
POST-RACCOLTA: INNOVAZIONE E QUALITÀ

Riferimenti

Rilevatore

SPAGNOLI SARA

Regione

Campania

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Dip. Ingegneria Chimica ed Alimentare -

Università degli Studi di Salerno

Periodo

30/04/2003 - 30/04/2004

Durata

12 mesi

Partner (n.)

6

Costo totale

€165.038,00

Contributo concesso

€ 132.030,40 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 33.007,60 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Durante il primo anno di sperimentazione, sono state individuate le cultivar più promettenti di pesche e di albicocche sia per il consumo fresco sia per il trasformato. Queste cultivar sono state caratterizzate chimicamente ed è stato affrontato il problema della conservazione. Gli studi varietali sul pesco hanno seguito due filoni: il primo rivolto alla valutazione delle nuove cultivar di recente introduzione o segnalate per particolari caratteristiche qualitative; il secondo rivolto alla rivalutazione delle vecchie cultivar dal sapore "antico" per le quali necessita però una le prove effettuate hanno mostrato che le migliori pesche a polpa bianca sono risultate Alexandra, Greta, Benedicte, Maribelle, Tendresse, Doucer, Gladys. Nelle nettarine gialle un ottimo comportamento hanno mostrato Laura, Big Top, Maria Elisa, Maria Carla, Stark Red Gold, Venus, Orion, Maria Dolce, Sweet Lady e August Red. Le migliori nettarine bianche sono risultate Silver Rome, Emeraude, Silver Star, Silver Giant. Particolare interesse è stato rivolto anche alla valutazione di vecchie cultivar campane che sono quasi tutte a polpa bianca.

Obiettivi

Migliorare la commerciabilità della frutta prodotta in Campania (pesche ed albicocche), attraverso la caratterizzazione della qualità, la definizione di idonei metodi di raccolta e la messa a punto di innovazioni tecnologiche finalizzate all'aumento della conservabilità ed allo sviluppo di prodotti innovativi (IV gamma, polpe e puree, succhi ed essiccati)

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

403 Mantenimento della qualità di frutti e vegetali durante la conservazione e la distribuzione commerciale

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

2.1.1. Frutticole comuni e produzioni derivate

7.6.1. Raccolta e primo stoccaggio/conservazione delle produzioni vegetali

10.1.1. Condizionamento prodotti, conservazione e distribuzione

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

valutazione vegetale

prodotti lavorati/trasformati

atmosfera modificata/controllata

Ambito territoriale

Interprovinciale

Destinatari dei risultati

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Produttori agricoli

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Distribuzione

Risultati Attesi

Liste varietali e schede sulle cultivar campane, con indicazione di quelle migliori dal punto di vista della qualità organolettica, salutistica, nutrizionale e tecnologica (idoneità alla trasformazione)

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la trasformazione

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Selezioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Protocolli di raccolta razionali ed idonei a preservare la qualità e la conservabilità (metodi non distruttivi per individuare momento ottimale di raccolta, numero di stacchi, ecc.)

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Rischio d'impresa
Diminuzione

Tecnologie innovative per prolungare la shelf-life (confezionamento in atmosfera modificata)

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Biochimiche
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Tecnologie innovative per la produzione di derivati (succhi e polpe di frutta; prodotti essiccati)

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Capitale

Aumento

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Liste varietali e schede sulle cultivar campane, con indicazione di quelle migliori dal punto di vista della qualità organolettica, salutistica, nutrizionale e tecnologica (idoneità alla trasformazione)

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Dip. Ingegneria Chimica ed Alimentare - Università degli Studi di Salerno

Action manager

Marisa Di Matteo

Details

Ruolo

Partner

Name

Università degli studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia Vegetale

Action manager

Marcello Forlani

Details

Ruolo

Partner

Name

Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Federico II Napoli

Action manager

Salvatore Spagna Musso

Details

Ruolo

Partner

Name

Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (DIFARMA) - Università degli Studi di Salerno

Action manager

Francesco De Simone

Details

Ruolo

Partner

Name

Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma, sez. operativa Periferica di Caserta

Action manager

Giorgio Grassi

Details

Ruolo

Partner

Name

Cirio Ricerche

Action manager

Antonio Galloro

Details