

## Studio dell'attitudine alla trasformazione sia in verde che in nero delle principali cultivar di olive da tavola siciliane

### Riferimenti

Rilevatore

Monastero Giuseppe

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Centro di Servizi di Ateneo - Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria

Periodo

22/10/2002 - 31/12/2003

Durata

14 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€20.000,00

Contributo concesso

€ 20.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

Le prove effettuate sulla fermentazione con acidificazione delle salamoie mediante CO<sub>2</sub> hanno evidenziato che il vaso di fermentazione giuoca un ruolo molto importante per la buona riuscita del prodotto. Dalle prove di determinazione della conservabilità delle olive sottoposte a pastorizzazione si è evinto che in nessun campione è stata trovata presenza di lieviti e muffe, inoltre l'andamento del pH ad 1, 2 e 3 mesi di conservazione è risultato essere migliore nel Fusto Inoculato dove si è avuto il miglior procedimento fermentativo. Dalle prove effettuate è stato dimostrato che l'uso di colture lattiche starter è notevolmente vantaggioso quando si vogliono abbreviare i tempi di deamarizzazione delle olive. E' stata fatta una prova sulla fermentazione di diverse cv siciliane di olive trattate con metodo biologico; le cv interessate sono state: Nocellara etnea, Nocellara messinese, Moresca, Ogliarola, Verdesse e Tonda iblea. Da quest'ultima prova è stato possibile osservare che tutte le cv interessate hanno un buon contenuto zuccherino, importante quando si sceglie di applicare un metodo di concia che sfrutta il potere fermentativo dei batteri lattici. Più adatta delle altre è risultata la cv Nocellara etnea mentre la meno adatta alla concia con metodo biologico sembrerebbe la cv Ogliarola.

### Obiettivi

Offrire una corretta parametrizzazione di processo per la standardizzazione qualitativa e sanitaria dei prodotti tradizionali e sfruttare un prodotto olivicolo locale, con la possibilità di produzioni di qualità.

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio

2.4.1. Comparto olivicolo-oleario

7.1.1. Caratterizzazione e valutazione vegetali

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave

olivo + olive da tavola

attitudine alla trasformazione

caratteristiche qualitative

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Produttori agricoli

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Lavoratori agricoli

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

---

Nuovi protocolli di trasformazione delle olive da mensa verdi e nere.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Agronomiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Sicurezza sul lavoro

---

Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

---

Prove di concia presso i centri di Castelvetro (AG) e Paternò (CT)

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Per la trasformazione

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

---

Sviluppo e innovazione a carico dei processi di concia

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Per la trasformazione

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Centro di Servizi di Ateneo - Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria

Action manager

Marco Poiana

Details

---