Influence du mode de stockage sur les teneurs en vitamines de la carotte. J Lelerc, ML Miller (*INRA, station de recherches sur la qualité des aliments de l'homme, 17 rue Sully, 21034 Dijon cedex, France*)

Introduction

La carotte est une source importante de vitamine A pour l'homme. Or, l'apport de carottes fraîchement cueillies est toutefois limité à certaines saisons, d'où nécessité parfois de les stocker. Pour les carottes arrivées à maturité à l'automne, 2 procédés sont couramment utilisés par les maraîchers : soit laisser les carottes en terre et les recouvrir de paille avant les gelées, soit les stocker en silo. Nous avons donc entrepris d'étudier l'évolution des teneurs de la carotte en β -carotène et en d'autres vitamines en fonction des 2 modes de stockage.

Matériel et méthodes

Les carottes ont été conservées en silo chez 4 maraîchers dijonnais, et en champ, chez 7 maraîchers de la région d'Auxerre. Les vitamines ont été analysées, selon des méthodes classiques, dans des échantillons prélevés à maturité

(soit 148 j après le semis) et 281 j après le semis.

Résultats et discussion

Le mode de stockage influe sur la valeur en matière sèche et en vitamines de la carotte. La teneur en MS des carottes conservées en silo est stable, mais celle des carottes maintenues en terre diminue de 9,0% à 7,6%.

Après 4 mois de stockage, la rétention en de nombreuses vitamines (β -carotène, vitamines C, B₁, B₂, B₆ et PP) est plus élevée pour les carottes conservées en silo que pour les carottes restées en terre.

Il faut noter également un accroissement des teneurs en vitamines B₁ et B₂ lors de la conservation en silo. Enfin, pour les 2 modes de conservation, la teneur en vitamine PP diminue et celle en acide pantothénique augmente fortement.

Conclusion

Le stockage en silo, comparé au stockage au champ, permet une meilleure rétention de la teneur en matière sèche et en vitamines de la carotte.

Tableau I. Pourcentage de rétention des teneurs en matière sèche (MS) et des teneurs (par rapport à la matière fraîche) en vitamines de la carotte au cours du stockage en silo ou en pleine terre à 281 j (valeur 100, à 148 j). Pour chaque paramètre, les moyennes affectées d'une même lettre ne diffèrent pas significativement entre elles.

	MS	β car	Vit C	Vit B ₁	Vit B ₂	Vit B ₆	Vit PP	Panto
Silo	100a	101a	144a	138a	124a	101a	77a	180a
Champ	84b	94b	120b	97b	102b	85b	59b	147a