

Consumare più frutta e verdura: dalla ricerca CREA innovazioni tecnologiche per prodotti di qualità, conservabili più a lungo e ad elevata sostenibilità ambientale ed economica che il 73% dei consumatori è disposto a pagare di più

Presentati oggi i primi risultati del progetto POFACS, coordinato dal CREA Orticoltura e Florovivaismo

Per consumare più frutta e verdura a beneficio della nostra salute, come raccomandato da medici e nutrizionisti, occorre migliorarne la conservabilità, la qualità, la sicurezza e la sostenibilità, trasformando i vegetali in prodotti facili da usare, pronti da consumare e che si mantengono a lungo in frigorifero. Si tratta della cosiddetta III, IV e V gamma, settori verso i quali la ricerca si sta sempre più indirizzando, per ideare nuove strategie che ne aumentino l'efficienza d'uso delle risorse e la qualità post-raccolta, ne limitino l'impatto ambientale ed estendano nel tempo la loro *shelf-life*. Proprio in tale direzione va **POFACS - CONSERVABILITÀ, QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO** – il progetto coordinato dal CREA Orticoltura e Florovivaismo, che presenta oggi **28 giugno** nel workshop *Ricerca e innovazione per i prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizi*, i primi risultati dopo il primo anno di attività.

Gli obiettivi. Il progetto mira a sviluppare **innovazioni di prodotto** - nuove varietà, efficienti, produttive e in grado di mantenere la freschezza dopo il confezionamento– e **di processo**, per migliorare la sicurezza, la qualità, la conservabilità e gli aspetti nutrizionali sia nella **fase di pre-raccolta** – grazie a strumenti di difesa biologica ed eco-compatibili, tecniche colturali low-input, tecnologie di precisione - sia nella **fase di post raccolta** – mediante nuovi materiali per il confezionamento, tecnologie digitali e l'utilizzo del microbioma. Con un occhio attento alla sostenibilità del processo - valorizzando i sottoprodotti (crescita di probiotici e estrazione di nutraceutici) - ed anche alle tendenze di consumo e alle strategie per promuovere i prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio.

I primi risultati sugli ortaggi. Per la **rucola** sono state identificate tecniche molecolari per individuare specie contaminanti e selezionate varietà migliorate per qualità – con contenuto più elevato di vitamina C e polifenoli - *shelf-life* più lunga e resistenza ai principali patogeni del suolo, (caratterizzate, però, al tempo stesso da basso accumulo di nitrati). Invece, il **carciofo "ready to cook"** è stato gestito in regime biologico per migliorarne la qualità, modificando anche le condizioni di conservazione, attraverso *packaging* alternativi più ecosostenibili e trattamenti con olii essenziali.

I primi risultati sulla frutta. Per quanto riguarda l'**uva**, i ricercatori hanno sperimentato un trattamento in pre-conservazione con ozono - sfruttando il potere sanitizzante di questo composto -, hanno messo a punto un prototipo di produzione di ozono da plasma atmosferico all'interno di confezioni sigillate per aumentare la sanità e la durata dei prodotti, infine hanno individuato alcuni genotipi di uva e di agrumi più adatti per l'uso in IV gamma. Sul **melograno**, invece, sono stati definiti marcatori per la caratterizzazione varietale ed è stato predisposto un sistema per valutare la qualità di frutti frigoconservati. Tuttavia, le attività svolte in questi primi mesi di lavoro si sono focalizzate sullo studio preliminare relativo ad un prototipo di un dispositivo elettro-meccanico per l'estrazione del succo di melagrana e/o alla rimozione degli arilli dalla stessa per l'ottenimento di un prodotto di IV gamma. Un passaggio fondamentale, se si considera che ad oggi, a causa delle caratteristiche peculiari di questo frutto che ne rendono particolarmente complessa la lavorazione, non esistono sistemi automatici non industriali per l'estrazione del succo dalle melagrane né per la sgranatura delle stesse.

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 Giornalista

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

TWITTER [CREA_RICERCA](https://twitter.com/CREA_RICERCA)

FACEBOOK: [CREA – RICERCA](https://www.facebook.com/CREA-RICERCA)

LINKEDIN: [CREA RICERCA](https://www.linkedin.com/company/crea-ricerca)

INSTAGRAM: [CREARICERCA](https://www.instagram.com/CREARICERCA)

CREA tube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREA futuro: <https://www.creafuturo.eu/it/>

Sono stati, inoltre, sviluppati *packaging* innovativi per estendere la *shelf-life*, isolando anche nuovi ceppi di lieviti e batteri antagonisti di patogeni e/o con effetti negativi sulla qualità ed è stata dimostrata la possibilità di utilizzare i residui della lavorazione dell'ortofrutta di IV gamma per lo sviluppo di microrganismi probiotici.

Infine, è stata analizzata sia la propensione dei consumatori all'acquisto di prodotti ortofrutticoli sostenibili sia quella delle imprese ad adottare innovazioni orientate a migliorare la sostenibilità ambientale, economica e sociale. Per il 56% dei consumatori intervistati la principale motivazione di scelta dell'insalata *fresh-cut* è l'attributo «comodità», mentre il 73% è disposto a pagare un prezzo maggiore per questo tipo di prodotti. Per quanto riguarda le imprese, tutte le aziende intervistate sono consapevoli dell'importanza del ruolo del *packaging* come strumento per migliorare la sostenibilità ambientale e per ottenere vantaggio competitivo. Oltre la metà degli intervistati ha dichiarato di voler investire in una delle tecnologie illustrate, in particolare in *packaging* riciclabili e attivi, anche se solo pochi ne conoscevano le potenzialità prima dell'intervista. Inoltre, è risultato che la partecipazione delle imprese a progetti in collaborazione con Università e Centri di ricerca ha favorito l'adozione di innovazioni.

Il progetto. il progetto PON R&I 2014-2020 **POFACS** - CONSERVABILITÀ, QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO, della durata di 30 mesi (01/06/2021 - 30/11/2023) è stato finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca (MUR) - Dipartimento per l'università, l'afam e per la ricerca - Direzione generale per il coordinamento e lo sviluppo della ricerca. È coordinato dal CREA, Orticoltura e Florovivaismo, e vede la partecipazione di 6 centri di ricerca (Orticoltura e Florovivaismo, Viticoltura ed Enologia, Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, Genomica e Bioinformatica, Alimentazione e Nutrizione, Politiche e Bioeconomia) l'Università degli Studi di Foggia, l'Università degli Studi di Catania e dieci partner privati coinvolti in diversi settori della filiera produttiva.

Maggiori info: [Sostenibilità in filiera: quando la ricerca e la tecnologia incontrano il consumatore | CREA futuro](#)

Contatto stampa: Micaela Conterio 335 8458589