

OCM ortofrutta a cura di Ri.Nova

Ortaggi a foglia e frigoconservazione, il valore aggiunto dell'ozono

Allungare la conservazione e la qualità dei prodotti alimentari è tra gli obiettivi principali di ogni filiera, in primis nel settore ortofrutticolo. Con una gestione ottimale della conservazione, le ricadute positive sarebbero molteplici, come una migliore gestione dei picchi di produzione e una riduzione degli scarti, fattori che portano direttamente a un aumento della sostenibilità sia ambientale che economica.

Tra i prodotti che necessitano di particolare attenzione nella fase di conservazione ci sono gli ortaggi a foglia destinati alla trasformazione in prodotti di IV gamma: per rallentarne lo scadimento qualitativo, si è studiata la loro frigoconservazione in regime di ozono gassoso.



A sinistra, lattughino senza trattamento, a destra trattato con ozono

Obiettivo progetto – AOP GRUPPO VI.VA.

Il progetto di ricerca è stato presentato da AOP Gruppo VI.VA. nell'ambito del proprio Programma Operativo 2024 - Reg. 2021/2115 e successive normative attuative, Obiettivo di Ricerca e Sviluppo – che ha dato corso a un corposo programma di ricerca finalizzato a perseguire in maniera specifica e concreta gli obiettivi di sostenibilità e competitività delle OP associate, affinché gli stessi non rappresentino solamente degli enunciati teorici, ma si traducano in azioni concrete di sviluppo e miglioramento da trasferire alle aziende agricole associate.

Le attività di ricerca e sviluppo proposte all'interno del Progetto dal titolo *"Innovazione delle tecniche colturali e miglioramento qualitativo dei prodotti ortofrutticoli dei soci AOP gruppo VI.VA – Acronimo Ricerca Viva"*, composto da 11 sotto progetti, sono indispensabili per affrontare le sfide attuali del settore ortofrutticolo. In un contesto caratterizzato da difficoltà crescenti, dove il cambiamento climatico e il bisogno di limitare l'uso di mezzi tecnici costituiscono elementi di scenari imprescindibili, l'innovazione diventa una leva fondamentale per migliorare la qualità dei prodotti e garantire la sicurezza del consumatore, adottando pratiche sostenibili.

Uno degli obiettivi che intende perseguire AOP Gruppo VI.VA. con il progetto, è la necessità di individuare tecniche e materiali più idonei, atti a immettere sul mercato prodotti ortofrutticoli in grado di soddisfare i requisiti dei consumatori relativamente alla qualità, conservabilità e sostenibilità ambientale.

A seguire si illustra il sotto-progetto OSD_07 *"Frigoconservazione con ozono di ortaggi a foglia destinati alla trasformazione in prodotti di IV gamma: le ricadute sul processo produttivo"*, che vede la partecipazione delle OP Ortoromi, del Ciri Agro e dell'azienda MET.



A sinistra, radicchio senza trattamento, a destra trattato con ozono

Le prove si svolgeranno all'interno di una cella frigo di circa 190 metri quadrati ubicata nello stabilimento OrtoRomi di Villanova di Camposampiero (PD). I dettagli del progetto sono riportati a seguire.

Focus attività previste

Il progetto prevede tre anni di test e le specie oggetto della sperimentazione saranno cinque cultivar: tre cultivar "adulte" (radicchio pan di zucchero, radicchio variegato, radicchio rosso) e due cultivar "baby" (lattughino e rucola). In ogni cella verranno svolti tre cicli di frigoconservazione per le cultivar adulte e quattro cicli di frigoconservazione per le cultivar baby durante l'anno. Il sistema messo a disposizione dalla società MET e applicato alla cella prototipale è composto da un generatore di ozono: si andrà a simulare il raffreddamento disomogeneo del prodotto e la diversa efficacia del trattamento con ozono.

