

INNOVAZIONE IN POSTRACCOLTA IN APOFRUIT

Gianni Ceredi, Giacomo Fava, Daria Ventrucci

APOFRUIT Italia soc. coop. agricola

La gestione dei prodotti frutticoli in post raccolta costituisce uno dei settori della tecnica che più di altri sta subendo sollecitazioni in termini di conoscenza e necessità di approfondimento. La complessità dell'argomento è intuitiva se consideriamo i numerosi fattori tecnici, biologici e industriali che interagendo tra loro offrono risposte non sempre facilmente prevedibili. Preservare la qualità di un prodotto frutticolo significa adottare pratiche agronomiche e colturali rispondenti ad esigenze precise, definire parametri qualitativi misurabili e monitorarne l'evoluzione, conoscere i fattori di natura biotica e abiotica in grado di compromettere l'integrità, comprendere le trasformazioni metaboliche che presiedono al processo di maturazione, adattare le numerose tecniche di governo della fase gassosa e di regimazione termica, modulare l'impiego della chimica quando necessario ecc. La sintesi che verrà esposta cercherà di delineare alcuni tratti di questo complesso quadro visto dalla prospettiva di una importante cooperativa di produttori agricoli ampiamente rappresentativi di prodotti ed areali agricoli diversi.

LA STRATEGIA DI ZESPRI IN ITALIA

Evangelos Xylogiannis

Zespri International (Europe) N.V.

Presentazione della strategia di Zespri per i prossimi 6 anni in Italia ed Europa. Stato attuale della produzione mondiale e Italiana, sfide e aree di sviluppo. La visione globale di Zespri e i processi dal frutteto al consumatore. Il ruolo di innovazione e ricerca per accelerare lo sviluppo e realizzare gli obiettivi principali dell'azienda, comprendo le diverse necessità nei diversi paesi di produzione. Come il sistema marketing di Zespri guida la pianificazione e la prioritizzazione della ricerca.

POST-RACCOLTA E FUNZIONI DEI RESPONSABILI DEI CENTRI DI CONDIZIONAMENTO

Cristian Moretti – Direttore Generale di Agrintesa sca
Agrintesa soc. coop. Agricola

Per raggiungere e preservare la qualità delle produzioni ortofrutticole è necessaria una elevata conoscenza del prodotto e dei processi non solo agronomici ma anche successivi alla fase di raccolta. Solo riuscendo a garantire anche una corretta ed efficiente gestione del prodotto in tutta la fase del post-raccolta si possono soddisfare le esigenze della migliore clientela internazionale e dei consumatori. La figura del responsabile – direttore dei centri di condizionamento - è quella di un professionista con molteplici conoscenze e responsabilità attraverso le quali ottimizza la produzione in stabilimento, le risorse umane coinvolte e il prodotto.

TEAPAK: GESTIONE DELLE INFESTAZIONI NELL'INDUSTRIA BIOLOGICA DEL TE'

Caterina Di Bari
TeaPak Srl

La TeaPak srl svolge attività di miscelazione e confezionamento di tè e infusi biologici a marchio Yogi Tea GmbH.

Per la nostra azienda la gestione del pest control è una sfida continua, considerando che si manipolano prodotti altamente sensibili alle infestazioni, dovendo garantire la natura biologica del prodotto e gli elevati standard qualitativi richiesti dai clienti e dagli standard BRC/IFS.

A tal proposito approfondiremo come si mette in atto la prevenzione delle infestazioni nei mesi più critici e la gestione dell'emergenza.

KIWI: VERSO UN NUOVO APPROCCIO PER IL CONTROLLO QUALITÀ E LA CONSERVAZIONE POST-RACCOLTA

Cristina Fabbroni, Giulia Vaccarecci, Nigel Fioretti

Jingold Spa

Nell'ultimo decennio il mercato mondiale dell'actinidia ha visto una rapida crescita, favorita sia dall'introduzione in commercio di nuove varietà che dalla maggiore attenzione dei consumatori alle particolari caratteristiche nutraceutiche di tale frutto.

Complice la sempre maggior diffusione delle varietà a polpa gialla, caratterizzate da un alto valore di mercato, l'industria del kiwi si trova oggi a fronteggiare nuove sfide sia dal punto di vista qualitativo che di impatto ambientale: da un lato è necessario fornire al consumatore prodotti di elevata qualità ed in condizioni costanti per garantire un'esperienza gustativa ottimale, mentre dall'altro le crescenti restrizioni a livello normativo e l'interesse pubblico per la riduzione degli sprechi nell'industria agroalimentare impongono una migliore gestione della fase di conservazione, pur senza ricorrere all'utilizzo di prodotti chimici.

Ad oggi lo sviluppo di tecniche analitiche non distruttive (Da-meter, Kiwi-meter, tecnologie NIR) consente di individuare e scartare i frutti aventi caratteristiche chimico-fisiche non rispondenti agli standard qualitativi prefissati, pertanto la loro applicazione nella linea di confezionamento appare particolarmente interessante al fine di incrementare il valore commerciale aggiunto in seguito al generale miglioramento della qualità "complessiva" percepita dal consumatore.

Al contempo si continua ad indagare la possibilità di applicare tecniche fisiche di sanitizzazione dei frutti che possano abbassare considerevolmente l'inoculo dei patogeni responsabili dei principali disordini della fase di post-raccolta, senza interferire con la capacità di stoccaggio del prodotto fresco.

Bibliografia

(6) Gianpiero Pataro - Department of Industrial Engineering, University of Salerno, Giorgio Donsì - Department of Computer Science, University of Salerno, Giovanna Ferrara - ProdAl scarl, University of Salerno, Chemical Engineering Transactions, Vol. 44 (2015) POST-HARVEST UV-C AND PL IRRADIATION OF FRUITS AND VEGETABLES

(7) Erdinc BAL, Demir KOK - Namik Kemal University, Agriculture Faculty, Department of Horticulture, Tekirdag/Turkey, Journal Central European of Agriculture, Vol. 10 (2009) n.4 (375-382), EFFECTS OF UV-C TREATMENT ON KIWIFRUIT QUALITY DURING THE STORAGE PERIOD

(8) Hailong Wang, Jiyu Peng, Chuanqi Xie, Yidan Bao and Yong He, College of Biosystems Engineering and Food Science, Zhejiang University, Hangzhou, China, Sensors 2015, 15 FRUIT QUALITY EVALUATION USING SPECTROSCOPY TECHNOLOGY: A REVIEW