



PRÉDIRE LE GOÛT DU SIROP D'ÉRABLE AVEC DE L'OR

Johanne Fournier, collaboration spéciale

En collaboration avec les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) et des acériculteurs sur le terrain, des chercheurs de l'Université de Montréal ont mis au point un procédé permettant de tester la sève d'érable grâce à des nanoparticules d'or. Le test COLORI détecte visuellement des molécules dans l'eau d'érable pour prédire le goût du sirop.



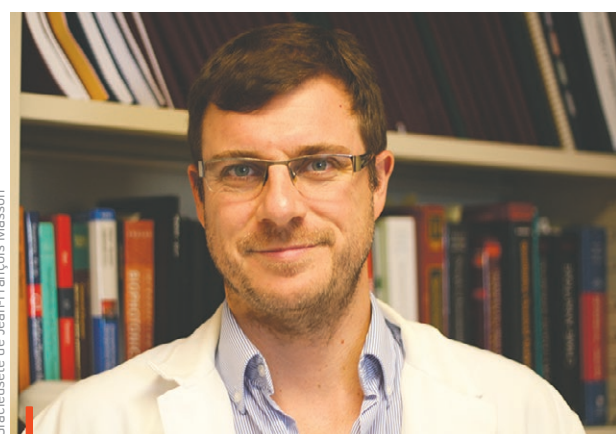
PPAQ

Le test COLORI offre un éventail de couleurs.

« Ça ressemble à un test de pH pour la piscine, explique le professeur de chimie de l'Université de Montréal et cocréateur du test COLORI, Jean-François Masson. Il n'y a pas d'instrument qui est utilisé. C'est un réactif qui change de couleur selon les profils de saveurs qu'il y a dans la sève d'érable. Les producteurs ajoutent des gouttes de sève au réactif, qui changera du rouge au bleu selon la présence de molécules qui sont associées à des profils de sirop d'érable. »

Procédé complémentaire

COLORI est complémentaire aux autres tests utilisés par les acériculteurs. « Ils mesurent le taux de sucre, qu'il est essentiel de connaître, décrit M. Masson.



Gracieuseté de Jean-François Masson

Le professeur Jean-François Masson est le cocréateur du test COLORI.

Le test n'offre pas une réponse absolue, mais il donne une **probabilité assez précise** sur le type de sirop que produira la sève.

Certains mesurent la quantité de sucre inverti. Mais il n'y a pas de profil moléculaire qui est fait sur la sève, à part les tests organoleptiques comme goûter ou sentir la sève, qui sont des tests subjectifs ou expérimentiels. »

Le test n'est pas diagnostique, prévient le professeur. Il n'offre pas une réponse absolue. Mais il donne une probabilité assez précise sur le type de sirop que produira la sève. « Ça donne une idée aux producteurs de la progression dans la saison, souligne-t-il. C'est un outil d'accompagnement. »

Un projet pilote a été mené l'an dernier sur le plan scientifique avec la collaboration de quelques producteurs. « On a transféré les résultats du test COLORI aux PPAQ et au Centre Acer, qui ont fait une mise à l'échelle pré-commerciale avec 250 troussees distribuées pendant la saison 2023 », indique le chercheur. Selon Jack Bauer, coordonnateur au transfert au Centre Acer, un coffret contenant 30 tests sera commercialisé au coût de 215 \$ (ou de 135 \$ pour un demi-coffret de 15 tests).



Un coffret de 30 tests COLORI.