



La pellicola “bio” fa bene alla frutta

Una pellicola creata direttamente sul frutto che, rivestito, si conserva più a lungo e meglio. Si può fare, anzi è già stato fatto. Senza plastica, ovviamente. E non in qualche laboratorio oltreoceano, ma in Italia è più precisamente tra Caserta e Acireale. “POFACS”, questo il nome del progetto, è l’esempio di quanta scienza e tecnologia la ricerca di casa nostra è capace di sviluppare nell’ambito agroalimentare. “POFACS” - acronimo in inglese di “Conservabilità, qualità sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio” - è stata coordinata dal CREA (il principale ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari) e negli ambienti della ricerca agricola sta già facendo parlare molto, tanto da meritare la copertina dell’ultimo numero della rivista scientifica internazionale “Horticulturae”, una delle più importanti al mondo. Almeno per due motivi: il rivestimento è naturale, biodegradabile ed edibile, cioè mangiabile con il frutto stesso, e riesce a prolungare la conservabilità della frutta che ricopre.

Tutto è stato reso possibile dall’uso di sostanze non sintetiche, provenienti da alghe in alcuni casi e dal cedro in altri, applicate con una particolare tecnica a strati direttamente sulla superficie dei frutti da conservare che, dopo aver avuto il trattamento, vengono confezionati normalmente.

I ricercatori spiegano come questi materiali siano capaci di formare una pellicola sottile e trasparente, una sorta di barriera protettiva sulla superficie del prodotto, che non ne altera l’aspetto e nemmeno il gusto, ma che riduce la perdita di umidità, il deterioramento microbico e i danni ossidativi con il risultato di migliorarne significativamente la conservabilità e le caratteristiche chimico-fisiche e qualitative. Oltre

che ridurre gli sprechi: perché la frutta che si conserva meglio rischia meno di finire nella spazzatura. Le prime prove sono state condotte sul melone e hanno funzionato. Ancora dal CREA spiegano come l’obiettivo di “POFACS” sia quello di migliorare non solo il grado di conservazione degli alimenti freschi, ma anche la loro sicurezza e sostenibilità: tutti elementi importanti per il mercato. Certo, la ricerca deve andare avanti, le prove su altri frutti devono essere svolte e controllate, occorrerà poi quella che i tecnici chiamano ingegnerizzazione del processo che dovrà essere reso accessibile alle imprese. Ma una cosa è certa: l’ortofrutta nazionale potrebbe presto avere dalla sua un nuovo strumento di competitività.