

GUIDO AJON



Le 10 Mai 1947 s'est éteint à Acireale un des plus éminents spécialistes des agrumes, le Professeur Guido AJON.

Né en Sicile le 21 janvier 1891, il fit de brillantes études au lycée de Palerme. Docteur en chimie en 1914, il fut nommé la même année Assistant de chimie à la Station Expérimentale d'Agrumi-

culture d'Acireale (Sicile), et s'engagea aussitôt dans la voie de la recherche expérimentale. Interrrompu en 1915 par la guerre, au cours de laquelle il servit comme officier dans l'armée italienne, il eut la possibilité, la paix revenue, de se consacrer pleinement à ses travaux de recherche.

Nommé Professeur en 1928, il enseigna la chimie analytique et la chimie des produits alimentaires.

Il dirigea pendant de longues années l'« Istituto di Merceologia » de Catane et fut le fondateur des « Annali di Merceologia Siciliana », publication à laquelle il participa largement par ses articles.

Nommé Vice-Directeur, et enfin Directeur de la Station Expérimentale d'Agrumiculture d'Acireale, il étudia particulièrement les problèmes concernant la biologie et la pathologie des agrumes. Il apporta en particulier une contribution très importante à la lutte contre le « mal secco » qui menaçait dangereusement l'agrumiculture sicilienne. Son activité s'était orientée dans les derniers temps vers la chimie physique.

Inventeur de plusieurs appareils de laboratoire, il conçut le premier d'ingénieux dispositifs pour la technologie des agrumes. Son activité d'homme de science et de technicien se traduit par de très nombreuses publications, traitant particulièrement de questions se rapportant à la culture et à l'industrie des agrumes, qui sont en partie réunies dans le recueil intitulé « Problemi agrumari ».

Il publia en 1930 une volumineuse étude sur la technologie du citron qu'il dédia à la « Gloire de la Sicile ». Il est l'auteur d'un Traité de chimie analytique qui n'a malheureusement pas encore été publié (1).

Caractère empreint d'une austère sérénité, esprit génial et rigoureux, Guido AJON se consacra toute sa vie avec abnégation au développement et à la sauvegarde de la richesse naturelle de sa terre natale qu'il aimait passionnément. Notre branche de technique perd avec lui une de ses plus illustres figures.

R. SCHWOB.

(1) Voir plus bas la Documentation Analytique.

Étude des facteurs agissant sur la qualité des fruits d'agrumes (1)

On apprécie la qualité des fruits destinés à être consommés à l'état frais d'après leur coloration, leur texture et leur saveur, et celle des fruits destinés à l'industrie d'après la couleur de leur jus et leur saveur. Les principaux facteurs agissant sur la qualité sont le climat et le porte-greffe puis, à un degré moindre, la variété et la nutrition; le calibre dépend surtout de la nutrition et du climat. C'est à pleine maturité du fruit que les facteurs agissant sur leur qualité atteignent leur effet maximum.

L'extrait sec et la saveur sont augmentés par les porte-greffes *Poncirus trifoliata* (et ses hybrides), bigaradier et mandarinier Cléopâtre; l'extrait sec et l'acidité sont diminués par le citronnier et le limettier doux employés comme porte-greffes. Ces effets sont plus prononcés pour les variétés précoces et sur sols légers qu'en sols lourds.

La qualité des fruits dépend de leur composition;

un feuillage sain et de bon fonctionnement est d'une impérieuse nécessité en ce qui concerne l'approvisionnement en éléments organiques. Les déficiences minérales (oligo-éléments compris) diminuent le calibre et la qualité des fruits. En général la qualité est d'autant meilleure que le rapport phosphore/azote du fruit et de la feuille est plus élevé et que le fruit contient plus de calcium, notamment dans sa peau. On a observé qu'en sols légers, les teneurs en extrait sec, vitamine C, et phosphore sont d'autant plus élevées, et la texture d'autant meilleure, que le niveau de l'azote est plus bas pendant la période de développement des fruits.

En général la qualité s'accroît en fonction de la petitesse du calibre.

L'emploi continue des huiles blanches diminue l'extrait sec et l'acidité.

Des températures minimum relativement basses durant la période de coloration, et par conséquent de grandes différences entre les températures diurnes et nocturnes durant cette période, sont

favorables à une bonne coloration. Celle-ci est meilleure à altitude élevée, moins bonne sous les tropiques, meilleure dans les régions arides que sous les climats humides. Une bonne coloration correspond généralement à une haute teneur en extrait soluble.

La saveur dépend surtout de la nature de l'extrait soluble; la succulence dépend d'un certain équilibre entre les sucres et l'acidité, et de l'extrait sec total, ce dernier s'élevant à mesure que l'atmosphère perd de son humidité.

Une humidité atmosphérique moyenne est favorable à la bonne texture des fruits, qui est déterminée par l'épaisseur de la peau, la dureté des membranes et la teneur en jus.

Le climat est en somme le principal facteur de la qualité, mais celle-ci dépend aussi d'autres facteurs sur lesquels on peut agir : porte-greffe, nutrition, emploi prudent des huiles blanches, création de nouvelles variétés.

Traduit et adapté par
J. LEMAISTRE.

(1) D'après R. W. HODGSON : Citrus quality problems of California and Florida. California Citrograph, vol. 33, n° 2, Décembre 1947.