

## Trasformazione dei prodotti frutticoli

### FILONE DI RICERCA

- Diversificazione del reddito agricolo.

### ORIGINE DEL PROGETTO

L'attenzione crescente del consumatore verso abitudini alimentari sane che prevedano il consumo di prodotti naturali, poco manipolati ed a basso contenuto calorico, ha fatto sì che la frutta, ed in particolare la mela, trovasse sempre più spazio nelle diete. Tuttavia, la diminuita redditività delle coltivazioni fruttifere dovuta essenzialmente all'aumento dei costi di produzione richiede un'ulteriore valorizzazione della frutta attraverso la sua trasformazione.

### OBIETTIVI

- Verifica della fattibilità tecnologica ed economica della trasformazione dei prodotti frutticoli;
- Valorizzazione di prodotti frutticoli trasformati a partire da materie prime difettose a livello estetico (calibro insufficiente, scarsa colorazione, malformazioni, ecc.) ma dotate comunque di buone qualità intrinseche;
- Diversificazione delle trasformazioni frutticole attraverso tagli con differenti prodotti. Nel 2019 e 2020, per esempio, al fine di potersi orientare su determinate tipologie di taglio di sidro (base Golden), sono stati utilizzati i seguenti prodotti a diverse percentuali di taglio: pera Williams, pera Martin Sec, ciliegia, kiwi, aronia, zucca, Goji, vite Moscato (mosto e vinaccia), vite Fumin (mosto e vinaccia).

### ATTIVITÀ PREVISTE

- Trasformazione in sidro con diverse variabili: varietà, tipologie di sidro, tagli, percentuali di taglio;
- Trasformazione in succo ed altri derivati;
- Realizzazione di un locale per la trasformazione polivalente a scopo sperimentale, didattico e produttivo.

### VALORIZZAZIONE DEI RISULTATI

Degustazioni dei prodotti trasformati, confronto con produttori locali e pubblicazione sulle esperienze e sui risultati delle diverse trasformazioni.

### DURATA

Anno di inizio: 2019 (attività a carattere permanente).

### UNITÀ COINVOLTE

U.S. Frutticoltura: P. Lale Demoz e personale dell'unità; U.S. Laboratori di analisi: A. Sado, L. Thedy, S. Valentini.

### ANALISI

Analisi chimiche della frutta (°Brix, acidità, durezza, amido, polifenoli, acido ascorbico) e dei prodotti trasformati (° alcolico, acidità, residuo zuccherino, densità).

### COLLABORAZIONI

Contatti con produttori locali.