



Melon

Nouvelles variétés

Analyse sensorielle

2017



Elodie DERIVRY, Catherine TAUSSIG, APREL – Benjamin GARD, Ctifl / APREL – Anaïs SALMERON, Henri PAULEAU, Cédric DRESCH, stagiaires.

Essai rattaché à l'action n°04.2015.03 : Melon, innovation variétale et résistances aux bioagresseurs.

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			1		2
Arago	Clause					1		1
Arapaho	Syngenta	2	2		1	1		6
Artorius	Syngenta		1			1		2
Bebop	Rijk Zwaan			1			1	2
Candilo	Gautier			1			1	2
Etika	Enza						1	1
Fougue	Seminis						2	2
Funtastic	Seminis		1		1	1		3
Godiva	Syngenta					1		1
Gustabel	Nunhems			1			1	2
Kaly	Enza						3	3
Kenavo	Enza						1	1
Kerala	Enza	1						1
Marsalis	Rijk Zwaan						2	2
Nexio	Clause			1			1	2
Primabel	Nunhems	2						2
Quincy	Clause	2			1			3
Sirius	Clause						1	1

Variétés	Semencier	Nombre de dégustations par créneau						Total
		Tunnel précoce	Tunnel saison	Tunnel tardif	Chenille	Bâche précoce	Bâche saison	
Gaby (Clx MA288)	Clause		1		1			1
Clx MA314	Clause				1			1
Clx MQ808	Clause			1			2	3
Ez 380	Enza	2	1		1	1		5
Ez 391	Enza			1			1	2
Ez 435	Enza						2	2
Ez 438	Enza					1		1
GS1	Gautier		1		1	1		3
GS2	Gautier					1		1
Gse 1534	Gautier		2			1	1	4
Mc 18586	Syngenta				1			1
Escalibor (Mc 18604)	Syngenta	1			1			2
Orna (Mc 18828)	Syngenta			1			1	2
Mc 18829	Syngenta			1			1	2
Mc 18490	Syngenta				1			1
Me 11371	Sakata					1	1	2
Me 11372	Sakata				1			1
Me 11453	Sakata						1	1
Nun 14206	Nunhems	1			1			2
Nun 14256	Nunhems		2			1		3
Nun 14265	Nunhems			1			1	2
Nun 14275	Nunhems	2			1	1		4
Nun 14325	Nunhems				1			1
Nun 14436	Nunhems			1			1	2
Nun 14536	Nunhems					1		1
Rz 16X26	Rijk Zwaan					1		1
Rz 17X611	Rijk Zwaan					1		1
Rz 17x612	Rijk Zwaan						1	1
Rz 17X613	Rijk Zwaan						1	1
Rz 17x64	Rijk Zwaan				1	1		2
Rz 17x65	Rijk Zwaan				1			1
Rz 17X67	Rijk Zwaan					1		1
Rz 17x69	Rijk Zwaan						2	2
Rz 34-409	Rijk Zwaan					1		1
Sv 6275 Mc	Seminis			1		1		2
Sv 7244 Mc	Seminis		1		1			2
Sv 8990 Mc	Seminis			1	1			2
Sv 6556 Mc	Seminis		1			1		2

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.

