

13 marzo 2019

## LA LUCE BLU AUMENTA IL CONTENUTO DI ANTOCIANINE NELLE CILIEGIE

\*\*\*



Uno studio dell'Università di Ljubljana (Slovenia) ha dimostrato come la lunghezza d'onda della luce possa influenzare la qualità delle ciliegie durante la conservazione refrigerata. L'irraggiamento con luce blu ha aumentato il contenuto di antocianine nelle ciliegie, mentre la luce blu e bianco-blu-verde hanno aumentato l'attività della fenilalanina ammoniacale (PAL); i ricercatori hanno infatti trovato un'alta correlazione tra PAL e antocianine.

Le ciliegie sono state immagazzinate ed esposte per 10 giorni alla luce UV-B e blu, e alla combinazione di luce bianca, blu e verde.

L'irraggiamento con luce blu ha aumentato significativamente il contenuto di cianidina 3-O-glucoside e cianidina 3-O-rutinoside e ha influenzato in modo significativo i parametri cromatici dei frutti. La luce combinata bianco-blu-verde ha prodotto effetti simili a quella blu ma meno pronunciati, mentre la luce UV-B ha prodotto effetti simili al controllo (al buio).

L'irraggiamento non ha avuto invece effetti significativi sull'acido ascorbico e sul profilo fenolico. Sono state trovate correlazioni altamente significative tra gli antociani e la tecnologia PAL da un lato e con il colore del frutto dall'altro".

da: Freshplaza.it, 6/3/2019

