



Melon sous chenille et bêche Analyse sensorielle 2022

Elodie DERIVRY, APREL –
Clément HAVARD, stagiaire 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 variétaux sur 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
		Chenille	Bêche précoce	Bêche tardive	Total	
Adagio	Seminis	1			1	6,5
Arkade	Clause		3		3	6,0
Arlequin	Syngenta	2			2	6,5
Askip	Nunhems			2	2	6,6
Belcanto	Seminis		3		3	6,3
Bornéo	Clause		1		1	6,5
CHB200909	Fito		2	1	3	6,0
CHB200910	Fito		1	1	2	5,5
CHP204105	Fito	1			1	7,3
Dibango	RijkZwaan			1	1	6,3
Djazzeo	RijkZwaan			1	1	6,5
Etchabi	RijkZwaan	1			1	7,0
EZ1028	Enza	2			2	5,3
EZ1033	Enza		1		1	2,6
Florabel	Nunhems		1		1	7,0
Gse1935	Gautier		1	1	2	6,9
Gustabel	Nunhems			4	4	6,9
HMC451072	Clause	1			1	7,3
HMC451512	Clause		2	1	3	6,8
HMC451522	Clause			2	2	4,3
Imanoa	RijkZwaan	1			1	5,8
Jokari	Clause			2	2	6,1
Jubilo	Gautier			1	1	3,9
Karakal	Clause	1			1	7,0
Kodiac	Clause	2			2	6,8
MC22715	Syngenta		2		2	6,5
Mc23472	Syngenta			1	1	7,2
Mc23487	Syngenta	1	1		2	6,4
Mc24908	Syngenta	2			2	5,4
Mc26563	Syngenta		1		1	6,1
Mc26765	Syngenta			1	1	7,1

Variétés	Semencier	Nombre de dégustation par créneau				NG
		Chenille	Bâche précoce	Bâche tardive	Total	
Mel20016	Sakata			1	1	6,2
Mexel	Sakata		1		1	4,9
Norko	Syngenta		1		1	4,4
Nun14160	Nunhems		1		1	5,1
Nun14210	Nunhems			1	1	6,7
Nun14561	Nunhems	1			1	5,9
Nun14731	Nunhems			2	2	6,6
Ocito	Gautier	1			1	4,8
RZ21CH2010	RijkZwaan			2	2	5,8
Saramir	Nunhems	1			1	5,4
Serafin	Syngenta	1			1	5,4
SK19242	Sakata			1	1	6,0
SK19307	Sakata	1			1	4,0
SK19647	Sakata	1			1	5,4
SVMC1825	Seminis		1	1	2	6,5
Vendôme	Clause	1			1	6,1
Volupta	Enza			2	2	6,6

En jaune, les variétés ayant été dégustées plus d'1 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.

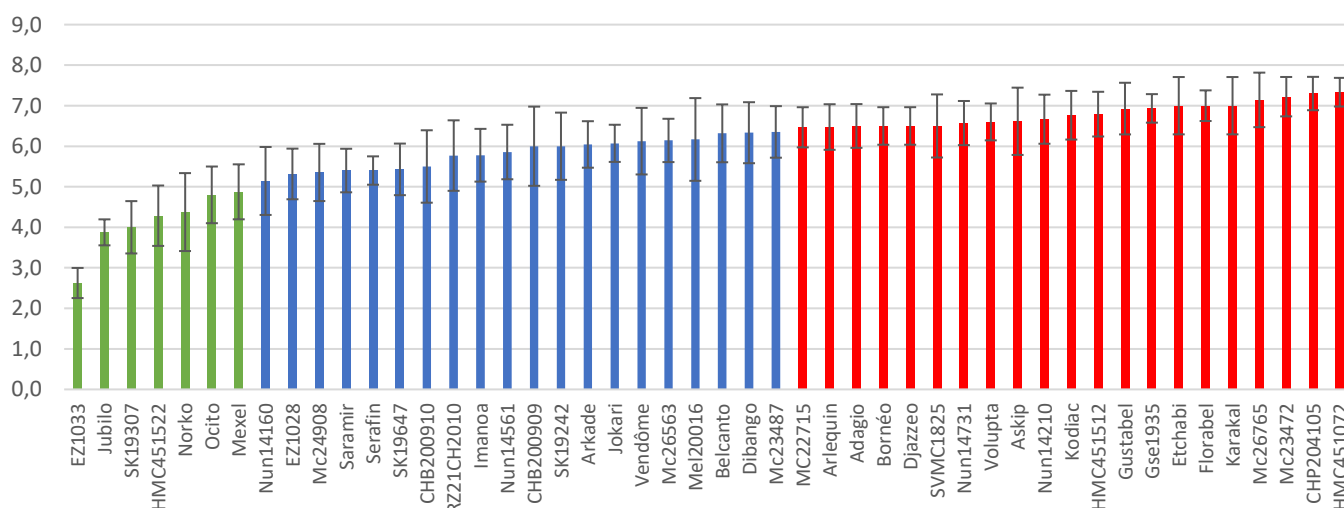
***Constitution des lots de dégustation** : lot de 2 fruits issus d'un même essai. Conservés de 48h à 72h à température ambiante.

