

20 gennaio 2016

SHELF-LIFE PIÙ LUNGA PER GLI ORTAGGI DI IV GAMMA



Un recente studio condotto presso l'USDA, il dipartimento statunitense per l'Agricoltura, apre nuove prospettive per il prolungamento della conservazione dei vegetali di IV gamma nei punti vendita. In particolare, l'équipe del genetista vegetale John Stommel, del laboratorio di miglioramento genetico dei prodotti ortofrutticoli, e il tecnologo alimentare Yaguang (Sunny) Luo del Laboratorio di Qualità Alimentare di Beltsville, nel Maryland, hanno valutato una variegata gamma di peperoni in base alle caratteristiche che potrebbero prolungarne la durata conservazione dopo il taglio. I ricercatori hanno esaminato 50 tipi di peperoni disponibili in commercio e dalla raccolta dell'ARS – peperone dolce, peperone lungo grande, jalapeno e serrano – per trovare quelli in grado di resistere a una conservazione prolungata in cella frigorifera, e se il peperone dolce e quello lungo hanno evidenziato segni di deterioramento dopo 10-14 giorni di conservazione, come la perdita di fluidi – una caratteristica negativa poiché fa perdere al prodotto consistenza e commerciabilità –, il jalapeno e il Serrano non hanno perso liquidi fino a 14 giorni di conservazione.

Gli scienziati hanno scoperto che alcune varietà di ciascun tipo di peperone hanno mostrato un'eccezionale conservazione dei fluidi oltre i 14 giorni, rimanendo sodi e non evidenziando la rottura dei tessuti. I risultati offrono nuove opportunità per gli agricoltori di aggiungere alle piante, attraverso la selettocoltura tradizionale, i caratteri che contribuiscono alla qualità dei prodotti di IV gamma, scegliendo varietà d'eccellenza, e questo, secondo Stommel, andrà a beneficio dell'industria alimentare e dei consumatori.

L'azione stessa del taglio dei prodotti freschi produce danni ai tessuti vegetali, aumenta la respirazione e abbrevia la conservazione post-raccolta. La perdita di fluidi dai tessuti è strettamente correlata alla qualità e alla shelf-life dei prodotti freschi di IV gamma ed è

indicativa di danno cellulare e responsabile delle variazioni negative del colore, della consistenza, del sapore dei prodotti, oltreché della crescita microbica.

Anche le lattughe, ingrediente base delle insalate in tutto il mondo, sono oggetto del miglioramento genetico. Ad esempio, Luo e i genetisti vegetali Ryan Hayes e Ivan Simko dell'Unità di Ricerca sul miglioramento e la protezione vegetale dell'ARS di Salinas, in California, hanno trovato diversi marker genetici che consentiranno ai coltivatori di lattuga di conferire al prodotto tagliato una più lunga conservazione. Secondo Hayes la lattuga contenente un gene che provoca rapido decadimento diventa infatti inutilizzabile in una o due settimane, mentre quella con un gene che consente un decadimento lento dura un mese o più.

I risultati di questi studi di valutazione promettono quindi di facilitare lo sviluppo di varietà migliorate, con grande beneficio di produttori, confezionatori, trasformatori e consumatori.

Da: *Foodexecutive.it*, 12/01/2016