



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



POFACS PER L'UVA DA TAVOLA: RICERCA E INNOVAZIONE PER L'UVA DA TAVOLA AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO

Maria Francesca Cardone
Ricercatrice CREA-VE

mariafrancesca.cardone@crea.gov.it

'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'

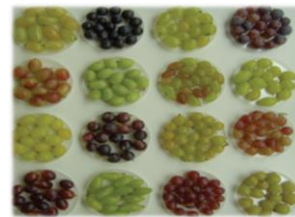
26-27 luglio 2023 CREA-Viticultura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



La produzione di uva da tavola ready to eat e ad alto contenuto di servizio, rappresenta un'opportunità per le imprese che operano nel settore per diversificare le produzioni, andare incontro alle mutate esigenze dei consumatori, aprirsi a nuovi mercati.



'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'
Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'
26-27 luglio 2023 CREA-Viticultura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Uva per consumo fresco vs Uva *ready to eat* e di IV gamma



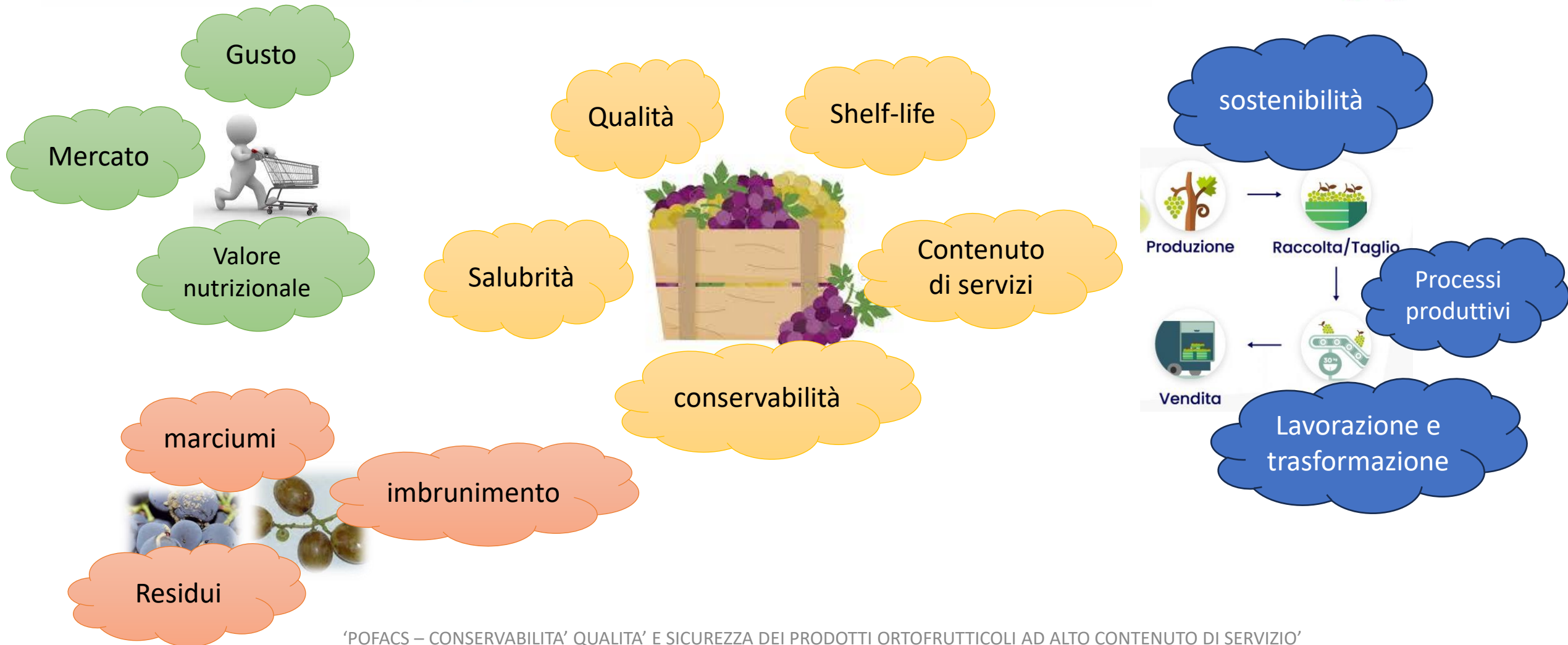
'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'

