

Tecnologie per la conservazione della castagna e dei suoi derivati e sviluppo di nuovi prodotti

Riferimenti

Rilevatore

SPAGNOLI SARA

Regione

Campania

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma di azioni integrate sul castagno da frutto

Informazioni Strutturali

Capofila

Dipartimento di Scienze degli Alimenti -

Università Federico II Napoli

Periodo

01/01/2004 - 01/01/2007

Durata

36 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€37.109,00

Contributo concesso

€ 22.265,40 (60,00 %)

Risorse proprie

€ 14.843,60 (40,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Pur essendo la coltivazione della castagna una risorsa rilevante per le aree interne della Campania le sue potenzialità sono però limitate dalla loro elevata deperibilità che ne limita la commercializzazione su mercati nazionali ed internazionali. Caso emblematico è quello ad esempio delle castagne del prete, un prodotto tradizionale di ricorrenza, che viene commercializzato per un brevissimo arco di tempo a cavallo delle festività natalizie e che pur avendo numerosi estimatori non viene esportato causa il suo rapido deterioramento in termini di qualità organolettica e biologica. Altro fattore che limita la potenzialità di questo settore è lo scarso impiego delle castagne come materia prima per la produzione di preparazioni alimentari. Fatto salvo il loro uso in alcune produzioni dolciarie, l'impiego di castagne tal quali o della farina che da esse si ottiene non è molto diffuso nonostante da un punto di vista nutrizionale e salutistico si tratti di un alimento di pregio essendo essa ricca di antiossidanti vegetali ed in particolare di composti fenolici la cui assunzione risulta benefica nella riduzione di patologie a carattere cronico-degenerativo e delle malattie cardio-vascolari. Una possibile soluzione alle problematiche legate alla facile deteriorabilità di questi può venire dall'adozione di tecniche di confezionamento in atmosfere protettive che potrebbe consentire di estendere la breve shelf life sia delle castagne tal quali che di quelle del prete in misura compatibile con le esigenze di commercializzazione su mercati europei e nord americani.

Obiettivi

1. Messa a punto di una tecnica per il confezionamento in atmosfera protettiva delle castagne tal quale e di quelle denominate del prete 2. Sviluppo di una tecnologia per la produzione di creme spalmabili a base di cacao e farina di castagna

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

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

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

2.1.4. Frutticole in guscio e produzioni derivate

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

16.1.1. Nutrizione e salute umana

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

castagno

elementi nutrizionali

tecnologie conserviere

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Lay - out produttivo per il confezionamento in atmosfera protettiva di castagne tal quali con una shelf life almeno il 30% più estesa di quella attuale

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Lay - out produttivo per il confezionamento in atmosfera protettiva di castagne del prete con una shelf life almeno il 50% più estesa di quella attuale

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Lay - out produttivo per la produzione di creme spalmabili al cacao contenenti almeno il 10% di farina di castagne.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Federico II Napoli

Responsabile

salvatore musso spagna

spagna@unina.it

Dettagli

Tecnologie per la conservazione della castagna e dei suoi derivati e sviluppo di nuovi prodotti

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/tecnologie-la-conservazione-della-castagna-e-dei-suoi-derivati-e-sviluppo>
