

Profilo nutraceutico di varietà locali di ciliegio della provincia di Torino

Riferimenti

Acronimo

PRONUTRACILI

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Dipartimento di Colture Arboree - Università degli Studi di Torino

Periodo

01/01/2008 - 31/12/2009

Durata

24 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€35.690,00

Contributo concesso

€ 28.552,00 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 7.138,00 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Le cultivar oggetto dello studio sono state quattro: Vittona, Galuciu, Giorgia, Celeste. Alla raccolta, avvenuta a maturità commerciale, sono state effettuate le valutazioni qualitative e nutraceutiche previste. Tra le sostanze presenti nei frutti vi sono composti spesso quantitativamente poco rilevanti che hanno però una elevata importanza nutrizionale. Si tratta di composti di varia natura che, oltre a rivestire un ruolo fondamentale nella nutrizione umana, contribuiscono, essendo degli antiossidanti naturali, alla prevenzione dei processi degenerativi cellulari, con effetti benefici per la salute. I principali sono alcuni pigmenti vegetali (antociani, polifenoli, flavonoidi), vitamine, microelementi ed enzimi. I parametri biometrici (peso e calibro medi) sono stati rilevati su un campione minimo di 90 frutti per cultivar. I risultati ottenuti sono molto interessanti, le varietà analizzate risultano estremamente valide dal punto di vista commerciale anche dopo conservazione di medio periodo. I parametri qualitativi richiesti sono ampiamente raggiunti e anche le caratteristiche organolettiche di base (consistenza della polpa, contenuto zuccherino e acidico) sono ottimali anche per le cultivar che hanno fatto rilevare i valori più bassi. Particolare interesse rivestono poi i parametri nutraceutici, i buoni risultati ottenuti, soprattutto per le varietà più propriamente locali, fanno ipotizzare un valore nutraceutico rilevante. Inoltre, le varietà analizzate hanno risposto in modo ottimale anche in fase di conservazione post-raccolta. I parametri qualitativi riscontrati alla raccolta si sono mantenuti su livelli adeguati anche a fine conservazione, come anche l'aspetto ed il colore dei frutti. Dal punto di vista nutraceutico, i frutti sono risultati ricchi di questi componenti anche dopo conservazione. A conclusione del progetto è quindi possibile affermare che i due anni di sperimentazione hanno permesso di rispondere agli obiettivi prefissati.

Obiettivi

1) Caratterizzare qualitativamente alcune varietà piemontesi di ciliegio; 2) Determinare il profilo nutraceutico di varietà di ciliegio di interesse piemontese; 3) Valutare differenti durate e modalità di conservazione

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Ambiti di studio

2.1.1. Frutticole comuni e produzioni derivate

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave

ciliegio

elementi nutrizionali

Ambito territoriale

Provinciale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Caratterizzazione qualitativa e nutraceutica di varietà locali di ciliegia piemontesi

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Indicazioni sulla durata e modalità di conservazione di varietà di ciliegio piemontesi

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Valorizzazione delle ciliegie piemontesi finalizzata ad una migliore collocazione sul mercato

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

Caratterizzazione qualitativa e nutraceutica di varietà locali di ciliegia piemontesi

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Indicazioni sulla durata e modalità di conservazione di varietà di ciliegio piemontesi

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Valorizzazione delle ciliegie piemontesi finalizzata ad una migliore collocazione sul mercato

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Dipartimento di Colture Arboree - Università degli Studi di Torino

Action manager

Giovanna Giacalone

giovanna.giacalone@unito.it

Details

Ruolo

Partner

Name

Facolt

Action manager

Elio Miranti

Details