26-27 luglio 2023 CREA-Viticultura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



'POFACS – CONSERVABILITÀ' QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'

26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)

L'INNOVAZIONE LUNGO TUTTA LA FILIERA



**La materia prima:
la gestione del
vigneto**

Pre-raccolta



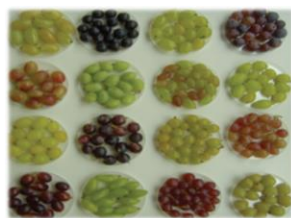
Post-raccolta



Pre-coltivazione



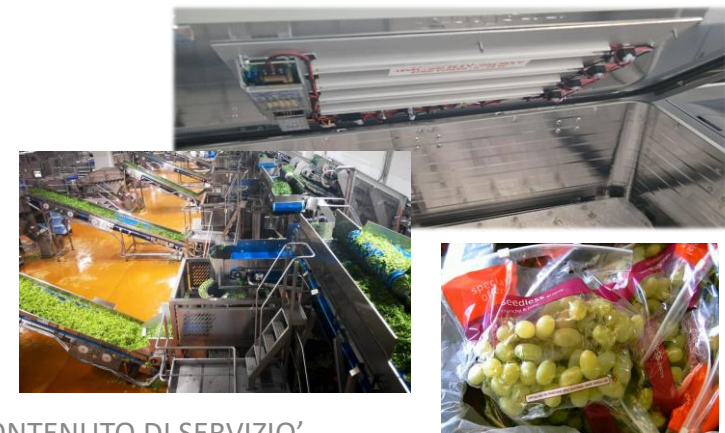
**La materia
prima: il
GENOTIPO**



Sanificazione e frigo-conservazione



Lavorazione e packaging



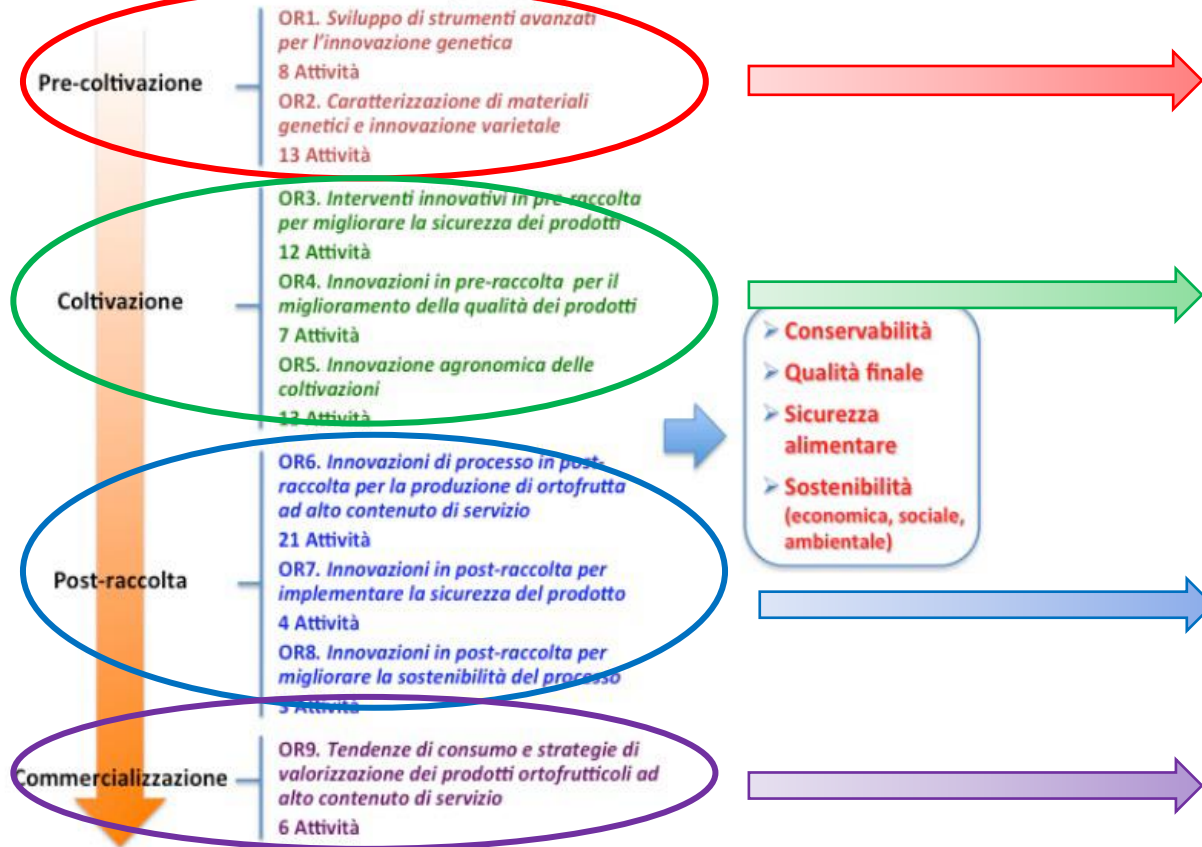
CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'
Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'
26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio (POFACS)