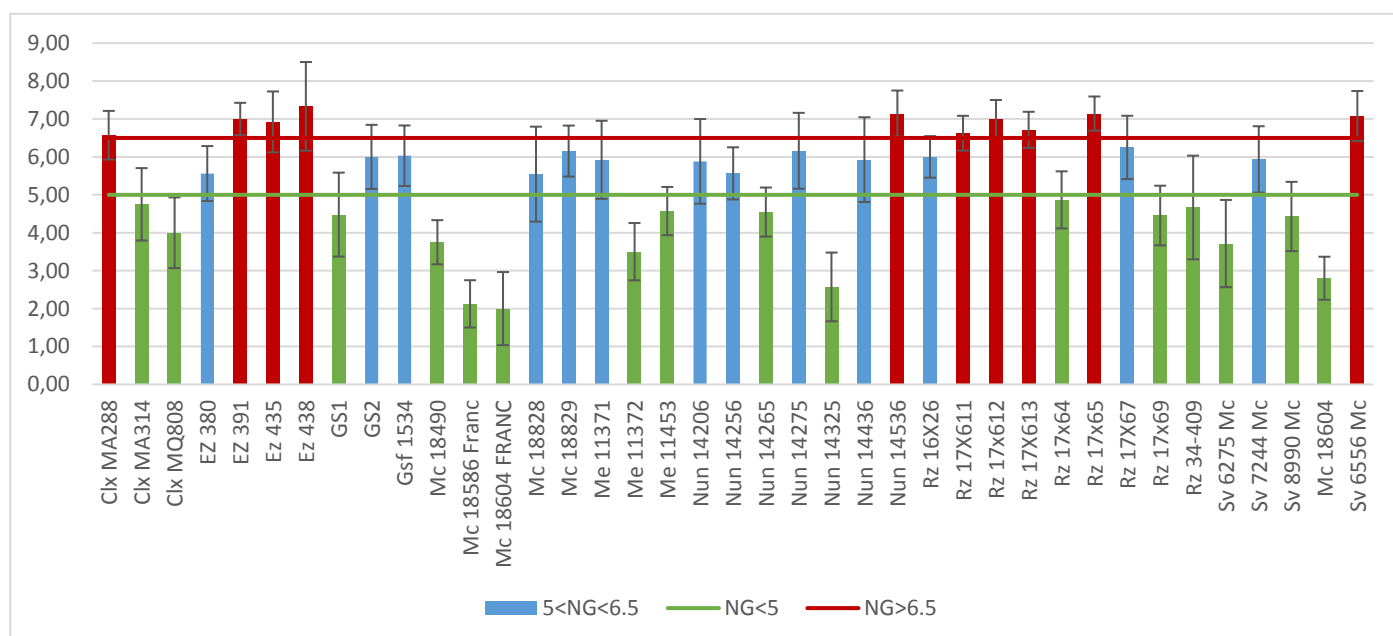
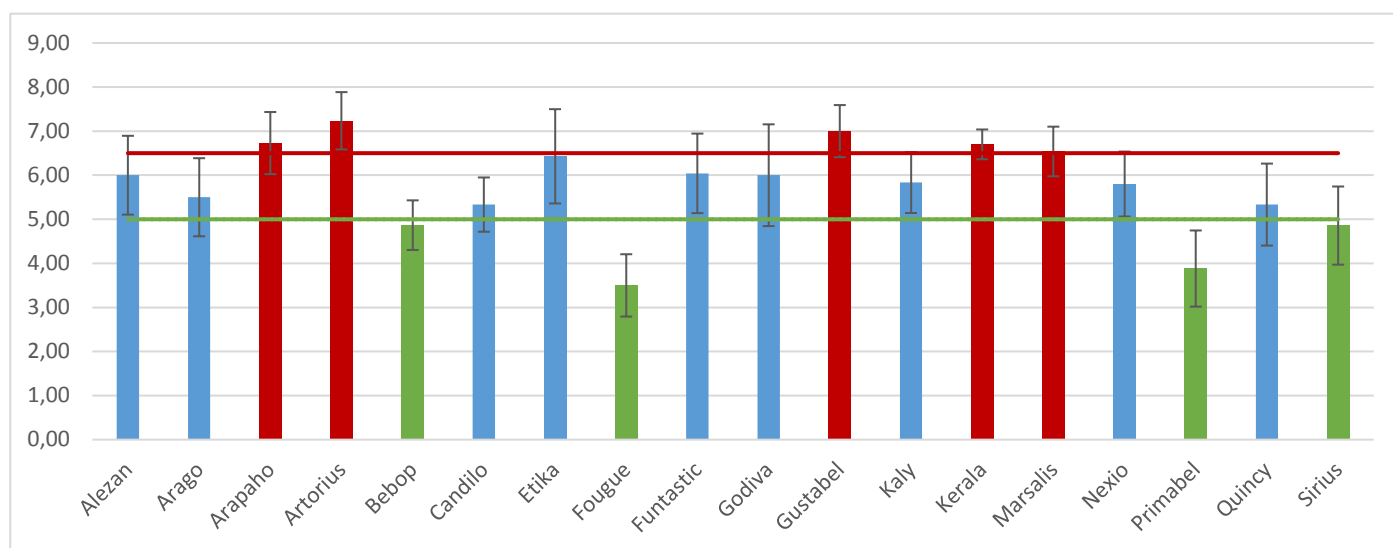
***Constitution des lots de dégustation** : lot de 5 fruits issus d'un même essai. Conservé 48h à 12°C et 24h à température ambiante.

***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

5.2 - Moyenne des notes d'appréciation globale des variétés retenues



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.

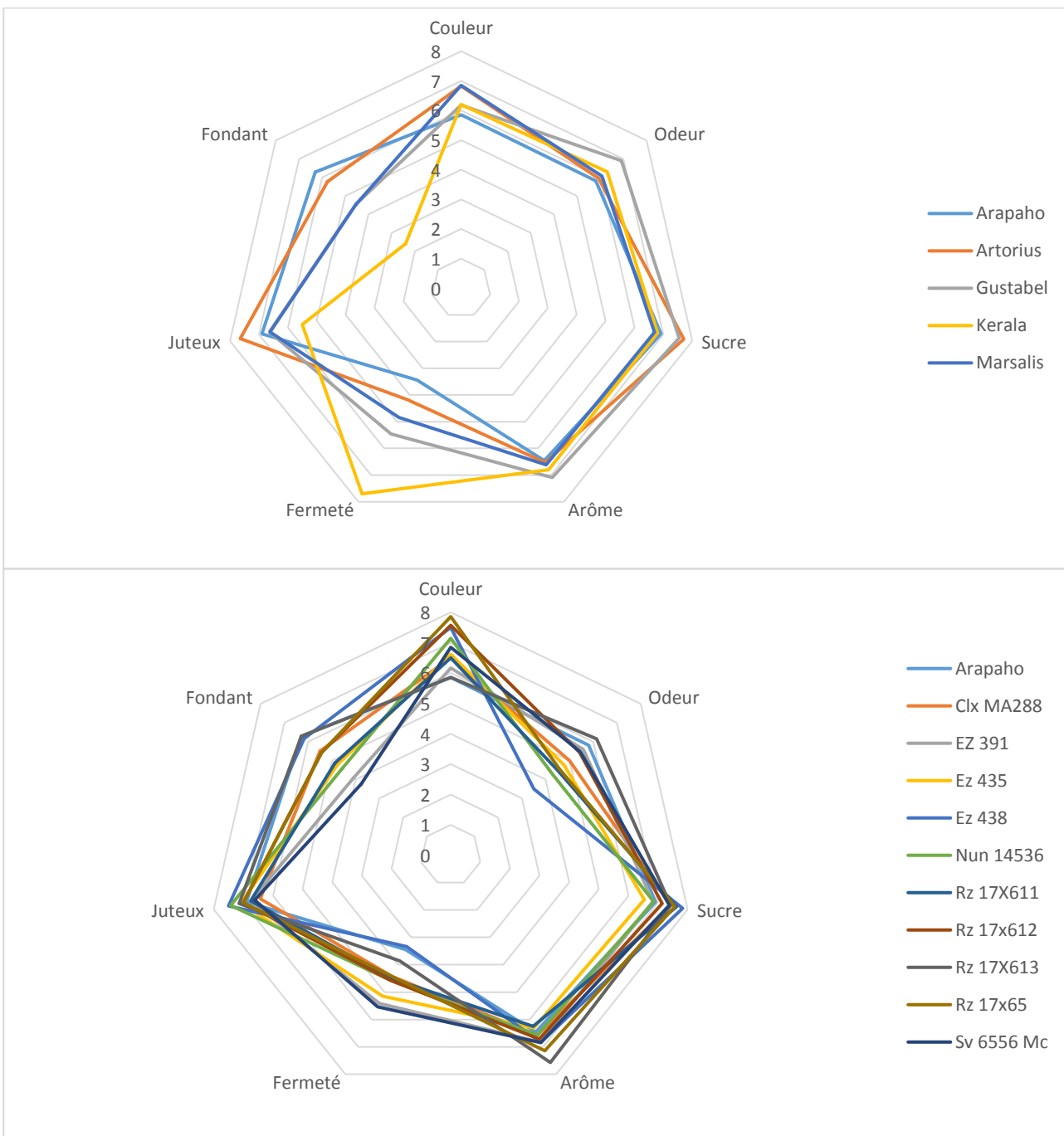
5.3 - Profil sensoriel moyen des variétés retenues

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

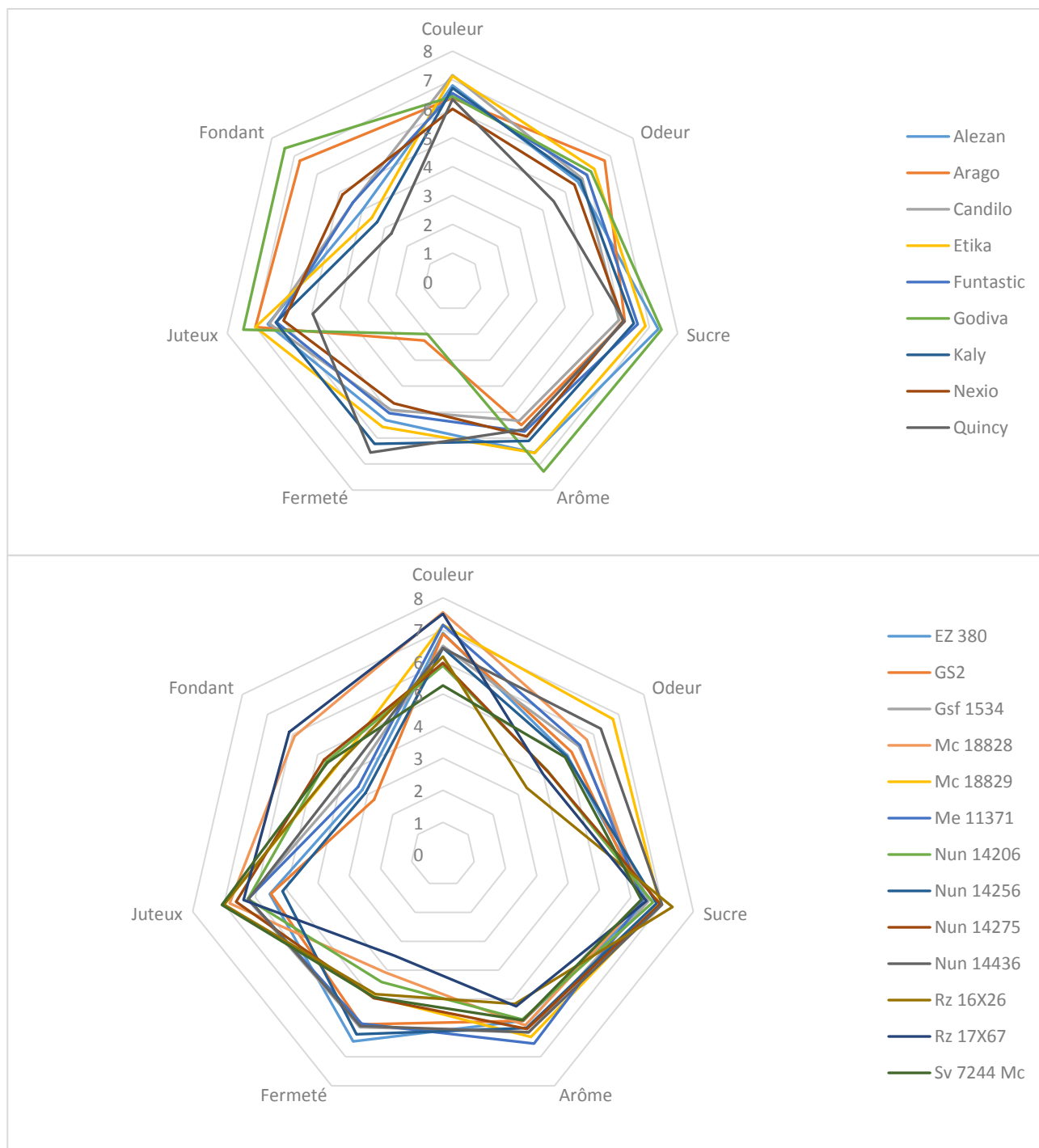
- 1) Note moyenne supérieure à 6,5
- 2) Note moyenne comprise entre 5 à 6,5
- 3) Note moyenne inférieure à 5

