

Ricerca dell'Università cesenate: la frutta "vive" di più negli imballaggi di cartone

Lo studio, condotto da uno staff di ricercatori universitari coordinati dalla professoressa Rosalba Lanciotti, intende verificare come possa variare positivamente il grado di conservabilità di frutta e verdura se sono conservate in imballaggi innovativi



Redazione · 17 Giugno 2015



3



Consiglia

46



Bestack, il consorzio nazionale dei produttori di cassette in cartone ondulato per ortofrutta, ha presentato a Fruit Innovation i risultati intermedi di uno studio sperimentale avviato due anni fa dall'Università di Bologna-Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari di Cesena, promosso in collaborazione con il consorzio nazionale Comieco.

Lo studio, condotto da uno staff di ricercatori universitari coordinati dalla professoressa Rosalba Lanciotti, intende verificare come possa variare positivamente il grado di conservabilità di frutta e verdura se sono conservate in imballaggi innovativi in cartone ondulato. Si tratta di confezioni igieniche e sicure al 100%, in grado di migliorare sensibilmente la durata dei prodotti ortofrutticoli, agendo in maniera positiva anche sulle caratteristiche sensoriali dei prodotti stessi. Come? Attraverso l'utilizzo di additivi naturali in grado di contrastare gli effetti degradativi che i microrganismi hanno su frutta e verdura, facendoli marcire.

La fase preliminare della sperimentazione si è concentrata sugli aspetti innovativi della produzione di cartone ondulato, e in particolare sulla definizione e concentrazione degli antimicrobici naturali da impiegare. Successivamente lo studio è entrato nel vivo con un test su mele e pere presso uno stabilimento di lavorazione di frutta e verdura, nel quale le condizioni messe a punto nella fase preliminare sono state verificate in condizioni reali. I prodotti sono stati confezionati in tre differenti lotti di imballaggi con livelli diversi di innovazione, il confezionamento è stato ripetuto durante tutta la campagna di commercializzazione e sono stati considerati tempi e temperature di distribuzione dei prodotti. A tempi prestabiliti, la frutta confezionata è stata sottoposta ad analisi microbiologica e a ispezione visiva, prendendo in considerazione carica mesofila totale, lieviti, muffe, coliformi totali e fecali e sporigeni aerobi e anaerobi.

Al termine del test, la frutta confezionata negli imballaggi innovativi ha mostrato in tutti i casi livelli inferiori di carica microbica rispetto a quella confezionata negli imballaggi convenzionali. Le maggiori riduzioni sono state rilevate per la carica mesofila totale e per i lieviti: tali differenze si possono tradurre in un incremento della svita di 1-2 giorni. Anche per quel che concerne i microrganismi sporigeni aerobi, la frutta stoccata negli imballaggi innovativi è risultata meno contaminata. Inoltre presso il Campus degli Alimenti sono stati allestiti alcuni test al fine di valutare eventuali differenze organolettiche tra la frutta confezionata nelle diverse tipologie di imballaggio richiedendo di valutare il livello di maturazione, il colore, l'odore, la consistenza, il sapore. Inoltre a ogni assaggiatore è stato richiesto di esprimere una preferenza. Gli assaggiatori coinvolti hanno sempre espresso la loro preferenza verso i prodotti ortofrutticoli confezionati negli imballaggi innovativi.

“La ricerca fino ad ora condotta ha dato risultati molto interessanti, tenendo anche in considerazione che le performance degli imballaggi innovativi possono essere ulteriormente incrementate - dichiara Rosalba Lanciotti del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari di Cesena - Il prossimo step di questa ricerca, che è in continua evoluzione per raggiungere ulteriori frontiere in termini di qualità sicurezza, studierà gli effetti degli imballaggi innovativi su frutta particolarmente deperibile”.

Annuncio promozionale