***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

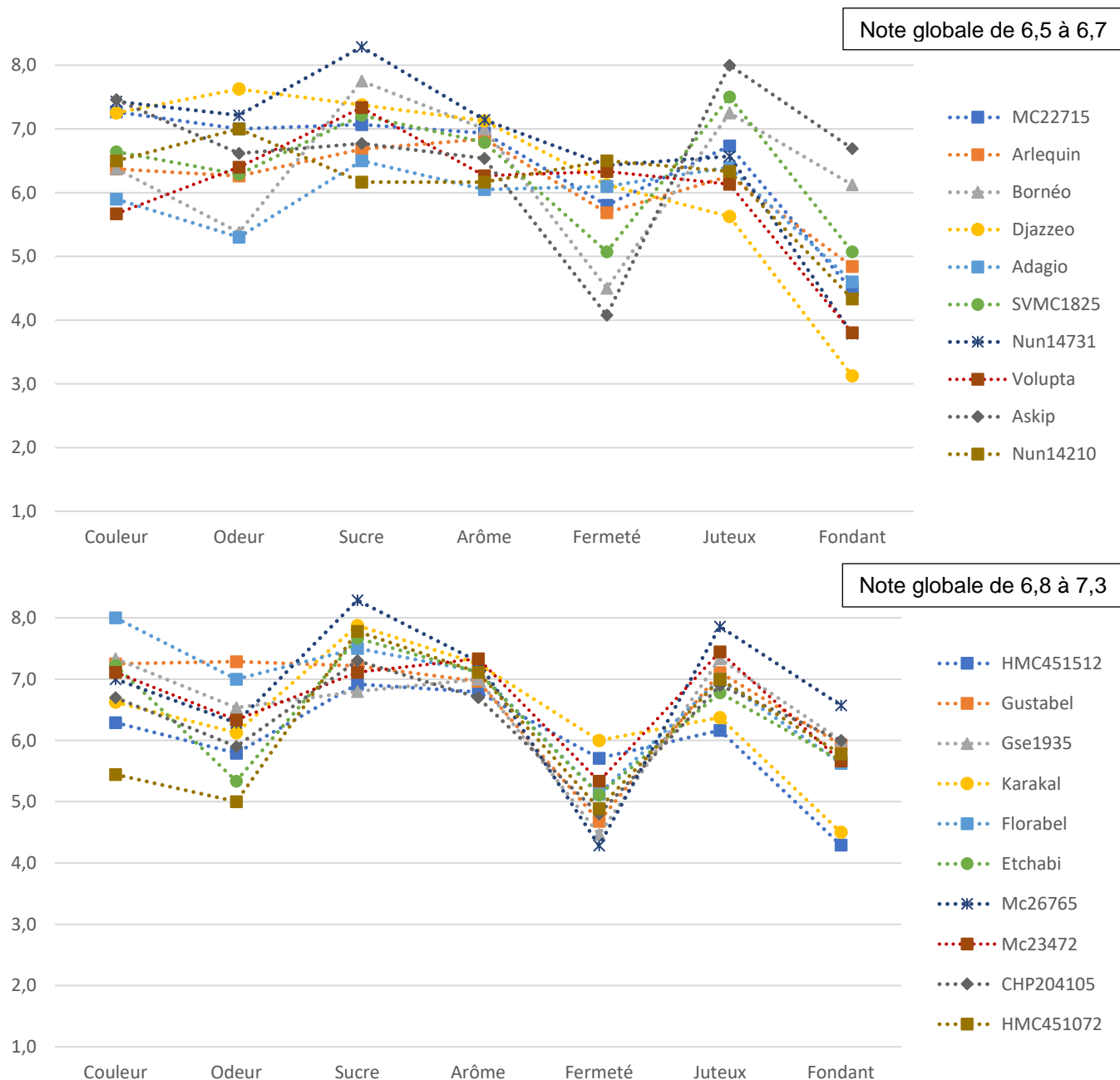
Les notes attribuées à chaque descripteur correspondent à la moyenne des notes obtenues sur l'ensemble des séances de dégustation. Il est ainsi possible d'établir un profil moyen par variété. Les variétés sont regroupées en fonction de la moyenne des notes d'appréciation globale obtenues à l'issue des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

