

FaVOR-DeNonDe

Essiccamento, succhi e puree di frutti ed ortaggi biologici: cosa accade ai composti “desiderati” e “non desiderati”?”

Coordinatore: Roberto Lo Scalzo

**CONTRIBUIRE ALLA PROGRESSIONE DELLA
CONOSCENZA DEI PRODOTTI ORTO-FRUTTICOLI DI
ORIGINE BIOLOGICA, STUDIANDONE LE
CARATTERISTICHE QUALITATIVE IN CONFRONTO AI
PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA
CONVENZIONALE NONCHÉ L'EVOLUZIONE DEGLI
STESSI PARAMETRI IN RELAZIONE A DIVERSE
TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE**

- *Caratterizzazione di diverse varietà di prodotti ortofrutticoli a larga diffusione provenienti da coltivazioni biologiche e convenzionali;*
- *Valutazione della trasformazione in prodotti di largo consumo, mettendo a confronto metodologie tradizionali con metodologie innovative e sostenibili;*
- *Individuazione dei composti “desiderati”, come gli antiossidanti e dei responsabili di sensazioni organolettiche positive;*
- *Individuazione dei composti “indesiderati” come gli allergeni e le micotossine.*

- *Il Progetto è iniziato il 30 Marzo 2015, sono in corso le analisi dei prodotti raccolti nell'estate 2015 e sottoposti a trasformazione nei mesi seguenti.*
- *I primi risultati indicano forti differenziazioni nella composizione dei prodotti, non solo in base alla provenienza ma anche al tipo di coltivazione e alla tecnica di trasformazione utilizzata.*

Es. Composizione in antocianine (responsabili del colore) in marmellate di fragola:

