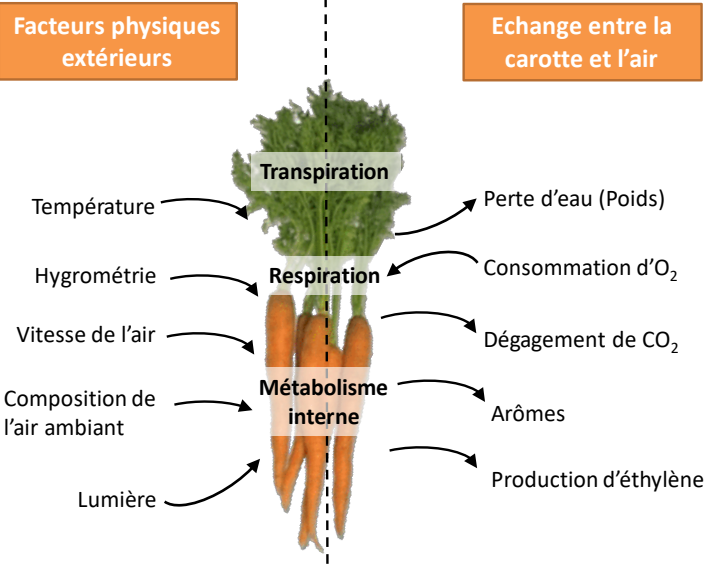


Mécanismes de conservation



Conditions de conservation


 Température : 0 – 1 °C
(jamais de températures négatives)


 Hygrométrie : 95 – 98 %


 Vitesse de l'air : 2 m/s en début de conservation puis 0,5 m/s (en sortie d'évaporateur)

Une descente en température **rapide** (90% de la consigne atteinte en 48h) est préconisée pour limiter les phénomènes de respiration et de transpiration.

Chiffres clés du stockage en palox

Caractéristiques	Stockage en palox
Puissance frigorifique	≈ 200 W/tonne de carotte
Hauteur max	6 palox (hauteur de palox 1,20 m)
Surface au sol nécessaire selon la hauteur max*	0,45 m ² /tonne de carotte
Système de réfrigération	Evaporateur suspendu ou système frigo « compact »
Espaces libres pour la circulation de l'air	Environ 1 m sous plafond et 0,5 m le long des parois

* : densité moyenne de carotte 550 kg/m³

Brumisation

Pour maintenir l'hygrométrie élevée requise par les carottes pour un stockage de longue durée (> 6 mois), une brumisation est **nécessaire**. L'eau est mise sous pression par un générateur puis traverse des buses de très petit diamètre pour être éclatée en fines gouttelettes (< 10µm). Le choix du brumisateur se fait en fonction du volume de la chambre froide, de la qualité de l'eau et du débit d'humidification indiqué par le fournisseur.



Evaporateur suspendu



Système frigo «compact»



Intérêts du froid humide par rapport au froid classique



En l'absence de brumisation, il est possible de filmer les palox de carottes (non lavées) pour conserver l'humidité pour une durée de 4 mois maximum.

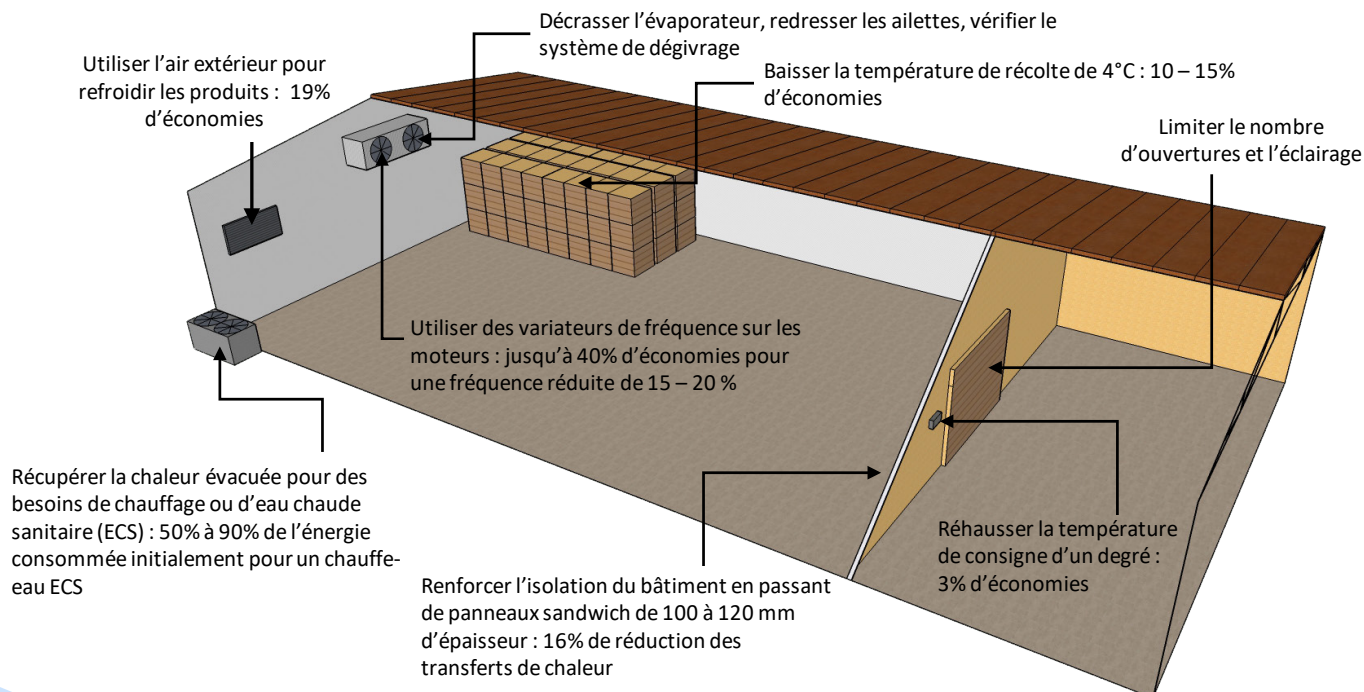


Stocker les carottes avec : céleri rave, navet



Eviter de stocker les carottes avec : oignon, tomate

Comment économiser de l'énergie ?



Pour plus d'infos



Mélanie KRAUTH, conseillère énergie en production légumière (PLANETE Légumes)

Téléphone : 03 88 19 17 13 / 07 60 94 19 62

Adresse mail : m.krauth@planete-legumes.fr