

Cold and fruits

In the Introduction to *Fruits* vol. 12 (4–5), issued in 1957, one could read: *The importance of the subjects covered obliges us to combine in a single instalment the two April and May numbers.* Important subjects indeed, because it dealt with the topic *Cold and Fruits*, with an introduction by the President of the then French Overseas Fruit Institute (IFAC), George Rey, governor of Overseas France. We report here some of his remarks:

“...Eminent specialists (among whom R. Ulrich and P. Marcellin) agreed to make, in the following pages, the statement on one of the questions that each one of them studied.

The physiology of fruits placed in suspended animation by cooling, the problems that can result from this process, as well as how to avoid them, are covered by the articles in the first part of this special issue.

In the light of this acquired knowledge, storage for limited and controlled periods, and land and sea transportation are dealt with in the second part; the economic impacts of cooling are covered, as well as the organization of shipping and warehouses.

Lastly, in the third part, some industrial techniques are presented (such as preservation by high-speed freezing, the freeze-drying of fruit juices, and low-temperature concentration of fruit juices), whose principles are well known, but whose commercial application is hampered in Europe by inadequate cooling equipment that prevents their full development.

We do not doubt their rapid progress, and think that, perhaps, the effect of cooling on the industrialization of fruits constitutes a subject that requires within the next few years an effort at elucidation as great as that devoted to the problems of storage and transport.”

The future proved these suppositions to be correct...

Jacky Ganry
Chairman of the Section on Tropical and Subtropical Fruits
ISHS

Lu dans *Fruits*, il y a 50 ans...

Le froid et les fruits

En introduction du sommaire de *Fruits* vol. 12 (4-5), 1957, on pouvait lire : *L'importance des sujets traités nous oblige à réunir en une seule livraison les deux numéros d'avril et de mai.* Sujets importants certainement car il s'agissait du thème *Le froid et les fruits*, introduit par le président de l'Institut français de recherches fruitières outre-mer (IFAC) d'alors, Georges Rey, gouverneur de la France d'outre-mer, dont nous rapportons quelques propos :

... « *D'éminents spécialistes* (parmi lesquels figuraient R. Ulrich et P. Marcellin) *ont bien voulu faire dans les pages qui suivent le point d'une des questions que chacun d'eux a étudiée.*

La physiologie des fruits mis en vie ralentie par le retrait des calories (= par le froid), les accidents qui peuvent résulter de ce procédé, ainsi que la façon de les éviter font l'objet des articles de la première partie de ce numéro spécial.

À la lumière de ces connaissances acquises, l'entreposage en temps limité et contrôlé, le transport par terre ou par mer, sont traités dans la seconde partie ; on décrit aussi les incidences économiques du froid, ainsi que l'organisation des navires et des entrepôts.

Enfin, dans une troisième partie sont exposées certaines techniques industrielles (comme la conservation par la congélation ultra-rapide, la lyophilisation des jus de fruit et la concentration par le froid des jus de fruits), *dont les principes sont solidement acquis, mais dont l'application commerciale se heurte en Europe à un équipement général de froid encore insuffisant pour permettre leur plein développement.*

Nous ne doutons pas de leur essor dans un temps très proche, et pensons que, peut-être, l'incidence du froid sur l'industrialisation des fruits constituera à elle seule un sujet qui nécessitera dans quelques années une mise au point aussi importante que celle consacrée aux problèmes du stockage et du transport. »

L'avenir a donné raison à ces prévisions...

Jacky Ganry
Président de la section *Fruits tropicaux et subtropicaux*
ISHS