Acta Italus Hortus

Riassunti dei lavori

XIII Giornate Scientifiche SOI

Catania, 22-23 giugno 2021

A cura di
Alessandra Gentile, Stefano La Malfa, Cherubino Leonardi, Daniela Romano

Pubblicata dalla Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI)

Numero 26 2021

Acta Italus Hortus

Pubblicazione della Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI)
Numero 26

Politica editoriale. Acta - Italus Hortus è una collana dedicata agli Atti di convegni organizzati o patrocinati dalla Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI). La pubblicazione degli articoli è sotto la responsabilità dell'Organizzatore del convegno e/o del(i) curatore(i) del volume. I i contributi sono di norma in italiano, con un ampio abstract e didascalie di tabelle e figure in lingua inglese. I lavori pubblicati sono soggetti a revisione da parte del Comitato Scientifico ed Editoriale del convegno prima della loro accettazione definitiva per la stampa.

Aims and Scope. Acta - Italus Hortus *publishes Proceedings of Conferences organized under the aegis of Italian Society for Horticultural Sciences (SOI). Articles are reviewed by the Scientific Committee of the Conference before final acceptance. The publication of articles is under the responsability of the Convenor and/or of the Editor(s) of the Conference Proceedings. All contributions appear in Italian with an extended summary, captions and legends in English.*

Sintesi della procedura per la pubblicazione di Atti di Convegni su *Acta - Italus Hortus*

La richiesta di pubblicazione Atti di convegno su *Acta - Italus Hortus* va inviata al Direttore Responsabile e al Direttore Scientifico e deve includere l'elenco dei componenti del Comitato Scientifico ed editoriale del Convegno e l'indicazione del Curatore degli Atti. La richiesta viene esaminata dal Comitato Scientifico-Editoriale di *Italus Hortus*, ed accettata sulla base delle informazioni fornite dal Comitato Organizzatore del Convegno e dell'interesse per i soci SOI per la tematica proposta.
Il Comitato Organizzatore del Convegno si impegna a coprire il costo della stampa del numero di *Acta - Italus Hortus* e a fornire alla Segreteria Editoriale i testi e le figure in formato elettronico, redatti secondo le norme editoriali riportate in terza di copertina e sul sito web della SOI (www.soihs.it). Al Curatore degli Atti saranno inviate le bozze tipografiche per la correzione.

Direttore Responsabile / *Managing Editor*: Elvio Bellini,Università di Firenze

Direzione Scientifica / *Editor*: Emilia Caboni, CREA, e Roberta Paradiso, Università di Napoili Federico II

Segreteria Editoriale / *Secretary*: Francesco Baroncini, Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana

Editore: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI), Firenze

Direzione e Redazione: Viale delle Idee, 30 - 50019 Sesto Fiorentino (FI); tel. 055.4574067

e-mail: segreteria@soishs.org; sito web: http://www.soihs.it

ISBN: 978-88-32054-07-1

© 2021 by SOI - Firenze

Post-raccolta

Valutazione dell'applicazione di *edible coating* sulla qualità dei frutti di ficodindia in IV gamma

Liguori G., Greco G., Cannatella M., Garofalo G., Settanni L., Inglese P.
giorgia.liguori@unipa.it
Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali (SAAF) – Università degli Studi di Palermo, Viale delle Scienze ed. 4 ingresso H - 90128 Palermo (Italy)

Il consumo di frutta fresca e ortaggi in IV gamma è notevolmente aumentata nel corso degli ultimi anni grazie alla notevole facilità al consumo e alla notevole importanza che il consumatore attribuisce al cibo sano. Tuttavia, il punto di debolezza più grande di questi prodotti risiede nella loro elevata deperibilità, infatti durante il periodo di conservazione della frutta fresca in IV gamma la perdita di consistenza, peso e aroma portano ad un decadimento qualitativo del prodotto molto rapido. Inoltre, l'imbrunimento ed i fenomeni di senescenza associati alle operazioni di taglio limitano il consumatore all'acquisto dei frutti in IV gamma. Una delle strategie più utilizzate per estendere la shelf life dei frutti in IV gamma è l'applicazione di rivestimenti edibili. Lo scopo di questo lavoro è stato studiare l'effetto dell'applicazione della mucillagine estratta da cladodi di *Opuntia ficus-indica,* sulla conservazione di frutti di ficodindia in IV gamma. La ricerca è stata condotta su frutti di ficodindia in IV gamma della cv *Gialla,* i frutti sono stati sterilizzati, sbucciati e trattati, mediante la tecnica dello *spray drying*, con la mucillagine del ficodindia estratta dai cladodi. Al termine dell'applicazione i frutti trattati con *edible coating* e quelli non trattati (controllo) sono stati posti all'interno di vaschette in PET e conservati alla temperatura di 4 ± 0,5 °C con RH al 95% per 9 giorni. Alla raccolta e ad intervalli regolari, sui frutti sono state effettuate le analisi chimico-fisiche, microbiologiche, l'analisi sensoriale, ed è, inoltre, stato monitorato il calo peso e valutato il visual score (5-1). L'analisi sensoriale è stata effettuata da un panel addestrato composto da 10 giudici che hanno individuato e valutato i principali descrittori del ficodindia, utilizzando una scala edonica (1-10).

L'*edible coating* ha avuto un forte effetto barriera sui frutti di ficodindia in IV gamma, i frutti trattati hanno infatti mostrato valori di calo peso più che dimezzati al termine della conservazione. Il *coating* a base di mucillagine di ficodindia ha influenzato positivamente sia i parametri qualitativi che quelli sensoriali e ha fortemente limitato la proliferazione batterica. I risultati ottenuti hanno mostrato che l'applicazione di *edible coating* a base di mucillagine estratta da cladodi di *O. ficus-indica* ha esteso significativamente la shelf-life dei frutti in IV gamma, ha limitato il calo peso e ha mantenuto le caratteristiche qualitative e sensoriali, possiamo quindi affermare che l'applicazione di rivestimenti edibili naturali a base di mucillagine di ficodindia può essere una soluzione efficace per limitare il decadimento qualitativo dei frutti di ficodindia in IV gamma ed è applicabile anche su altre tipologie di frutti.

Parole chiave: *Opuntia ficus-indica*, film edibili, mucillagine, fresh cut.