

Valutazione quali-quantitativa di sostanze ad importanti attività biologiche (isoflavoni) in alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo del genere *Phaseolus* e *Vigna*

Riferimenti

Rilevatore

Ruggiero Roberta

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca - CRR 2007

Informazioni Strutturali

Capofila

CO.T.IR - consorzio per la Divulgazione e la sperimentazione delle tecniche irrigue -

Periodo

01/01/2007 - 31/12/2007

Durata

12 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€162.487,70

Contributo concesso

€ 162.487,70 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Lo studio è stato applicato su 15 varietà autoctone abruzzesi di fagiolo (genere *Phaseolus* e *Vigna*) della specie *P. vulgaris*, *P. coccineus* e *V. unguiculata* raccolte in diverse aree della regione Abruzzo. Le varietà autoctone analizzate sono state valutate per caratteri chimici e confrontate con varietà commerciali. La consistenza del campione analizzato è stata di 15 varietà autoctone e di 13 varietà commerciali. I dati ottenuti dalle analisi chimiche, effettuate sulle singole accessioni di fagiolo, sono stati elaborati con l'ANOVA e con l'analisi discriminante (LDA). In particolare, grazie all'applicazione dell'LDA, è stato possibile classificare tutte le accessioni del campione in funzione della "provenienza" (Commerciale e Locale) e della "specie" (*P. vulgaris*, *P. coccineus* e *V. unguiculata*). Nel primo caso, il modello discriminante elaborato in funzione della provenienza ha classificato i due raggruppamenti considerati con un margine di errore più ampio rispetto alla classificazione in funzione della specie. In particolare, il modello discriminante ha classificato correttamente l'80% delle accessioni locali e il 69% di quelle commerciali potendo così apprezzare una più marcata caratterizzazione delle varietà locali rispetto alle commerciali. Un risultato migliore si è raggiunto con il secondo modello discriminante relativo al raggruppamento delle accessioni per specie, che classifica erroneamente una sola accessione, cioè il *Phaseolus vulgaris* "fagiolo tondino", commerciale, che viene classificato come *Phaseolus coccineus*. Tali risultati individuano una ben definita diversità tra i raggruppamenti analizzati che verrà approfondita con un'ampliamento del numero di accessioni del campione, eventualità che sarà presa in considerazione nelle successive fasi di prosecuzione del progetto.

Obiettivi

Effettuare su varietà autoctone di fagiolo abruzzese del genere *Phaseolus* (*P. vulgaris* e *coccineus*) e *Vigna* (*V. unguiculata*) una valutazione quali-quantitativa dei principali componenti chimico nutrizionali per un loro riconoscimento come prodotti tipici locali ad elevato valore bio-funzionale.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Valutazione quali-quantitativa di sostanze ad importanti attività biologiche (isoflavoni) in alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo del genere *Phaesaolus* e Vigna

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valutazione-quali-quantitativa-di-sostanze-ad-importanti-attivita>

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

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

Ambiti di studio

2.2.2. Leguminose e produzioni derivate

7.1.1. Caratterizzazione e valutazione vegetali

16.1.1. Nutrizione e salute umana

20.1.1. Metodi e strumenti della ricerca

Parole chiave

fagiolo

elementi nutrizionali

Ambito territoriale

Europeo

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Altro

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Altro

Risultati Attesi

Il progetto mira a mettere a punto una metodologia analitica per la caratterizzazione di alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo ritenute interessanti da un punto di vista di economico e, quindi, una loro tipizzazione in funzione di alcuni aspetti distintivi quali la provenienza geografica, la specie, il tipo (locali o commerciali) ecc. Ciò significa individuare caratteri di tipicità tali da consentire un loro riconoscimento come prodotti tipici locali ad elevato valore bio-funzionale.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Valutazione quali-quantitativa di sostanze ad importanti attività biologiche (isoflavoni) in alcune varietà autoctone abruzzesi di fagiolo del genere *Phaesaolus* e Vigna

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valutazione-quali-quantitativa-di-sostanze-ad-importanti-attivita>

Una metodologia di analisi NMR pre la caratterizzazione delle varietà autoctone abruzzesi di fagiolo ritenute interessanti da un punto di vista di economia locale. Tipizzazione in funzione di alcune caratteristiche distintive quali la provenienza geografica, la specie, la tecnica di produzione, ecc. come riconoscimento di prodotti tipici locali ad elevato valore bio-funzionale.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CO.T.IR - consorzio per la Divulgazione e la sperimentazione delle tecniche irrigue -

Responsabile

Simona Velletri

velletri@cotir.it

Giovanna Imparato

imparato@cotir.it

Dettagli