Risultati attesi

Fra i principali risultati attesi dal progetto ci sono un prolungamento del periodo di conservazione refrigerata delle insalate baby e un prolungamento della qualità iniziale delle insalate 'adulte' durante la refrigerazione. Per le insalate baby il periodo di conservazione si allungherà dagli attuali 1/2 giorni ai 7/10 giorni in regime di refrigerazione per destinarlo al confezionamento.

Per le insalate 'adulte' il prolungamento della qualità iniziale, determinata da un rallentamento dei fenomeni degradativi, porterà a consistenti benefici nelle successive fasi di lavorazione del prodotto, in termini di riduzione degli scarti di lavorazione, aumento della produttività del personale coinvolto e della qualità e stabilità dei prodotti di quarta gamma ottenuti.

L'efficacia dei trattamenti sarà valutata considerando l'analisi della percentuale di scarto; l'analisi dell'impatto dei trattamenti sulla riduzione dei tempi di lavorazione per la pulizia e cernita delle materie prime in prodotti di IV gamma; l'analisi chimico-fisiche e merceologica; la qualità visiva in camera oscura con sistema di visione computerizzata (CVS); le analisi microbiologiche sui prodotti tal quali e sui prodotti trattati con ozono; l'elaborazione dei dati.

I soggetti coinvolti nel progetto

Il sotto-progetto sarà svolto in collaborazione con l'Op OrtoRomi, CIRI Agro e MET srl.

OrtoRomi è una Società Cooperativa Agricola, nata nel 1996 dal sogno di due imprenditori agricoli - Elio Pelosin e Rino Bovo - esperti nella coltivazione di prodotti ortofrutticoli. In pochi anni, l'alta qualità e l'alto livello di servizio dei prodotti sono stati riconosciuti e premiati dal mercato: con un fatturato che supera i 100 milioni di euro (2020), oggi OrtoRomi è uno dei primari player italiani nel

mercato delle insalate di qualità già lavate, delle zuppe e dei piatti pronti, e degli estratti freschi di frutta e verdura. Sotto l'esperta guida del management aziendale, la cooperativa unisce 10 soci e dispone di 2 stabilimenti di produzione all'avanguardia, uno a Borgoricco in provincia di Padova ed uno a Bellizzi in provincia di Salerno che lavorano le materie prime conferite dalle 49 aziende agricole presenti su tutto il territorio nazionale. Si avvale della collaborazione di circa 700 persone e l'intera filiera coinvolta impegna circa 1100 lavoratori.



A sinistra, rucola senza trattamento, a destra trattata con ozono

Il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI-AGRO) dell'Università di Bologna svolge e coordina attività di ricerca e formazione professionale, rivolte a potenziare i rapporti con l'industria e operare il trasferimento tecnologico per rispondere alle esigenze del settore agrifood.

MET srl è un'azienda italiana specializzata nella progettazione, produzione e vendita di apparecchiature generatrici di ozono. Fondata con l'obiettivo di sfruttare le competenze di natura meccanica, informatica e fisica, MET srl ha oltre 40 anni di esperienza nel settore elettronico.

Ri.Nova è responsabile del coordinamento dell'attività di ricerca e realizza anche le attività di divulgazione.

Iniziativa realizzata nell'ambito dei progetti di ricerca presentati da AOP Gruppo VIVA nel Programma Operativo Pluriennale 2023-2029 "INNOVAZIONE DELLE TECNICHE COLTURALI E MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DEI SOCI AOP GRUPPO VI.VA. – ACRONIMO RICERCA VIVA", Reg.2021/2115 e successive normative attuative - Sotto-progetto n.07 "FRIGOCONSERVAZIONE CON OZONO DI ORTAGGI A FOGLIA DESTINATI ALLA TRASFORMAZIONE IN PRODOTTI DI IV GAMMA: LE RICADUTE SUL PROCESSO PRODUTTIVO".

Data di pubblicazione: mar 15 ott 2024

© FreshPlaza.it / Contact