



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Il miglioramento genetico, valutazione e selezione dei genotipi più adatti alla produzione di *uva ready to eat*

Rocco Perniola, Tecnologo CREA-VE



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



VARIETÀ

TECNICA COLTURALE

RACCOLTA

LAVORAZIONE

PRE
CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONAMENTO
E CONSERVAZIONE

'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-Viticultura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



- Varietà di uve da tavola storiche
 - Senza semi semi
 - Con semi
 - Semi lignificati, astringenti, ecc.
 - Semi poco lignificati, dolci.
- Varietà di uve da tavola di recente introduzione in coltivazione
 - Senza semi
- Varietà derivanti da programmi di breeding.
 - Senza semi
 - Con semi

‘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



Ministero dell'Università
e della Ricerca



• Uve da tavola di VI gamma

- Uve con elevati standard qualitativi, ottime condizione fisiologica, integrità, possono reggere allo stress indotto nel corso del processo produttivo, in modo da risultare ancora appetibili fino al termine della prevista durata commerciale.
- Uve arricchite di servizi al consumatore
 - Disarticolata,
 - Lavata,
 - Confezionata in contenitori mono porzione,
 - Pronta al consumo.

'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



Produzione

- Maggiori rese
- Calendario di raccolta lungo
- Di facile gestione (costi bassi)
- Adatte agli ambienti delle nostre regioni;
- Resistenza a stress abiotici (stress idrico)
- Resistenza agli stress biotici (Insetti, funghi, batteri, virus...)

IL MG Uve da tavola

Commercializzazione

- Idonee al trasporto ed alla conservazione;
- Lunga shelf-life;
- Conservazione di turgidità e colore dei raspi;
- Conservazione della consistenza degli acini;
- Mantenimento delle aderenze del pedicello dal raspo e del pedicello dall'acino



Consumo:

- Buone caratteristiche organolettiche;
- Assenza di difetti, integrità di epidermide e polpa
- Apirenia;
- Dimensione della bacca,
- Croccantezza,
- Uniformità di colorazione
- Stagionalità
- Territorialità
- Assenza di possibili sostanze dannose
- Potenzialità nutraceutiche.



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



*Ministero dell'Università
e della Ricerca*



PON
RICERCA
E INNOVAZIONE
2014 - 2020



EGNATIA



'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



Ministero dell'Università
e della Ricerca



EGNATIA



'POFACS – CONSERVABILITA' QRTOFRUTTICOLI 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



Possiamo dire che l'idoneità varietale alla trasformazione in IV gamma è stata poco considerata in specifici programmi di miglioramento genetico (e ancora è indicato l'impiego promiscuo di cultivar di I e IV gamma)

Può essere utile avviare programmi specifici?



'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-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Produzione

- Maggiori rese
- Calendario di raccolta lungo
- Di facile gestione (costi bassi)
- Adatte agli ambienti delle nostre regioni;
- Resistenza a stress abiotici (stress idrico)
- Resistenza agli stress biotici (Insetti, funghi, batteri, virus...)

Commercializzazione

- Idonee al trasporto ed alla conservazione;
- Lunga shelf-life;
- Conservazione di turgidità e colore dei raspi;
- Conservazione della consistenza degli acini;
- Mantenimento delle aderenze del pedicello dal raso e del pedicello dall'acino

Consumo:

