

*METODI INNOVATIVI DI GESTIONE DELLA FRUTTA IN
POST-RACCOLTA
RISULTATI DEL PROGETTO INTERREGIONALE*

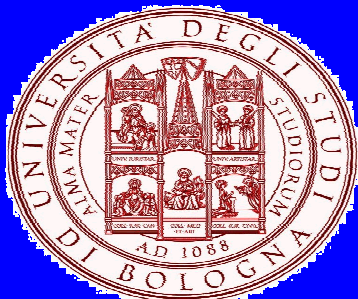
Bologna 12 Marzo 2010



CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DEL PROGETTO

Paolo Bertolini

**Coordinatore scientifico progetto
CRIOF – Università di Bologna**



**Alma Mater Studiorum
Università di Bologna**

8 Obiettivi Previsti dal Progetto (D.G.R 20.1.2005)

1-Messa punto di nuovi strumenti per la determinazione dell'epoca di raccolta e di indici di raccolta.

Risultati

- Sono stati confrontati metodi fisico-chimici tradizionali (durezza, RSR, acidità ecc.), NIR e DA METER
- Scelto ed utilizzato DA METER in varie Regioni
- Definiti indici di raccolta tradiz. e con DA METER
- Definiti protocolli per determinazione indici raccolta
- Individuazione tramite GPS dei frutteti monitorati

2 – Individuazione dei principali patogeni e metodi di difesa a basso impatto

Risultati

- **Pesche** - Marc. Bruno efficacia potassio sorbato (additivo alim) e acqua calda
- **Kiwi** - Botrite, definita durata e temp. curing (no cause) e AC ritardata; mosca definiti tempi e temp. letali.
- **Mele** – Muffa verde, efficacia 2 lieviti, compatibili con fungicidi; sviluppo industriale ?
Marc. Lenticellare, acqua calda attività eradicante
- **Agrumi**- Muffa verde, elevata efficacia sali minerali, contenimento infezioni. Macchia d'acqua Clementine prove in campo non risolutive.
- **Uva**-Botrite efficacia sali, valida alternativa ai fungicidi

3 Valutazione della shelf life

Risultati

- **Mele** -Definita la shelf life di 5 cv. 3 provenienze, in funzione di raccolta, conservazione.
- **Pesche** – Definita shelf life di 17 cv. 4 provenienze, in funzione di raccolta, conservazione
- **Mele e pesche** - Propensione al consumo presso GDO, in funzione di raccolta e conservazione

4 Confezionamento per GDO

Risultati

- **Pesche e uva**
 - valutati 8 tipi di film plastico per atmosfera modificata (AM), durante e al termine della catena del freddo (shelf life) .
 - Valutata influenza AM interna su qualità ed alterazioni frutti
 - Nessun film consente di prevenire stress gassoso ai frutti (O_2 e CO_2) durante shelf life

5 e 6 Tracciabilità, trasporti e logistica

Risultati

- Kiwi, clementine, uva , ciliegie
 - RFID (identificazione a radiofrequenza) mediante tag, di temperatura e parametri ambientali durante refrigerazione, trasporto e shelf life. Gestione ottim.
 - Tracciabilità completa mediante tag su fruttetto e su imballaggi per raccolta-conservazione, per distribuzione, senza necessità di etichette.
 - Gestione ottimale imballaggi e monitoraggio in tempo reale dei conferimenti al frigorifero e delle spedizioni.