

## **Effetti della tecnologia *Modified Atmosphere Packaging* a base di argon sulla qualità degli arilli di melograno (*Punica granatum* L. cv. Wonderful)**

**Tinebra I., Scuderi D., Sortino G., Farina V.**

ilenia.tinebra@unipa.it

*Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) - Università degli Studi di Palermo  
Viale delle Scienze, ed. 4, 90128 Palermo.*

La coltivazione del melograno è aumentata globalmente nell'ultimo decennio grazie ai rinomati benefici del frutto per la salute. Il consumo del melograno come frutto fresco, però, incontra delle resistenze da parte dei consumatori a causa della scomodità di estrazione degli arilli dal frutto e della presenza di metaboliti fenolici che possono macchiare le mani. Oggi si sta diffondendo sempre più il consumo di arilli pronti al consumo, pratici e veloci in confezionamento protettivo per cui occorre mantenere inalterate le caratteristiche qualitative del frutto fresco. Il confezionamento in atmosfera modificata (MAP) è stato utilizzato negli ultimi anni per mantenere la qualità della frutta di IV gamma ed ha mostrato risultati ottimali, nonostante i possibili problemi causati dall'esaurimento dell'O<sub>2</sub> e dal corrispondente accumulo di CO<sub>2</sub> nella confezione. Questo studio è stato condotto per valutare gli effetti di diversi trattamenti MAP, basati su miscele contenenti argon o azoto, in combinazione con la conservazione refrigerata (0, 4, 8, 12 e 16 giorni a 4±1°C e 90±5% di RH) sui parametri qualitativi di arilli di melograno, con l'obiettivo di prolungarne la *shelf-life*. I risultati ottenuti hanno evidenziato la capacità dell'argon di mantenere le caratteristiche qualitative degli arilli di melograno. Il trattamento ha, inoltre, ritardato il processo di imbrunimento enzimatico mantenendo le caratteristiche di colore del prodotto fresco e limitando la crescita batterica fino a due settimane di conservazione. L'analisi sensoriale ha supportato i risultati chimico-fisici confermando che il trattamento MAP non altera il gusto e mantiene le caratteristiche sia degli arilli che del loro succo per tutto il tempo della conservazione.

**Parole chiave:** MAP, melograno, qualità post-raccolta, analisi sensoriale, frigoconservazione, atmosfera modificata, gas nobili.