Corrigé type : récolte et conservation

Réponse 01 : (04) les facteurs intervenants en verger sur la conservation des fruits :

- le type de fruit.
- l'espèce végétale.
- le mode de conservation
- la destination du produit (fruit).

Réponse 02 : les principaux phénomènes biochimiques et physiologiques de la maturation : (05)

- augmentation de la production d'éthylène
- augmentation de la respiration
- émission organique volatile.
- une hydrolyse de l'amidon.
- un enrichissement en saccharose
- une diminution des acides organique
- une synthèse protéique
- une synthèse des pigments
- une régression des chlorophyles

Réponse 03: les signes de maturation des fruits

- la saveur (02)
- la couleur
- l'odeur
- la fermeté

Réponse 04: les méthode de conservation des fourages:

① la méthode sèche (04)

② la méthode humide.

Réponse 05: les facteurs de réussite d'un ensilage de bonne qualité: (05)

- avoir un PH acide (=4).
- une bonne couverture.
- un bon hachage et tassement
- utilisation des additif. (mélasse ou sel)
- le stade de coupe de la plante. (02)