

POST-RACCOLTA: INNOVAZIONI NELLA FUNGHICOLTURA CAMPANA

Riferimenti

Rilevatore

SPAGNOLI SARA

Regione

Campania

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

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

Periodo

01/01/2004 - 31/12/2004

Durata

12 mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€85.523,00

Contributo concesso

€ 49.603,34 (58,00 %)

Risorse proprie

€ 35.919,66 (42,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto è nato con lo scopo di valorizzare il comparto micologico campano, caratterizzando le specie presenti sul territorio. L'attività di ricerca è iniziata con la sperimentazione di nuovi protocolli per la coltivazione delle principali specie fungine e di tecniche di micorrizzazione per l'impianto in fungaie campane. Contemporaneamente è stata avviata la raccolta di dati per l'aggiornamento del catalogo varietale, relativo all'individuazione e alla caratterizzazione agronomica delle principali specie fungine campane. Infine sono state portate avanti diverse prove per identificare il packaging più adatto per ottenere il prolungamento della shelf-life del prodotto ed anche alcune tecnologie per un utilizzo più razionale degli scarti di lavorazione. Le prove di coltivazione e innovazione dei protocolli hanno portato alla possibilità di ampliare la germinabilità di specie autoctone come l' *Agrocybe aegerita* su diversi substrati naturali, opportunamente allestiti previa macinazione e sterilizzazione in autoclave a 121°C per tempi diversi a seconda del substrato utilizzato. Sono stati ottenuti buoni risultati utilizzando pula di riso, paglia di grano ridotta in frammenti di circa 1 cm e segatura di olivo.

Obiettivi

1.caratterizzazione delle principali specie esistenti sul territorio; 2.implementazione delle specie autoctone con specie ad alta resa e bassa tecnologia di produzione; 3.individuazione dei principali caratteri nutriceutici e delle tossine che possono essere elaborate durante la coltivazione e conservazione; 5.individuazione delle modalità di packaging che possono permettere una lunga shelf-life del prodotto; 6. messa a punto di tecnologie innovative di trasformazione di specie fungine e di loro scarti (funghi essiccati, sughi, creme)

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

304 Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni vegetali

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

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

2.10.1. Funghi/tartufi e prodotti derivati

12.1.1. Studi integrati sulle diverse fasi delle filiere produttive

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

9.3.1. Trasformazione prodotti e gestione residui di lavorazione in generale

Parole chiave

valutazione vegetale

processi/protocolli produttivi

confezionamento

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distribuzione

Distretto produttivo

Risultati Attesi

catalogo dei funghi campani

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Selezioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

derivati innovativi di funghi

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Prototipi

imballaggi attivi per il prolungamento della shelf-life

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Per la trasformazione
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Prototipi

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Capitale
Aumento

Altri costi di esercizio
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

metodologie di coltivazione innovative

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Agronomiche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

processi di trasformazione innovativi

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Prototipi

Risultati Realizzati

catalogo-atlante dei macromiceti presenti in Campania

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Informatiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

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 della Tuscia

Action manager

Angelo Rambelli

Details

Ruolo

Partner

Name

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

Action manager

Fabrizio Marziano

Details

Ruolo

Partner

Name

Università degli Studi Di Salerno - Dipartimento di Farmacia

Action manager

Giovanni De Martino

Details

Ruolo

Partner

Name

Uffici Provinciali degli S.T.A.P.A. Ce.P.I.C.A. di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno

Action manager

Italo Santangelo

Details
