**Analyse des acides organiques - Laboratoire d’analyse de PSH**

Les acides citrique et malique sont dosés par voie enzymatique (spectrophotométrie avec lecteur de microplaques) ou par HPLC (UV).

Les extraits analytiques sont préparés par micro-extraction à partir de très faibles quantités de poudre végétale lyophilisée : 5 mg pour un dosage par voie enzymatique, 10 mg pour un dosage par HPLC.

**Références bibliographiques :**

Ben-Hong Wu ; Génard, M. ; Lescourret, F. ; **Gomez, L**. ; Shao-Hua Li. Influence of assimilate and water supply on seasonal variation of acids in peach (cv Suncrest). Journal of the Science of Food and Agriculture. **2002**, 82 : 1829-1836.

Etienne A, Génard M, **Bancel D**, Benoit S, Bugaud C, **2013**. A model approach revealed the relationship between banana pulp acidity and composition during growth and post harvest ripening. Scientia Horticulturae, 162, 125–134.