

Titolo

Pre-trattamenti di confezionamento

Descrizione estesa del risultato

Nelle lavorazioni di IV gamma, tra i metodi più diffusi in letteratura per abbattere efficacemente la carica microbica della frutta, troviamo l'utilizzo di acqua calda, di etanolo e di acqua clorurata. Altri metodi che presentano un elevato controllo sui microrganismi e che sono in corso di studio sono: fungicidi non di sintesi, trattamenti ipobarici, conservazione in presenza di CO₂. Recentemente a tale scopo, sono stati proposti composti naturali di origine vegetale. L'uva raccolta è stata trasportata e sottoposta a lavorazione. In laboratorio i grappoli sono stati sezionati in porzioni (100 g) e lavati con acqua di rubinetto per rimuovere residui; prima del confezionamento l'uva è stata immersa in diverse soluzioni sanitizzanti. Sono stati utilizzati etanolo, acqua clorata e acqua calda per ridurre il carico microbico della flora, alternativamente. Le cinetiche di decadimento qualitativo dell'uva confezionata e conservata a 4°C sono state monitorate mediante misure dell'ossigeno e dell'anidride carbonica nello spazio di testa delle confezioni e attraverso la conta batterica dei principali alternati (conta batterica totale, batteri lattici, lieviti e muffe) per un periodo di circa 28 giorni. I risultati hanno mostrato che la tesi etanolo riduce il carico cellulare senza influire negativamente sulla respirazione del prodotto e sul suo aspetto. I risultati ottenuti possono servire ad indirizzare le aziende interessate alla lavorazione di IV gamma, sull'utilizzo di sanitizzazione da adottare durante la preparazione dell'uva. Per le condizioni sperimentali adottate il risultato è pronto da essere utilizzato dagli operatori del settore, magazzini di lavorazione 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 ()
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
Vino

Particolari categorie di prodotti/comparti PRODOTTI DI IV O ALTRA GAMMA
Prodotti di IV o altra gamma

produttivi:

Categorie di ambiti di ricerca: TEMATICHE TECNICHE SU SPECIFICHE FASI DELLE FILIERE PRODUTTIVE
Trasformazione prodotti e gestione residui di lavorazione
LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE

Parole chiave

prodotti di iv gamma, uva da tavola

Trasferibilità del risultato

Si, trasferibilità immediata

Natura del risultato

di processo-prodotto

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

Servizi sviluppo agricolo
Organizzazioni di produttori
Organizzazioni professionali

Potenziali utilizzatori

Divulgatori
Tecnici agricoli
Aziende di commercializzazione ed esportazione

Modalità di diffusione

Incontro con tecnici e divulgatori dei Servizi Sviluppo Agricolo regionali
Attraverso convenzioni operative per specifiche attività

Pubblicazioni

Non sono presenti Pubblicazioni collegate al risultato

Progetto / Ricerca di riferimento

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