

### Titolo

## Confezionamento uva da tavola in post-raccolta

### Descrizione estesa del risultato

La ricerca ha come scopo l'individuazione degli effetti di differenti tipologie di confezionamento, sulla qualità dell'uva frigoconservata. In particolare, si è voluto esaminare l'influenza delle modalità di conservazione per mercati lontani (oltre oceano). In Italia l'uva raccolta viene confezionata direttamente in campo o in magazzino e spedita, conservata in ambiente termico condizionato, sui mercati interessati (nazionali o esteri). Gli spostamenti sono in genere realizzati in container frigoriferi, fino ai mercati di destinazione. Con tempi di frigoconservazione più lunghi aumentano i possibili deperimenti dell'uva. In particolare la perdita di turgidità dei raspi ed il loro imbrunimento, oltre che allo sviluppo di patogeni come *Penicillium* spp e *Botritis* cinerea, sono le alterazioni riscontrabili sull'uva da tavola durante la frigoconservazione. Nella cella per la frigoconservazione è stata regolata la temperatura, l'umidità relativa e la velocità di ricircolo interna dell'aria. Per la sperimentazione sono state utilizzate delle cassettoni in cartone (dimensioni 30 x 40 x 14 cm) della capacità di 5 kg. Poi è stato apposto un foglietto generatore di anidride solforosa. Al termine della confezione le buste sono state ripiegate. A frequenze periodiche sono stati rilevati, con un apposita scheda, i parametri riguardanti le qualità organolettiche delle uve da tavola. Ci sono differenze tra le tipologie di imballaggio utilizzato nella conservazione dell'uva frigoconservata. La busta integra ha permesso di conservare meglio il prodotto, in relazione ai parametri di colorazione e turgidità del raso, imbrunimento del pedicello e consistenza della polpa. Dalle analisi effettuate in laboratorio è emerso che nella busta integra sono presenti quantità di polifenoli e, in particolare di antociani, inferiori rispetto alla busta forata. Tale riduzione si potrebbe spiegare con l'influenza esercitata dalla maggiore presenza di anidride solforosa, nell'ambiente confinato, derivata dal foglietto generatore contenente metabisolfito, nella busta integra. I risultati ottenuti possono servire ad indirizzare gli esportatori di uva da tavola nelle scelte da adottare nella frigoconservazione delle uve: a. uva in grado di conservare un buon aspetto (busta chiusa); b. uva in grado di conservare un migliore potenziale nutraceutico (busta forata). Per le condizioni sperimentali adottate il risultato è pronto da essere utilizzato dagli operatori del settore; esportatori ed operatori commerciali. I risultati di tale sperimentazione sono stati oggetto di divulgazione (pubblicazione); per far adottare quanto emerso dalla sperimentazione bisognerebbe rendere più capillare il trasferimento attraverso un sistema divulgativo diretto alle aziende.

### Responsabile del risultato

DONATO ANTONACCI  
Via Casamassima 148, 70010 – TURI (B)  
Tel.: +39-080-8915711  
E-mail: donato.antonacci@crea.gov.it

### Anno

2009

### Classificazione del risultato

**Comparto produttivo:** Produzioni vegetali fresche e trasformate  
COMPARTO VITI-VINICOLO  
Uva da vino

**Particolari categorie di prodotti/comparti produttivi:** PRODOTTI TIPICI/TRADIZIONALI  
Prodotti tipici/tradizionali

**Categorie di ambiti di ricerca:** TEMATICHE TECNICHE SU SPECIFICHE FASI DELLE FILIERE  
PRODUTTIVE  
Condizionamento prodotti, conservazione e distribuzione  
CONDIZIONAMENTO PRODOTTI, CONSERVAZIONE E  
DISTRIBUZIONE

### **Parole chiave**

uva da tavola, confezionamento

### **Trasferibilità del risultato**

Si, trasferibilità immediata

### **Natura del risultato**

di processo

### **Aree interessate**

Abruzzo  
Basilicata  
Calabria  
Campania  
Emilia Romagna  
Friuli-Venezia Giulia  
Lazio  
Liguria  
Lombardia  
Marche  
Molise  
Piemonte  
Provincia Aut. di Bolzano  
Provincia Aut. di Trento  
Puglia  
Sardegna  
Sicilia  
Toscana  
Umbria  
Valle d'Aosta  
Veneto

### **Impatto dal punto di vista tecnico**

miglioramento qualità e salubrità dei prodotti  
uso efficiente in termini ambientali dei fattori di produzione

### **Impatto dal punto di vista socioeconomico**

miglioramento qualitativo  
valorizzazione prodotti tipici/tradizionali locali  
aumento capitale

### **Impatto dal punto di vista ambientale**

salute consumatori

### **Presupposti di contesto**

altro

### **Soggetti istituzionali da coinvolgere**

Organizzazioni di produttori  
Organizzazioni professionali  
Industrie di trasformazione  
Confcooperative di settore  
Aziende di commercializzazione ed esportazione

### **Potenziali utilizzatori**

Divulgatori

### **Modalità di diffusione**

Incontro con tecnici e divulgatori dei Servizi Sviluppo Agricolo regionali  
Da individuare di concerto con i referenti istituzionali e non che occorre coinvolgere  
Attraverso convenzioni operative per specifiche attività  
Progetti comuni con cantine e aziende vitivinicole

### **Pubblicazioni**

Non sono presenti Pubblicazioni collegate al risultato

### **Titolo del progetto**

Progetto per il miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole e dell'uva da tavola nel Mezzogiorno d'Italia - VITIVIN-VALUT

### **Coordinatore del progetto**

DONATO ANTONACCI  
Via Casamassima 148, 70010 – TURI ()  
Tel.: +39-080-8915711  
E-mail: donato.antonacci@crea.gov.it

### **Ente finanziatore**

DISR 5 - Servizio fitosanitario centrale, produzioni vegetali

### **Breve descrizione del progetto e dei suoi obiettivi**

Il progetto ha come obiettivo il miglioramento delle produzioni vitivinicole del mezzogiorno e la risoluzione di alcuni problemi strutturali che rendono poco competitivo il settore vitivinicolo ed enologico del nostro meridione nei mercati internazionali.

Il progetto si articola in due sottoprogetti:

VITIVIN (Miglioramento qualitativo delle produzioni VITIVINicole) presenta un taglio prettamente viticolo - enologico ed è suddiviso a sua volta in tre filoni di ricerca principali:

- valorizzazione delle produzioni autoctone;
- miglioramento delle produzioni di medio e basso valore unitario;
- miglioramento delle produzioni di pregio.

VALUT (VALorizzazione delle Uve da Tavola), vuole agire lungo l'intera filiera della viticoltura da mensa. Sono pertanto previste linee di ricerca concernenti la fase di produzione, la fase della raccolta, il post-raccolta, i prodotti di IV gamma, la qualità alimentare e le proprietà salutistiche, l'utilizzazione industriale degli scarti di lavorazione, la promozione dell'immagine dell'uva da tavola italiana nei mercati esteri.

### **U.O. / Partner coinvolti nella realizzazione del risultato**

Unità di ricerca per l'uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo (UTV)

### **Referenti istituzionali già coinvolti nella ricerca**

Non sono presenti Referenti già coinvolti per il risultato