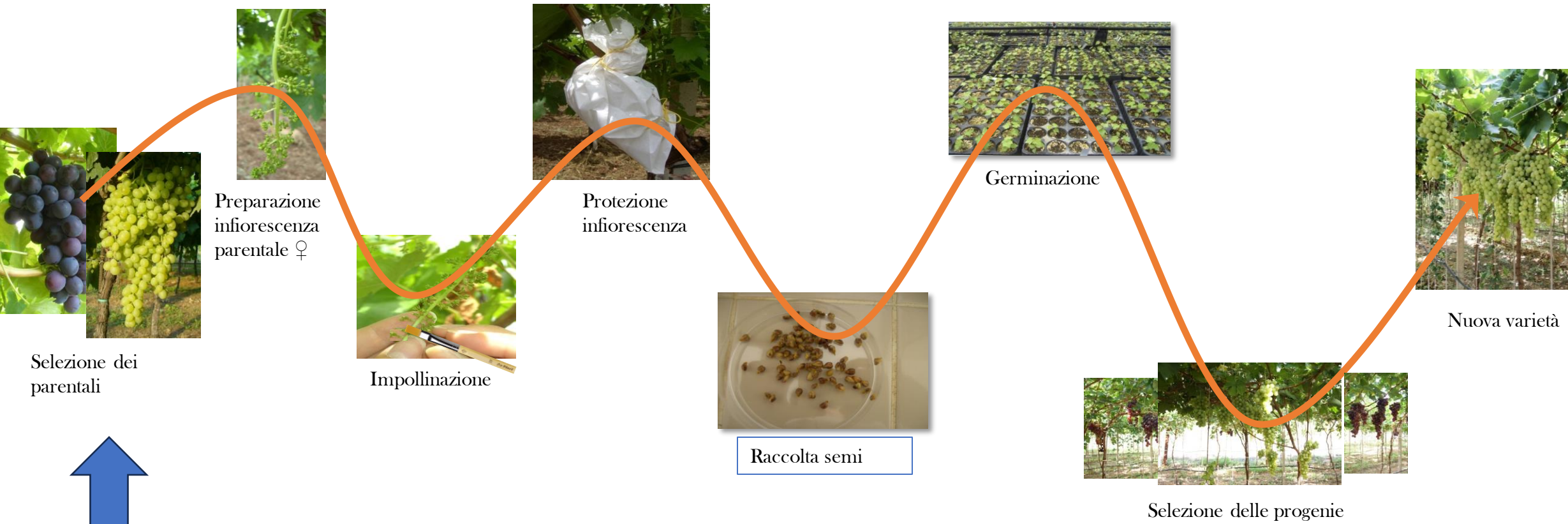
- Buone caratteristiche organolettiche;
- Assenza di difetti, integrità di epidermide e polpa
- Apirenia;
- Dimensione della bacca,
- Croccantezza,
- Uniformità di colorazione
- Stagionalità
- Territorialità
- Assenza di possibili sostanze dannose
- Potenzialità nutraceutiche.



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Ministero dell'Università
e della Ricerca



'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



Dimensione della bacca:

- Considerazioni: confezioni per la IV gamma di dimensioni ridotte
- Di conseguenza le dimensioni degli acini devono essere proporzionate



‘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-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Aderenze del pedicello dall'acino

- Interessanti sono le varietà che si disarticolano senza danni per gli acini
- Valutazioni sulla zona di abscissione
 - Interazioni tra due ormoni: auxine ed etilene
 - L'intervento di enzimi come: la Cellulasi (Cel), Poligalatturonasi (PG) e le pectin metilesterasi (PME)
 - Studio su possibili geni candidati



