



02/2019
12 febbraio 2019

COMUNICATO STAMPA

Cassette in EPS per conservare i pomodori senza calo di peso

L'EPS è una valida alternativa alle tradizionali cassette in cartone ondulato per conservare i pomodori. Lo ha dimostrato una recente ricerca condotta da un gruppo di ricercatori del Lab of Vegetable Crops, Dipartimento di Orticoltura, Università Aristotele di Salonicco, Grecia. La ricerca è stata condotta su un campione di pomodori raccolti a diversi stadi di maturazione e conservati nelle due tipologie di contenitori in celle a temperatura controllata (a 10°C e 20°C) per tre settimane.

In questo arco di tempo è stata misurata l'evoluzione delle temperature di conservazione e dell'umidità relativa all'interno dei contenitori. Se la prima è risultata piuttosto costante in entrambi i contenitori, già a 10°C è stata verificata una significativa variazione dell'umidità relativa per i prodotti conservati nel cartone. A 20°C, l'umidità relativa si riduce durante lo stoccaggio di circa il 40% per i frutti conservati in cartone, il che induce disidratazione e perdita di peso. Per il campione conservato in EPS, l'umidità relativa si riduce solo nei giorni in cui i coperchi delle cassette vengono aperti per il campionamento. In effetti, la pesatura ha confermato un maggior calo peso per i pomodori conservati in cartone rispetto a quelli in EPS, sia a 10 che a 20 °C.

Sono state valutate anche le variazioni di colore, misurando tre parametri: luminosità, intensità cromatica e tonalità. Né a 10°C, né a 20°C sono state osservate differenze di colore tra i pomodori conservati nel cartone o in EPS. Ciò implica che il sistema chiuso in EPS non aumenta la maturazione delle bacche. I test effettuati per misurare la compattezza non hanno evidenziate perdite significative né a 10°C né a 20°C per entrambe le tipologie di contenitori.

A seguito delle prove effettuate, quindi la conservazione in EPS sia alla temperatura raccomandata (10°C) che a temperature superiori (20°C), frequenti durante la fase di esposizione nei punti di vendita commerciali, rispetto al cartone, previene perdite significative di peso, senza indurre una maturazione avanzata dei frutti, in termini di colore e compattezza.

Un nuovo studio sta testando questi parametri per tempi di conservazione più lunghi.

La ricerca originale è disponibile su richiesta.

