

## FT 9\_9 Séchoir et séchage horticole pour plantes

Lorsque le stockage de fleurs, de fruits ou de légumes ne se fait pas dans des conditions favorables, les produits peuvent être transformés par des méthodes de dessiccation (dessèchement).

Cette fiche technique, vous conseille sur les méthodes de séchages adaptées aux petits comme au gros exploitants.

Certains séchages comme les légumes ou les fruits demandent une préparation préalable comme suit :

Mettre fruits et légumes dans de l'eau bouillante (8L par kg) ou soumettre à la vapeur ce qui permet de mettre fin à l'ensemble des réactions enzymatiques .

Cette méthode appelée blanchiment permet de conserver la couleur ainsi que le goût après la transformation.

Astuce :

Placer les fruits et légumes dans une solution de méta sulfite de potassium (35ml par kg) pendant une minute pour empêcher le noircissement la perte de goût ou celle en vitamine C (exemple de blanchiment : haricots verts 3 minutes, chou 5 minutes, carottes 5 minutes, mais 7 minutes, aubergines 4 minutes).

### Les méthodes de séchage

#### **Séchage solaire :**

Les produits horticoles peuvent être séchés sous l'action du soleil de manière directe et indirecte.

La méthode la plus simple est de laisser sécher les fruits, légumes et fleurs ou plantes médicinales sur une plaque noire ou un grillage au soleil.

Le grillage doit être surélevé pour que l'air puisse circuler correctement.

Les fruits à graines sèchent généralement très bien ainsi.

L'inconvénient majeur est un séchage long et incertain, certains fruits risquant de pourrir en détruisant une partie de la récolte.

L'efficacité de ce séchage dépend essentiellement de la météo difficile à prévoir.

#### **Séchage avec déshumidificateur d'air :**

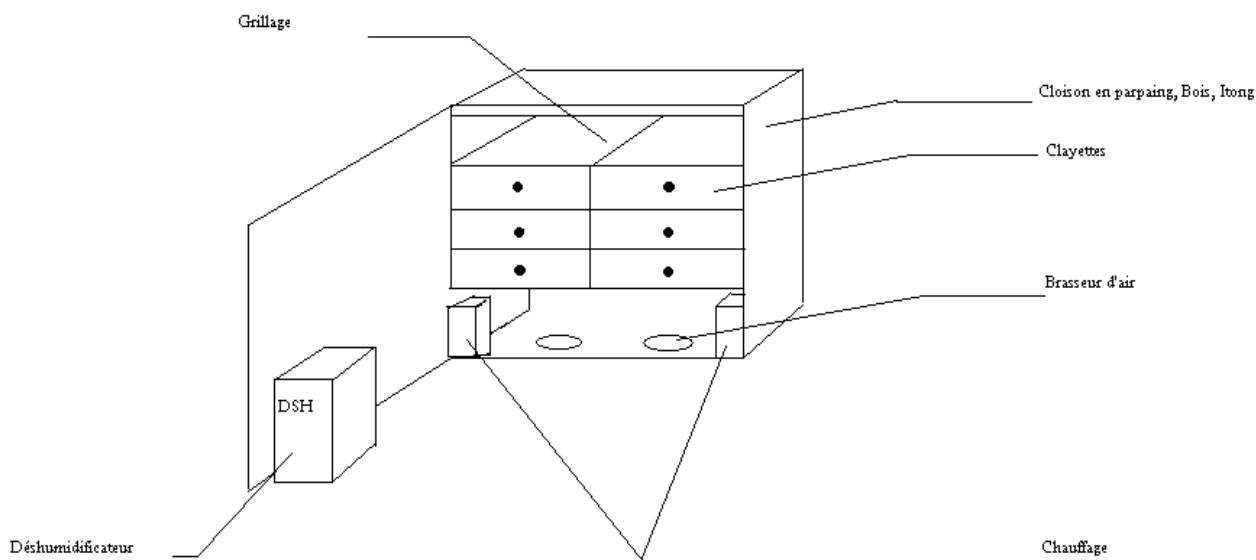
Le séchage le plus efficace, le plus rapide et indépendant de la météo.

Cette technique a été développée avec plusieurs horticulteurs fournissant des plantes médicinales aux laboratoires.

La qualité des végétaux doit être irréprochable, ce séchage mis au point est donc indispensable.

Les végétaux ne pourrissent pas même entassés sur des claies ou clayettes surchargées.

## FT 9\_9 Séchoir et séchage horticole pour plantes



Ce système convient pour sécher vos plantes, fruits et légumes dans une pièce ou box réservé à cet effet.

Un ou plusieurs chauffages sont disposés près des clayettes afin d'augmenter la température et favoriser l'évaporation de l'eau contenue dans les végétaux.

Sous les clayettes un ou plusieurs brasseurs d'air sont positionnés dans le but d'accélérer le séchage par brassage de l'air ambiant.

Le brassage de l'air permet d'éviter le colmatage des végétaux entre eux en empêchant le développement de moisissure, champignon et pourriture.

Vous pourrez trouver nos brasseurs pro sur le site [www.nord-humidite.com](http://www.nord-humidite.com) dans la partie boutique.

Un [dés humidificateur](#) est indispensable pour assécher très rapidement et fortement l'air de la pièce.

L'air de la pièce étant appauvri en humidité, les végétaux recracheront très rapidement l'eau qu'ils contiennent.

Ce phénomène est amplifié par la température élevée de l'air obtenue par le système de chauffage.

Les dés humidificateurs sont également très efficaces pour lutter contre les problèmes d'humidité et le séchage des bâtiments en général que ce soit des entrepôts ou des maisons.