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



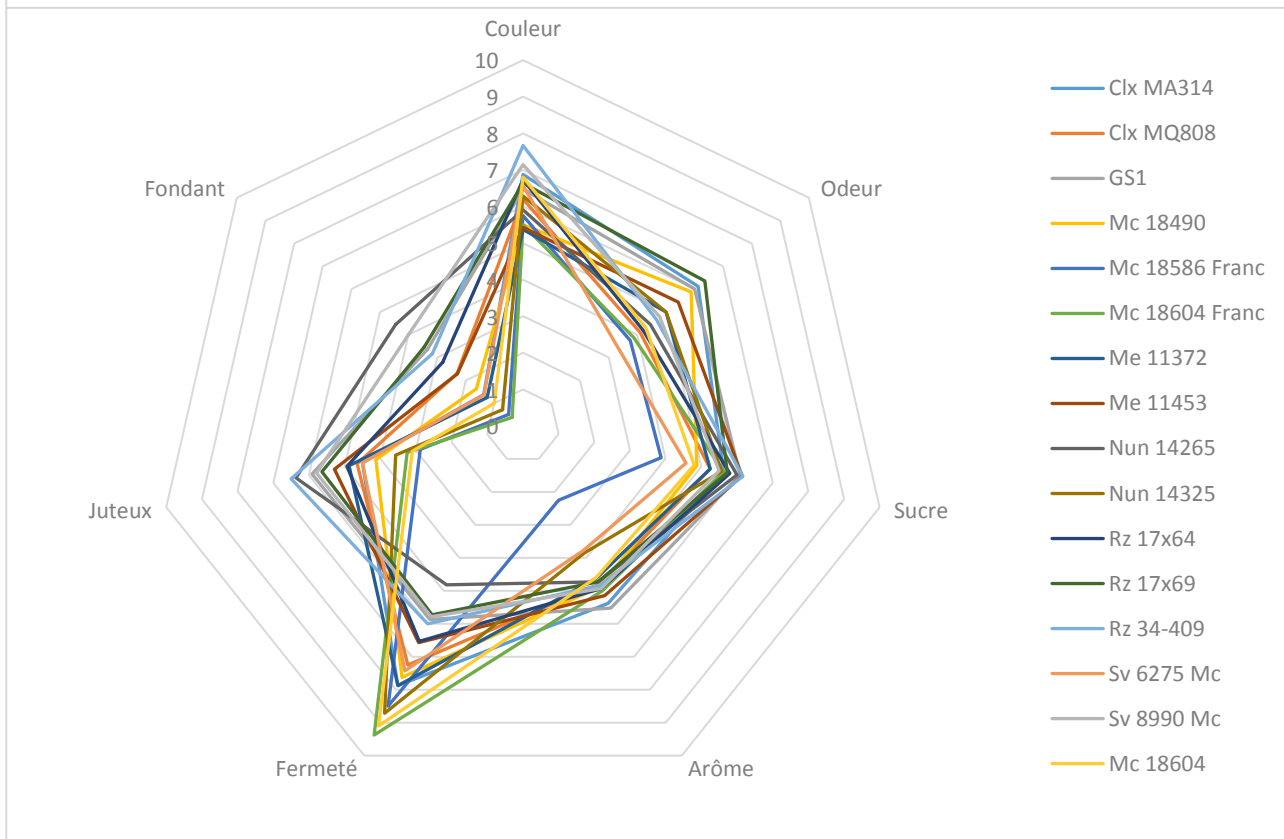
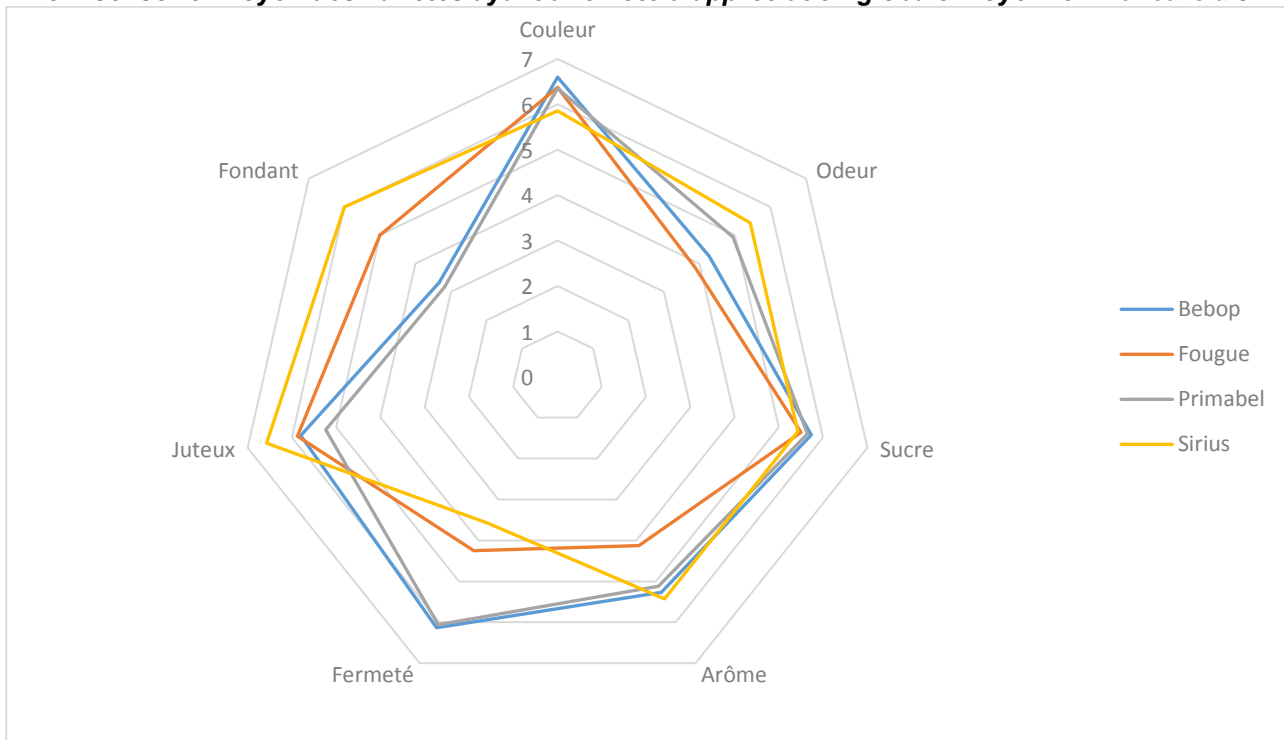
Les variétés très appréciées par les dégustateurs présentent un profil sensoriel assez proche, avec une couleur de la chair soutenue, une flaveur sucrée à très sucrée et un arôme de melon prononcé. La texture de la chair est perçue comme juteuse à très juteuse. La fermeté est assez variable en fonction des variétés. Ainsi, on retrouve une variété comme Kerala qui présente une fermeté très importante ainsi qu'Arapaho ou Ez 438 qui sont des variétés plus fondantes et moins fermes.