- Identificazione di varietà/nuovi genotipi con più elevata shelf life e migliore attitudine alla produzione di uva ready to eat e ad alto contenuto di servizio
- Identificazione di biomarcatori associati ad un'elevata o ridotta shelf-life (geni e tools molecolari che supportino la scelta di varietà più adatte)
- Miglioramento delle caratteristiche reologiche delle uve alla raccolta (colore; consistenza...)
- Miglioramento qualitativo e organolettico delle uve alla raccolta
- Miglioramento della resilienza delle uve ai marciumi fungini mediante uso di BCA e trattamenti innovativi come l'ozono
- Riduzione degli input chimici
- realizzare processi innovativi e sostenibili in post-raccolta per la conservazione delle uve volti al miglioramento della qualità delle uve da tavola frigo-conservate e il prolungamento della shelf-life e alla valorizzazione della qualità nutraceutica dell'uva ready to eat
- Definire processi innovativi di lavorazione per prodotti di IV gamma di alta qualità
- realizzare nuovi sistemi/materiali di imballaggio per le uve da tavola associati a trattamenti con UVA Led/ozono per il prolungamento della shelf-life anche in assenza di SO2 e il miglioramento qualitativo
- Valutare l'apprezzamento delle uve ottenute dopo innovazione
- Come comunicare il contenuto di servizio delle uve ready to eat/IV gamma

Fig. 1 Organizzazione del Progetto

'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'

26-27 luglio 2023 CREA-Viticultura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



1. *Il miglioramento genetico, valutazione e selezione dei genotipi più adatti alla produzione di uva ready to eat* - Rocco Perniola, Tecnologo CREA-VE
2. *Innovazioni in pre-raccolta: microrganismi antagonisti di Botrytis cinerea, isolamento e uso per la difesa sostenibile in vite* - Antonio Domenico Marsico, Ricercatore CREA-VE
3. *Interventi innovativi in pre-raccolta per migliorare la sicurezza dei prodotti: l'uso dell'acqua ozonata in vigneto* - Raffaele Simonelli, Responsabile SAIM impianti e Antonio Coletta, Ricercatore CREA-VE
4. *Gestione innovativa dell'ambiente vigneto per il miglioramento della qualità delle uve alla raccolta e riduzione degli input* - Luigi Tarricone, Ricercatore CREA-VE
5. *Interventi innovativi e sostenibili in post raccolta per migliorare la conservabilità e il confezionamento di uva ad alto contenuto di servizio* - Maria Luisa Amodio, Professoressa UNIFG
6. *Uso dell'ozono in fase di post-raccolta per la qualità e sicurezza delle uve ready to eat* - Antonio Coletta, Ricercatore CREA-VE
7. *Valutazione della qualità nutraceutica delle uve in risposta alle innovazioni in pre e post-raccolta* – Rosa Anna Milella, Ricercatrice CREA-VE
8. *Attitudine alla frigo-conservazione e lavorazione di varietà di uva da tavola* - Lucia Rosaria Forleo, Ricercatrice CREA-VE
9. *Analisi sensoriale non distruttiva per predire apprezzamento dei consumatori di uve ad alto contenuto di servizio* - Teodora Basile, Ricercatrice CREA-VE