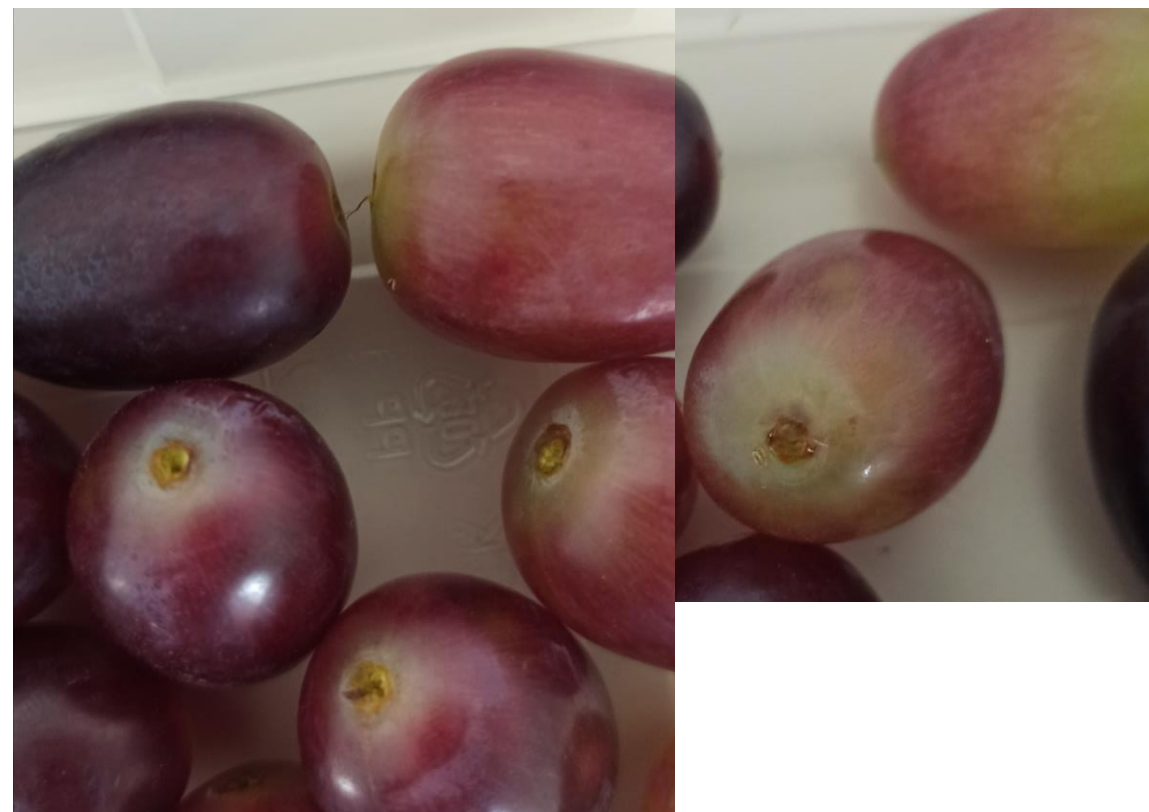


UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Assenza di difetti, integrità di epidermide e polpa

- L'abscissione potrebbero avere effetti negativi sulla integrità di epidermide e polpa
- Interessanti sono le varietà che dopo l'abscissione non si imbruniscono
- Valutazioni sulla zona di distacco e della possibile comparsa di un colore brunastro,
 - interazione dei componenti fenolici con gli enzimi polifenolossidasi (PPO) e perossidasi (POD).





UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Veicolare informazioni aggiuntive

- Proprietà salutistiche
- Caratteristiche nutraceutiche
- Possibili aspetti terapeutici,
- Ecc.





UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Considerazioni

- È possibile utilizzare le varietà già esistenti in commercio, ma è necessario agire su diversi fattori ed in particolare sulle tecniche colturali.
- Valutare le popolazioni segreganti derivanti da programmi di breeding per uve da tavola, può dare risultati interessanti.
- Mettere in atto programmi dedicati potrebbe permettere il raggiungimento di risultati certi in breve tempo.



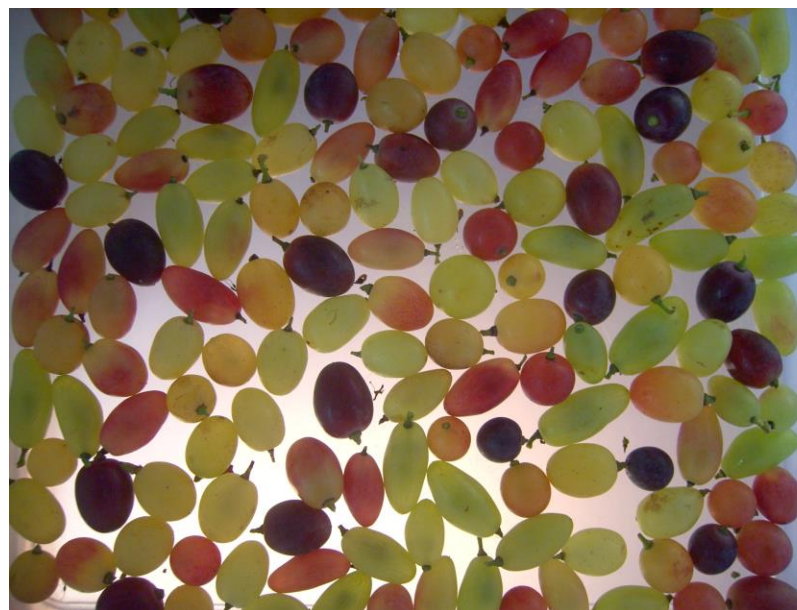
'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

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



Grazie per l'attenzione

'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)