

Mele a polpa rossa Italian Red Passion, trattamenti in post-raccolta per migliorarne la qualità in conservazione

Gatti L.¹, Gattabria F.², Ripa N.M.¹, Mancinelli R.¹, Forniti R.³, Muleo R.¹

gatti@unitus.it

¹*Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Via S.C. DeLellis snc, 01100 Viterbo*

²*Vivai Piante Battistini, via Ravennate 1500, 47522 Cesena (FC) Italia*

³*Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali, Università della Tuscia, Via S.C. DeLellis snc, 01100 Viterbo*

La mela è un frutto di grande interesse produttivo fortemente consumato a livello mondiale. L'interesse per le proprietà salutistiche e per l'innovazione varietale ha portato negli anni all'entrata in commercio di diverse varietà di mela a polpa rossa. Le linee di mela a polpa rossa "italian red passion"(IRP), selezionate presso l'Università della Tuscia sono state testate in conservazione e sottoposte ad un trattamento con acido salicilico, fitormone che in letteratura è riportato aumentare la conservabilità dei frutti ed il contenuto di antociani. In questo studio è stata usata come controllo la varietà Annurca frutto con elevato contenuto di polifenoli, mentre sono state valutate due linee di mela a polpa rossa (IRP), M3 ed M5. Le mele sono state conservate fino a 120 giorni dalla raccolta a 4°C, dopo essere state trattate per immersione con una soluzione di acido salicilico (AS) e acido acetilsalicilico (ASA). Attraverso misure non distruttive (Instron) è stata misurata durante la prova la variazione di consistenza. Al termine della conservazione sono state condotte le analisi fisico-chimiche, che comprendono calo peso analisi colorimetriche, consistenza, concentrazione di solidi solubili (gradi °brix), acidità titolabile e contenuto di antociani nella polpa, misurate all'inizio (T0) e alla fine della prova (120 giorni). I risultati mostrano che durante la conservazione le mele trattate con AS hanno avuto nel tempo una maggiore deformabilità della polpa e quindi una minore consistenza rispetto al controllo con il divario massimo registrato ad 80 giorni dall'inizio della prova, mentre per il controllo Annurca non ci sono state differenze significative tra frutti trattati e non trattati. Le linee IRP trattate con acido salicilico hanno registrato anche una maggiore perdita di peso rispetto al controllo e solo Annurca ha avuto un calo peso inferiore nella tesi trattata con AS. I parametri chimico-fisici mostrano differenze in opposizione rispetto alla bibliografia, come nel contenuto di antociani che risulta inferiore nelle tesi trattate con AS, mostrando una differente interazione in post-raccolta, delle mele IRP, M3 ed M5, con l'AS.

Parole chiave: mela a polpa rossa, post-raccolta, acido salicilico, conservazione, qualità.