Couplé avec les brasseurs d'air et les chauffages, vous obtiendrez un résultat de séchage parfait et optimal pour obtenir des produits de qualité destinés aux laboratoires et à l'industrie alimentaire.

Nos dés humidificateurs restituent 80 % de l'énergie consommée en chaleur, l'air séché sortant de l'appareil est réchauffé de 2 degrés celsius par rapport à l'air aspiré.

Veillez à ce que l'air de la pièce ne dépasse pas 28°C, conditions optimales pour un assèchement accéléré.

## FT 9\_9 Séchoir et séchage horticole pour plantes

### Séchage par déshumidificateur et tunnel d'air sec et chaud :

A l'entrée d'un « tunnel » une grille filtre les poussières, un chauffage réchauffe l'air, un déshumidificateur placé à plus de 50 cm assèche cet air réchauffé.

Un air chaud et sec entre dans la pièce ou le box.

Projeté par les brasseurs vers les clayettes, l'air dessèche rapidement les végétaux.

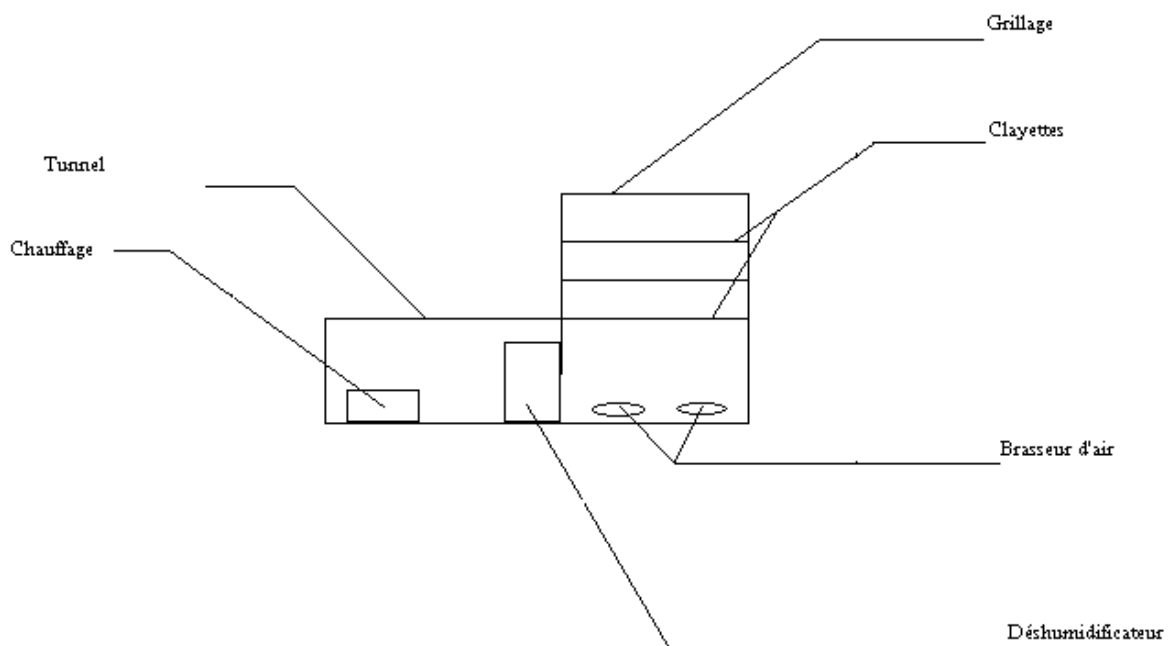
Les parois supérieures du bac ou du box sont constituées de grillages permettant une bonne circulation de l'air.

Veillez aussi à ce que la température ne dépasse pas 28°C ces conditions sont optimales pour le séchage.

Cette méthode, comme la précédente, est très efficace et vous permettra de sécher fruits et fleurs médicinales.

Préférez ce système si vous souhaitez sécher de petites quantités.

Installer plusieurs box les uns à côté des autres devient possible dans un encombrement réduit.



### Le déshumidificateur :

Les [déshumidificateurs](#) utilisent une technologie par condensation ou silica gel.

Préférez la méthode par condensation pour le séchage de plantes.

Tout nos [déshumidificateurs](#) doit impérativement intégrer un hygromètre afin de pouvoir se réguler seul sans risquer de trop déshumidifier.



[www.nord-humidite.com](http://www.nord-humidite.com)

Tel : **03.20.700.937** Fax : **03.20.369.964**

102 rue de Rome 59100 ROUBAIX

## FT 9\_9 Séchoir et séchage horticole pour plantes

Oubliez les cristaux absorbants d'humidité que vous trouverez dans les grandes surfaces.

L'eau qui en résulte est une saumure très corrosive et néfaste pour le matériel et l'environnement.

Les cristaux sont coûteux, peu efficaces, jetables et dangereux.

Dans le cas de séchage de très petites quantités, une fleur à la fois par exemple, choisissez notre [« pack fleurs séchées »](#).

Pour connaître les différentes techniques de séchage en petites quantités de végétaux, plantes et fleurs, veuillez visiter cette fiche :

[Création de fleurs séchées](#)

Pour plus de renseignements sur les méthodes de séchages ou la détermination des déshumidificateurs, n'hésitez pas à nous contacter .

Un conseiller répondra à vos questions.

[Cliquez ici pour accéder au site.](#)



[www.nord-humidite.com](http://www.nord-humidite.com)

Tel : **03.20.700.937** Fax : **03.20.369.964**

102 rue de Rome 59100 ROUBAIX