouve également pour certaines variétés une chair très ferme (Ocito, HMC451522) et très peu fondante.

6 – Conclusion

Parmi les variétés testées à plusieurs reprises, on note :

- La bonne qualité gustative de : **Arapaho, Arkade, CHP204105, Mc23487.**
- La qualité gustative intermédiaire de : **Arlequin, Nocibé, Bodélis, Gse1935, HMC451072, Makeba, Mc23472 et SVMC1825.**
- La moins bonne qualité gustative de : **Ocito.**

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

Actions A617, 618, 619

Réalisé avec le soutien financier de

