

Trattamenti con 3,5,6-TPA su albicocco: risposta fisiologica dei frutti ed evoluzione della qualità durante la conservazione post-raccolta

Riferimenti

Acronimo

TPA-ALBICOCCO

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

€66.199,00

Contributo concesso

€ 52.959,00 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 13.240,00 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Lo scopo della prova è stato quello di verificare l'efficacia del trattamento con 3,5,6-TPA su due cultivar di albicocco di recente introduzione in coltura in Piemonte (Tom Cot® a maturazione precoce e Sweet Cot®, a maturazione intermedia), su cui sono stati valutati gli effetti di due differenti dosaggi del fitormone. Alla raccolta sono stati rilevati il peso unitario, la pezzatura, la consistenza della polpa, il residuo secco rifrattometrico e l'acidità titolabile. Il peso medio e le dimensioni dei campioni sottoposti a trattamento non sono risultati superiori rispetto alla tesi non trattata. La perdita di peso è risultata molto elevata dopo 3 giorni di shelf life; i frutti stoccati in cella frigorifera invece hanno fatto rilevare cali ponderali più contenuti dopo 7 giorni. I frutti della tesi trattata con la dose maggiore di fitormone fanno rilevare una consistenza maggiore della polpa. Alla raccolta i frutti delle tre tesi presentano sostanzialmente caratteristiche simili. In conclusione è emerso che il fitoregolatore consente di ottenere un significativo aumento della pezzatura dei frutti. Per quanto attiene la conservazione i frutti trattati dimostrano di perdere peso meno rapidamente rispetto ai testimoni e non presentano differenze sostanziali sia nella consistenza che nei parametri organolettici rispetto ai frutti non trattati per l'intero arco di tempo di conservazione. Considerando poi le due dosi utilizzate, la varietà Tom Cot® ha risposto bene già a basse dosi, mentre in Sweet Cot® si sono ottenuti risultati migliori con dosi elevate di prodotto. In conservazione, i frutti trattati non hanno mai presentato sostanziali differenze con i frutti testimone: il trattamento non incide quindi sulla conservabilità delle albicocche. Tuttavia risulta cruciale l'esatto posizionamento dell'intervento nella fase fenologica di indurimento del nocciolo, in cui il frutto è più sensibile all'azione dell'auxina esogena.

Obiettivi

1) Individuazione della corretta epoca di somministrazione del prodotto, delle corrette dosi di prodotto e delle modalità di applicazione in campo; 2) Caratterizzazione da un punto di vista qualitativo dei frutti trattati; 3) Individuazione delle risposte del trattamento in relazione alle cultivar in sperimentazione; 4) Valutazione del comportamento dei frutti trattati durante le fasi di conservazione post-raccolta.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Trattamenti con 3,5,6-TPA su albicocco: risposta fisiologica dei frutti ed evoluzione della qualità durante la conservazione post-raccolta

2/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/trattamenti-con-356-tpa-su-albicocco-risposta-fisiologica-dei-frutti-ed>

Area disciplinare

6.0 Ricerche a carattere generale

Area problema

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Ambiti di studio

2.1.1. Frutticole comuni e produzioni derivate

7.4.1. Agrotecniche e relativi input

Parole chiave

albicocco

fitoregolatori/fitormoni

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Pianura

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Miglioramento della pezzatura dei frutti e mantenimento delle caratteristiche qualitative anche dopo conservazione post-raccolta

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Mezzi tecnici

Aumento

Altri costi di esercizio

Aumento

Trattamenti con 3,5,6-TPA su albicocco: risposta fisiologica dei frutti ed evoluzione della qualità durante la conservazione post-raccolta

3/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/trattamenti-con-356-tpa-su-albicocco-risposta-fisiologica-dei-frutti-ed>

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Possibilità di impiego del trattamento su larga scala, individuando le situazioni ottimali di utilizzo del prodotto in relazione alla cultivar, alla data del trattamento, alla concentrazione e alla commercializzazione dei frutti

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Agronomiche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Mezzi tecnici
Aumento

Altri costi di esercizio
Aumento

Fornire indicazioni ai frutticoltori sull'opportunità di impiego del prodotto, attraverso dati attendibili su variazione delle pezzature, delle caratteristiche qualitative e dell'attitudine alla conservazione post-raccolta

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
Sì

Mezzi tecnici
Aumento

Altri costi di esercizio
Aumento

Risultati Realizzati

Individuazione delle differenze qualitative e del comportamento dei frutti trattati durante conservazione post-raccolta tra frutti trattati con 3,5,6-TPA rispetto ai frutti testimone

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Biochimiche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Produzione unitaria
Aumento

Mezzi tecnici
Aumento

Individuazione delle corrette modalità di conservazione post-raccolta dei frutti trattati con 3,5,6-TPA

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Produzione unitaria
Aumento

Trattamenti con 3,5,6-TPA su albicocco: risposta fisiologica dei frutti ed evoluzione della qualità durante la conversazione post-raccolta

5/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/trattamenti-con-356-tpa-su-albicocco-risposta-fisiologica-dei-frutti-ed>

Mezzi tecnici

Aumento

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

Studio Tecnico AGRORISORSE

Action manager

Enrico Barra

Details
