

Utilizzo dell'anidride solforosa nella conservazione dei piccoli frutti

Giuggioli N.R., Peano C., Giacalone G., Brondino L.

nicole.giuggioli@unito.it

Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Largo Paolo Braccini 2, 10095 Grugliasco, Torino

La limitata *shelf life* a cui vanno incontro i piccoli frutti, se non vengono applicate idonee strategie di conservazione in post raccolta, è legata a fenomeni di perdite di peso, decadimento qualitativo, avvizzimento e decadimento fungino dei prodotti che non possono essere pertanto commercializzati. L'utilizzo delle basse temperature e sistemi di modificazione delle atmosfere di conservazione possono essere abbinati nei magazzini ortofrutticoli all'utilizzo dell'anidride solforosa (SO₂). Questo gas, ampiamente utilizzato nel settore vinicolo e nei prodotti frutticoli trasformati ed essiccati trova limitato impiego nel settore della frutta fresca sebbene le proprietà antimicrobiche ed antifungine siano importanti. Le strategie commerciali utilizzate per l'impiego della SO₂ sono differenti ed impiegano processi che vanno dalla fumigazione diretta a generatori inseriti nei sistemi di imballaggio (pad o film attivi). L'obiettivo della filiera dei piccoli frutti è quello di ottenere un ampliamento della finestra di presenza sul mercato del prodotto fresco per poter gestire meglio e valorizzare l'offerta e fidelizzare la domanda. In quest'ottica si inserisce questo lavoro che vuole valutare l'utilizzo di sistemi di conservazione in magazzino ortofrutticolo di MAP attive abbinati all'utilizzo della SO₂ per la conservazione di mirtillo gigante (cv Cargo) e ribes rosso (cv Rovada). L'unità di conservazione utilizzata per entrambe le specie è stato il *pallet bag* (pedana commerciale) a cui sono state abbinati a seconda delle tesi di trattamento le atmosfere modificate con CO₂ e la SO₂ (fogli a lento rilascio SmartPac). Tutte le pedane sono state conservate in cella di refrigerazione a + 2°C e 90–95% UR per un tempo di conservazione pari a 60 giorni. I monitoraggi qualitativi eseguiti ed in particolare le perdite di peso dei frutti, valutazione organolettica e visiva, evoluzione della popolazione microbica e fungina, hanno permesso di valutare in maniera positiva su entrambe le specie i trattamenti di MAP in abbinamento alla SO₂ rispetto ai campioni testimone.

Parole chiave: *Vaccinium corymbosum* L., *Ribes rubrum* L., SO₂, MAP attiva, qualità.