

ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Studio sull'evoluzione della qualità pomologica e merceologica di selezioni avanzate di pesche Stony Hard, in pre e post raccolta



Relatore:

Chiar.mo Prof. Stefano Tartarini

Candidato:

Lucia Monti

Correlatrici:

Dott.ssa Daniela Giovannini;

Dott.ssa Federica Brandi;

Dott.ssa Milena Petriccione.

CREA-CONSIGLIO PER LA RICERCA E L'ECONOMIA AGRARIA

Anno Accademico 2019/2020



Obiettivi della tesi

1. Valutazione di campo

Determinare la lunghezza della finestra di raccolta di selezioni '**Stony Hard**' sviluppate dal *breeding* del **CREA-Forlì**, monitorando **sull'albero** l'evoluzione della qualità (peso, diametro, acidità titolabile, solidi solubili e consistenza della polpa) dei frutti.

2. Valutazione in cella frigo

Verificare l'attitudine dei frutti delle selezioni '**Stony Hard**' alla frigoconservazione prolungata, valutando l'evoluzione della qualità merceologica e composti bioattivi dopo 30 e 40 gg di cella frigo. Nello studio sono stati valutati anche materiali a polpa 'melting' e 'slow-softening'.

Principali risultati

Studio frutti in pianta

Le selezioni SH testate hanno dimostrato ampie (20-25 giorni) finestre utili di raccolta. In questo intervallo, i frutti maturi sull'albero hanno mantenuto elevati valori di consistenza mostrando trend di aumento di peso e °Brix e di riduzione dell'acidità.

Vantaggi per il produttore:

- Maggiore flessibilità di raccolta
- Possibilità di raccogliere i frutti ad uno stadio di piena maturazione
- Possibilità di concentrare la raccolta in 1-2 stacchi

Studio frigo-conservazione

In generale, i frutti SH hanno ben preservato consistenza, peso e °Brix nei primi 30 gg di cella frigo.

Oltre i 30 gg, il calo fisiologico di acidità in cella (fino al 30% dopo 40 gg di frigo in tutte le tipologie di frutto valutate nella prova) potrebbe pregiudicare la qualità organolettica dei frutti SH al consumo (da gusto dolce a gusto piatto).

- Buone le potenzialità per la commercializzazione su mercati lontani
- Al momento se ne sconsiglia la frigo-conservazione oltre i 30 gg. Utili gli studi per mettere a punto protocolli di frigo-conservazione che consentano di minimizzare le perdite di acidità.



Grazie per l'attenzione!