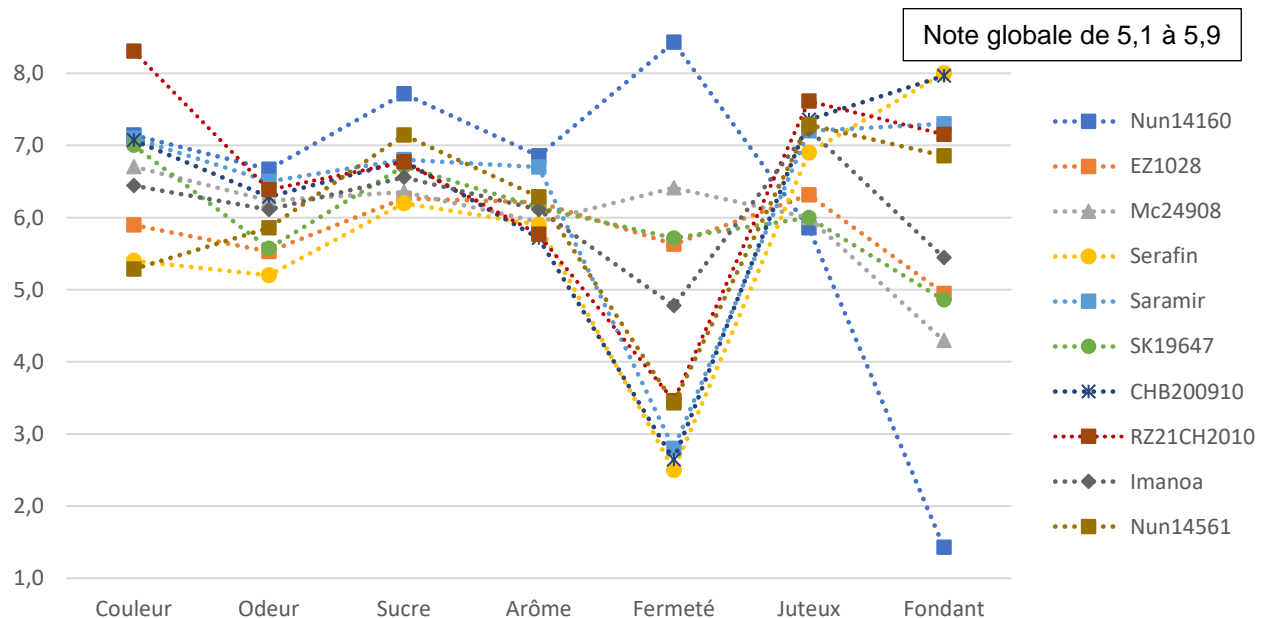
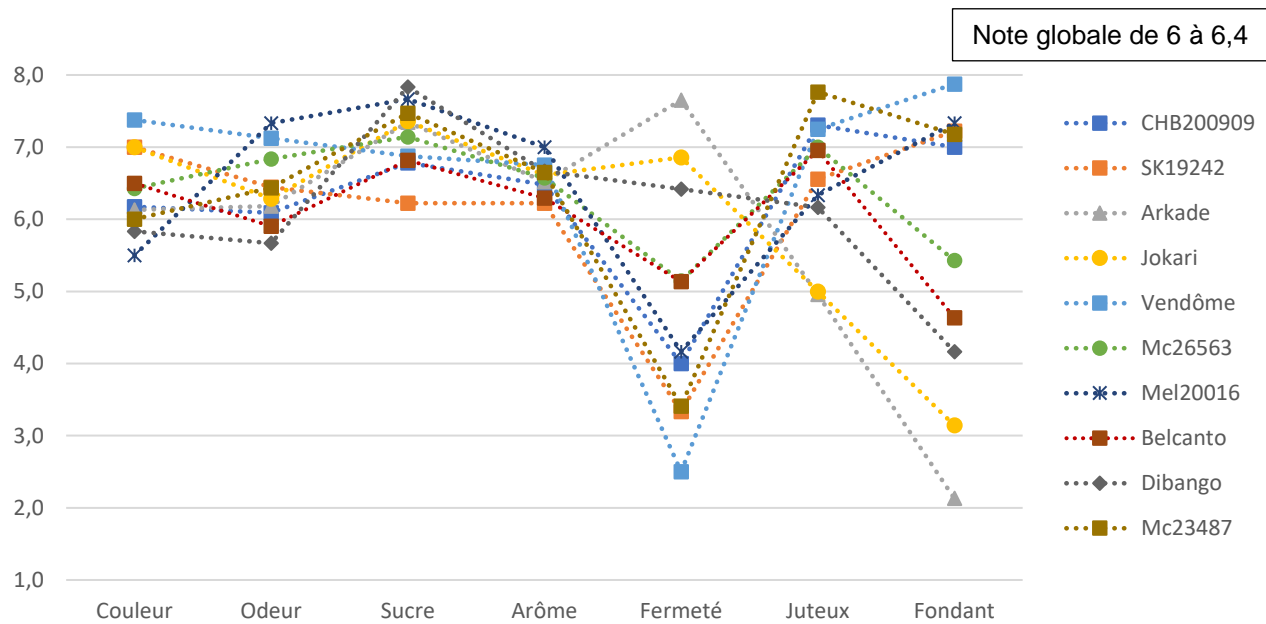
Pour des raisons de lisibilité, les variétés sont réparties sur plusieurs graphiques.

