



Conserver les fruits tropicaux

■ Des micro-ondes pour désinsectiser les mangues, des solutions osmotiques salées ou sucrées pour faciliter la friture de banane, l'utilisation d'une enzyme du lait comme pesticide de la banane, telles sont les idées et expériences que propose la lettre trimestrielle de veille technologique du CIRAD. Ce troisième numéro est consacré aux fruits tropicaux et à leur conservation.

Valorisation et innovation en partenariat n° 3

CIRAD

Direction de l'innovation et de la communication

*Avenue Agropolis, TA 173/04
34398 Montpellier Cedex 5
France*

E-mail : valo-cirad@cirad.fr

Téléchargeable sur : www.cirad.fr/fr/prest_produit/pdf/vip/vip3.pdf