

Effetto di tre diversi *edible coating* a base di gel di *Aloe vera* sulla qualità di frutti di kiwi di IV gamma

Passafiume R., Tinebra I., Scuderi D., Sortino G., Farina V.

dario.scuderi@unipa.it

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

Negli ultimi anni, il mercato della frutta di IV gamma si è contraddistinto per una crescita esponenziale legata ai ritmi di vita più intensi rispetto al passato, che spingono a privilegiare prodotti offerti in porzioni, utilizzabili in modo facile e veloce. La frutta di IV gamma è caratterizzata, però, da una breve durata di conservazione a causa delle fasi di lavorazione e preparazione che accelerano i processi di maturazione. Lo scopo di questo lavoro è stato quello di analizzare sulla qualità di kiwi della varietà “Hayward” in IV gamma l’effetto di tre diversi rivestimenti commestibili basati su (1) *Aloe vera* gel (AVG), (2) *Aloe vera* gel + idrossipropilmetilcellulosa (HPMC), (3) *Aloe vera* gel + olio essenziale di limone (LEO). Sono stati valutati la perdita di peso, la consistenza della polpa, il colore, il contenuto di solidi solubili, l’acidità titolabile, la carica microbica e le caratteristiche sensoriali del prodotto fresco e dopo 2, 4, 7 e 10 giorni di conservazione. I risultati ottenuti hanno evidenziato che è possibile prolungare la commerciabilità del kiwi di IV gamma mediante l’applicazione di questi rivestimenti commestibili naturali, senza alterare le principali caratteristiche qualitative della frutta fresca. Nello specifico, i trattamenti con HPMC e LEO hanno mantenuto nei campioni i valori più alti in termini di consistenza, luminosità e contenuto di solidi solubili e valori più bassi di perdita di peso, indice di imbrunimento ossidativo e rapporto zuccheri/acidi. L’interazione del HPMC e del LEO con il gel di *Aloe vera* ha anche ridotto la carica microbica, rispetto ai trattamenti CTR e AVG. L’analisi sensoriale ha confermato i risultati delle analisi chimico-fisiche evidenziando come il rivestimento commestibile a base di HPMC non alteri il gusto naturale del kiwi mentre il trattamento LEO lo ha, in parte, sovrastato e il trattamento AVG ha fatto rilevare un sentore di erbaceo. Quest’ultimo non ha mostrato differenze significative rispetto al controllo non trattato evidenziando come il gel di *Aloe vera* dia i migliori risultati quando applicato insieme ad un antiossidante naturale (LEO) o ad un agente gelificante (HPMC).

Parole chiave: film edibili, idrossipropilmetilcellulosa, olio essenziale di limone, agenti antimicrobici naturali, *Actinidia deliciosa*.