

PIMPRENELLE

Analyser automatiquement la qualité gustative des fruits
(pommes, poires, pêches, kiwis, agrumes, etc.)

PIMPRENELLE est un laboratoire automatique d'agrégage des fruits, qui mesure les poids, fermeté, teneur en sucres, acidité et jutosité d'un échantillon de 6 à 30 fruits.

VENTE OU LOCATION

- Chaque fruit est **pesé** afin d'apprécier le **calibre moyen**.
- Pimprenelle mesure la **fermeté** du fruit au moyen d'un pénétromètre électronique.
- Le fruit est ensuite **pressé** pour en extraire le jus.
- Le jus passe sur un réfractomètre électronique pour en **déterminer la teneur en sucres**.
- Le jus des fruits est pesé, afin d'apprécier la **jutosité** de l'échantillon.
- Une quantité calibrée de jus de chaque fruit est prélevée pour définir l'**acidité globale** de l'échantillon par réaction acido-basique.
- Le jus des fruits est pesé, afin d'apprécier la jutosité de l'échantillon.

Le contrôle d'un échantillon de 6 à 30 fruits s'effectue en 4 et 6 minutes.

Pour producteurs, centrales d'achats, centres de recherche.





- L'opérateur dispose les fruits sur une couronne de stockage avant de lancer le cycle de prélèvement. Il saisie ou scanne l'identification de l'échantillon et peut attribuer une note d'appréciation visuelle.
- Les analyses sont effectuées suivant différents processus selon le type de fruits analysés. L'acidité est exprimée en acide total, citrique ou tartrique. Le pourcentage de jus est précisément évalué notamment pour les agrumes ainsi que l'indice E/A. Les mesures de fermeté sont effectuées avec les embouts normalisés en cours : 0.28cm², 0.5cm², 1cm².
- Des accessoires et programmes spécifiques permettent d'analyser les fruits qui ne peuvent pas être disposés sur la couronne comme les mirabelles, raisins, myrtilles, fraises, framboises et autres baies.
- Le programme détermine un indice de qualité l'indice TOP permettant d'évaluer facilement la valeur gustative et le potentiel de conservation d'un fruit, il s'agit d'une note sur 100 calculée à partir de formules adaptées à chaque espèce de fruits.
- Pimprenelle est conçue pour s'auto-nettoyer afin de réduire au strict minimum l'entretien nécessaire à son fonctionnement. En fin de journée, l'opérateur lance le cycle de lavage final au cours duquel, tous les éléments internes de Pimprenelle sont automatiquement nettoyés et rincés.
- Les mesures sont automatiquement stockées dans le pc interface ou via un réseau informatique.
- Pimprenelle dispose d'une option « connectée » qui lui permet de transmettre en temps réel les analyses à un serveur web offrant à ses utilisateurs un outil performant de stockage sécurisé et de partage des informations collectées; une application spécifique permet de consulter ces données sous forme de tableaux et de graphiques depuis n'importe quel poste relié à internet.
- Outre le gain de temps considérable sur les procédures manuelles, Pimprenelle permet de tester les fruits avec une précision non tributaire des aléas liés aux mesures humaines.
- Pimprenelle est largement utilisée par des producteurs, centrales d'achat et centres de recherche, pour suivre de façon rigoureuse et systématique la qualité de leurs produits.
- Pimprenelle est l'outil idéal pour suivre de façon rigoureuse et systématique la qualité des fruits dans le cadre d'activités d'agrégation de lot, recherche variétale ou de valorisation commerciale des fruits...



• 6 à 30 fruits
en 4-6 min



• Auto-nettoyante



• Mesure la
jutosité totale



• Base de données
Access



• Connectivité GSM



• Mesure acidité
Totale, tartrique,
citrique.