

Cibus 2014

■ **UNIVERSITÀ DI UDINE** / Il progetto triennale è stato avviato nel 2011, finanziato dall'iniziativa Ager-Agroalimentare e Ricerca

Stayfresh, l'innovazione è vitale per la IV gamma

Vegetali sempre più sani e prodotti con tecniche più efficaci e rispettose dell'uomo e dell'ambiente

Il mercato dei prodotti ortofrutticoli della IV gamma, cioè i vegetali freschi che sono venduti pronti per essere messi in tavola, è un mercato consolidato, ma con interessanti opportunità di crescita. Vi sono ampi margini per nuove opportunità di consumo di frutta e vegetali soprattutto, ad esempio, nella ristorazione scolastica ed extradomestica. L'innovazione nel comparto della IV gamma è dunque cruciale per raggiungere questi obiettivi, ma anche per consolidare e implementare i risultati fino ad oggi conseguiti.

È su queste premesse che nel 2011 ha preso avvio il progetto triennale di ricerca Stayfresh (www.stayfresh-ager.com), dedicato all'innovazione del settore dei vegetali della IV gamma. È finanziato da Ager-Agroalimentare e Ricerca, iniziativa filantropica pressoché unica nel suo genere a livello europeo, promossa e sostenuta da 13 Fondazioni italiane di origine bancaria (www.progettoager.it).

“L'obiettivo di Stayfresh, che si concluderà alla fine del 2014, è quello di individuare soluzioni integrate atte a migliorare la sicurezza e la qualità dei vegetali della IV gamma, che sono prodotti delicatissimi, molto più deperibili rispetto al prodotto fresco”, spiega la coordinatrice

del progetto, la professoressa Maria Cristina Nicoli, ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari del dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università degli Studi di Udine. Un lavoro, prosegue, che “mira a risolvere alcune delle principali criticità delle attuali filiere produttive”. Partecipano al progetto anche le università di Milano, Bologna, e Teramo, il Parco Tecnologico Padano, l'Unità di Ricerca per i Processi dell'industria agro-alimentare di Milano del Cra e la Libera Università di Bolzano.

Caratteristica peculiare di Stayfresh è la multidisciplinarietà e complementarità delle competenze, che spaziano dal settore della coltivazione, a quello delle scienze e tecnologie alimentari, a quelle economiche e ambientali.

“In virtù di queste caratteristiche del partenariato - prosegue Nicoli -, la *mission* del progetto è di individuare soluzioni che possano essere facilmente trasferite e applicate ai processi produttivi, nell'intento di contribuire a dare competitività alle aziende nazionali che operano in questo comparto”.

Molteplici i risultati sin qui conseguiti.

Nella coltivazione, sono state individuate strategie mirate a contenere la concentrazione di nitrati nelle parti eduli dei vegetali in foglia. “È noto

che tali composti, una volta ingeriti, possano formare nitrosammine, sostanze ritenute cancerogene - spiega l'esperta -. Il controllo del contenuto di nitrati nei vegetali è dunque un fattore chiave per garantire la salubrità di questi prodotti”. Sono state individuate, inoltre, strategie di produzione integrata, ovvero una produzione che non prevede l'impiego di fitofarmaci di sintesi per la difesa dalle fitopatie, ma l'utilizzo di antagonisti naturali. Identico approccio è stato applicato anche per preservare la qualità della materia prima nelle fasi di post-raccolta.

Altri aspetti innovativi sviluppati nell'ambito del progetto riguardano la sostituzione del cloro, abitualmente impiegato per la decontaminazione delle acque di lavaggio, con trattamenti alternativi che implicano l'uso di radiazioni luminose o di oli essenziali. “In tutti i casi - sottolinea Nicoli - si tratta di soluzioni economiche e a basso impatto ambientale. Possibile anche il recupero e il riutilizzo delle acque di lavaggio”.

Un ulteriore obiettivo di Stayfresh è lo sviluppo di strategie tecnologiche atte a estendere la vita commerciale dei vegetali di IV gamma mediante utilizzo di sistemi di bioconservazione, ovvero mediante l'utilizzo di microrganismi “buoni”, oppure mediante l'utilizzo di tratta-



Peso: 46%

menti fisici quali radiazioni luminose, trattamenti ipobarici e impiego di atmosfere protettive non convenzionali.

Sono stati inoltre sviluppati sistemi di *screening* e monitoraggio rapidi della presenza di microrganismi patogeni in tutte le fasi della filiera, per garantire alti standard di sicurezza igienico-sanitaria del prodotto finito.

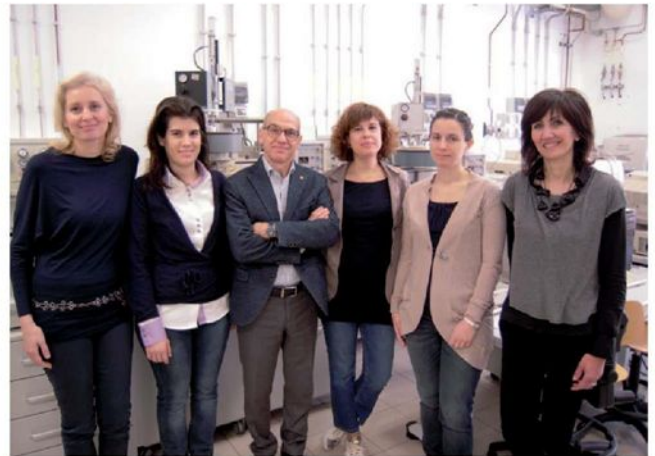
La diffusione e il trasferimento dei risultati del progetto ai diversi attori che operano nel settore della IV gamma avverrà attraverso due convegni conclusivi, il primo sulla "Mela di IV Gamma" il 3 settembre alla Libera Università di Bolzano, e il secondo, focalizzato sui vegetali in foglia, all'Università di Milano il 4 novembre prossimo.



Ciclo delle conoscenze e del denaro

Fonte Università degli Studi di Udine

a
d
U
f
t
v
d
c
r
r
r
r
i
r
S
s



Team del progetto Stayfresh dell'Università degli Studi di Udine



Peso: 46%