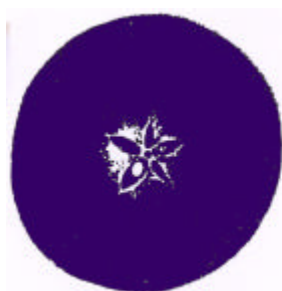


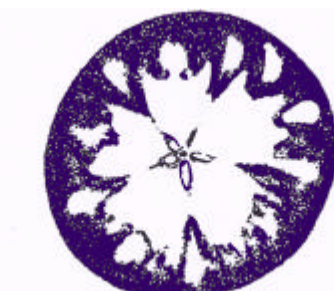
TEST DE REGRESSION DE L'AMIDON

L'amidon est un élément dont la présence est aisément repérable par réaction colorée. Le fruit cumule de l'amidon au cours de son développement. Ce n'est qu'à l'approche de la récolte qu'il se transforme progressivement en sucres solubles.

Le test de régression de l'amidon doit être effectué sur un échantillon de 10 pommes minimum. Elles sont coupées au milieu perpendiculairement à l'axe du trognon. Cette coupe est trempée dans une solution iodo-iodurée. En présence d'amidon, ce liquide se teinte en bleu foncé.



Légère décoloration centrale :
le fruit n'est pas mûr



Décoloration central croissante :
fruit bon pour la cueillette
et la conservation



Décoloration totale :
le fruit est trop mûr
pour une longue conservation

La solution iodurée est dosée à 24g d'iodure de potassium et de 12 g d'iode par litre de solution. Vous pouvez tenter de demander à votre pharmacien de vous la fabriquer. Il faut la conserver au réfrigérateur.