***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 avec une couleur de la chair légèrement moins prononcée que les variétés les plus appréciées. Les variétés sont plus fermes et moins fondantes. La saveur sucrée reste élevée.

***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 moins aromatique et moins sucré 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, moyennement à peu juteuse et très peu fondante à peu fondante.

6 – Conclusion

Parmi les variétés dégustées à plusieurs reprises, on note :

- la bonne qualité gustative d'Arapaho et Gustabel,
- la qualité gustative intéressante d'Arorius, Marsalis, Ez 435 et Sv 6556 Mc,
- la qualité gustative moyenne d'Alezan, Candilo, Funtastic, Kaly, Nexio, Orna, Quincy, Ez 380, Gse 1534, Mc 18829, Me 11371, Nun 14206, Nun 14256, Nun 14275, Nun 14436 et Sv 7244 Mc,
- la moins bonne qualité gustative de Bebop, Fougue, Primabel, Cix MQ808, Gs1, Nun 14265, Rz 17X64, Rz 17X69, Sv 6275 Mc et Sv 8990 Mc.

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 A919, A920, A921, A922

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

<p>Réalisé avec le soutien financier de :</p>	 <p>FranceAgriMer 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>Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</p> <p>MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'ALIMENTATION DE LA PÊCHE ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE</p> <p><small>avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale "Développement agricole et rural"</small></p> <p><i>La responsabilité du Ministère chargé de l'Agriculture ne saurait être engagée</i></p>
--	--	--