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



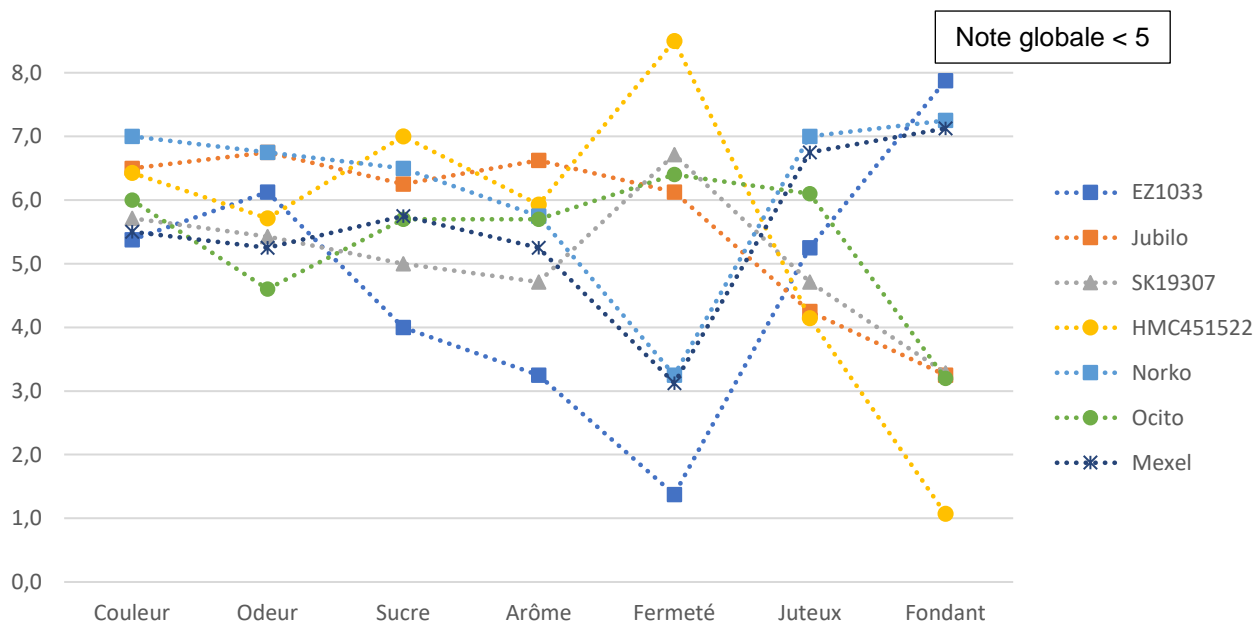
Les variétés les plus appréciées par le panel sont des variétés aromatiques, sucrées et d'une fermeté intermédiaire principalement. Les variétés sont également juteuses à moyennement juteuses. La couleur, l'odeur et le fondant semble moins déterminant et les notes sont plus variables en fonction de chaque variété.

***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 également assez proche. Les variétés sont dans l'ensemble sucrées, moyennement aromatiques et juteuses. On retrouve par contre des variétés très fermes (Arkade, Nun14160) à très peu ferme (Vendôme, Serafin). Le critère fondant est encore très dispersé en fonction des variétés.

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



Les variétés peu appréciées par les dégustateurs manquent dans l'ensemble d'arôme (<5,5) et de sucre. La fermeté de la chair est soit très ferme (HMC451522) soit très peu ferme (EZ1033). Les variétés sont dans l'ensemble peu juteuses.

6 – Conclusion

Parmi les variétés testées à plusieurs reprises, on note :

- La bonne qualité gustative de : **Arlequin, Askip, Gse1935, Gustabel, HMC451512, Kodiac, Mc22715, Nun14731, SVMC1825 et Volupta.**
- La qualité gustative correcte de : **Arkade, Belcanto, CHB200909, CHB200910, Ez1028, Jokari, Mc23487, Mc24908 et Rz21CH2010.**
- La moins bonne qualité gustative de : **HMC451522.**

Renseignements complémentaires auprès de :

E. DERIVRY, APREL, 13210 Saint-Rémy-de-Provence, tel 04 90 92 32 40, derivry@aprel.fr

Actions A620 et A621

Réalisé avec le soutien financier de :

