

Un entreposage réussi

VOICI LES CONSEILS D'UN SPÉCIALISTE SUR L'ENTREPOSAGE des pommes de terre.

Benoit Bizimungu est un chercheur qui travaille sur les pommes de terre à Agriculture et Agroalimentaire Canada. Il étudie depuis plus de trente ans la manière de conserver la saveur et la valeur nutritive des pommes de terre durant leur entreposage.

Chercheur



BENOIT BIZIMUNGU

Des pommes de terre parfaites

Les pommes de terre sont aussi des produits frais vivants qui respirent. Elles sont toutes aussi délicieuses qu'elles soient réduites en purée, cuites au four ou frites. Quelques préparatifs peuvent parfois faire toute la différence afin de garder les pommes de terre à leur meilleur pendant leur entreposage. Vos pommes de terre, tout comme les pommes, préfèrent un milieu frais pour bien se conserver, car leur métabolisme se trouve ainsi ralenti.

Conseil! Les pommes de terre entreposées à 4 degrés Celsius mettent plus de temps avant de germer et seront moins vulnérables aux maladies d'entreposage.

Les futures frites nécessitent un traitement spécial

Les pommes de terre destinées à la friture qui sont entreposées à la température recommandée de 4 degrés Celsius nécessitent une certaine planification pour être dégustées à leur meilleur.

Conseil! Les pommes de terre qui sont conservées au frais produisent des sucres qui ne sont pas souhaitables pour la friture. Ces sucres donnent aux frites une apparence brûlée qui n'est pas très appétissante! Une solution consiste à sortir les pommes de terre entreposées au frais deux semaines avant de les frire.

Attention au verdissement

Les pommes de terre sont en réalité des tiges souterraines. C'est la raison pour laquelle elles verdissent lorsqu'elles sont exposées à la lumière. De plus, la lumière induit la production de glycoalcaloïdes toxiques pour les humains.

Conseil! Trouvez un endroit à l'obscurité pour entreposer vos pommes de terre. Si elles ont verdi, assurez-vous de peler les zones touchées avant de les consommer.

Les pommes de terre ne se comportent pas toutes pareillement pendant l'entreposage. Les jardiniers peuvent maximiser les fruits de leur labeur en choisissant des variétés de pommes de terre qui se conservent longtemps et qui ont encore un bon goût des mois après leur récolte.

Conseil! Plantez les variétés de pommes de terre Kennebec, Yukon Gold et Chieftain parce qu'elles se conservent bien en entrepôt.