
PROLUNGAMENTO DELLA SHELF LIFE DI ORTOFRUTTICOLI IN ATMOSFERA MODIFICATA

Riferimenti

Rilevatore

SPAGNOLI SARA

Regione

Campania

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Il Dipartimento di Ingegneria Chimica e

Alimentare (DICA) dell'Università degli Studi di

Salerno

Periodo

13/11/2002 - 13/12/2003

Durata

13 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€41.316,00

Contributo concesso

€ 41.316,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Obiettivo della raccolta è stato quello di prolungare il periodo di conservazione dei prodotti ortofruttili dopo la raccolta, senza che vi sia perdita di caratteristiche organolettiche fino al consumo. I prodotti sui quali è stata condotta la ricerca sono: pesche tardive della provincia di Caserta, fragole varietà Miranda, fico Bianca del Cilento, lattuga Ninja. Sono state individuate le combinazioni di imballaggi ed adsorbenti a base di zeoliti più idonee a prolungare la conservazione dei prodotti. Le prove condotte hanno evidenziato che la giusta combinazione tra film di protezione e adsorbente adatto consente di prolungare la "vita di scaffale" dei prodotti.

Obiettivi

METTERE A PUNTO TRATTAMENTI E PROCESSI IN GRADO DI PROLUNGARE LA DELICATA FASE DI POST-RACCOLTA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, LIMITANDO AL MASSIMO IL RICORSO AD ADDITIVI DI NATURA CHIMICA

Classificazione

Tipologia di ricerca

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
609 Sicurezza alimentare

Ambiti di studio

2.2.1. Orticole e produzioni derivate (include patate)

2.1.1. Frutticole comuni e produzioni derivate

10.1.1. Condizionamento prodotti, conservazione e distribuzione

Parole chiave

atmosfera modificata/controllata

imballaggi

conservabilità prodotti

Ambito territoriale

Provinciale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Distribuzione

Risultati Attesi

PROCESSO DI PREPARAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI ORTOFRUTTICOLI CHE NE ASSICURI LA CONSERVAZIONE DELLO STATO DI QUALITÀ

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

IMBALLAGGIO CAPACE DI MINIMIZZARE LA PERDITA DI QUALITÀ DEL PRODOTTO

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Prototipi

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Risultati Realizzati

imballaggi ed adsorbenti a base di zeoliti idonei a prolungare la conservazione dei prodotti.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la distribuzione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Formulazioni

Forme brevettate

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Il Dipartimento di Ingegneria Chimica e Alimentare (DICA) dell'Università degli Studi di Salerno

Responsabile

MARISA DI MATTEO

Dettagli
