

L'uso delle microonde nella sanificazione delle castagne fresche

Diverse sono le attività di innovazione e ricerca nel settore castanicolo. Specie in Campania, si è registrato un vero e proprio boom di progetti: su 96 presentati nell'ambito del Psr 2007/2013, Misura 124, ben 14 riguardano proprio la castagna.

Tra questi, c'è **OttiCa**, dove si sperimenta l'irradiazione con microonde per la sanificazione delle castagne fresche; il fine è infatti quello di ottimizzare i processi di conservazione delle castagne fresche mediante tecnologie innovative in packaging biodegradabile.

A ideare questo progetto sono state la società cooperativa Acerno Frutta (socio APOC Salerno) e la Ingino Spa, con la stretta collaborazione del dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Salerno. L'impianto a microonde (MW) è stato invece fornito dalla **FIT-Food & Innovative Technologies** di Polignano a Mare (BA).



(Foto: irpiniatv.it)

Da FIT riferiscono a FreshPlaza: "Molteplici sono le applicazioni della tecnologia a MW che logicamente deve essere adeguata/adattata, in termini di potenza e capacità della cavità di trattamento, ai volumi di produzione e alle condizioni di operatività di ogni singola azienda che intenda avvalersene".

In Campania, il castagno da frutto annovera circa 23.000 ettari dedicati e localizzati nelle provincie di Avellino (10.400 ha), Salerno (7.951 ha), Caserta (4.042 ha), Benevento (515 ha) e Napoli (140 ha) e, ancora oggi, occupa un ruolo preminente nell'economia agricola. Tra gli aspetti che generano maggiore difficoltà commerciali per il prodotto fresco si annovera la breve conservabilità, anche sullo scaffale.

L'utilizzo delle microonde nel settore ortofrutticolo è una novità assoluta che in questi ultimi anni sta prendendo piede. L'utilizzo di sistemi fisici per la sanificazione dei prodotti e il prolungamento della shelf-life sta trovando sempre più spazio perché sostituisce i prodotti fitosanitari, che non sempre garantiscono un buon livello di salubrità.

Nell'ambito del progetto OttiCa, tutte le prove sono state condotte da un team di tecnici con la supervisione e il coordinamento della professoressa Marisa Di Matteo del DIIn-Unisa (Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università degli Studi di Salerno). "Con questo progetto – spiega la Di Matteo – possiamo eliminare i parassiti tramite le microonde, tecniche innovative già sperimentate con successo per altri prodotti ortofrutticoli. L'utilizzo di impianti che permettano l'irradiazione del prodotto con microonde potrebbe comportare un abbattimento simultaneo dei funghi e degli insetti, senza andare a intaccare quelle che sono le caratteristiche del prodotto fresco. Possiamo così rispondere positivamente alle esigenze e ai bisogni dei mercati esteri".



(Foto: piueconomia.it)

Davide Della Porta, presidente dell'Associazione Castanicoltori Campani, ribadisce: "Con questo tipo di trattamento andiamo a uccidere le larve e le uova di *Cydia* e *Balanino* che vengono depositate all'interno della castagna, rendendola bacata; in più dovremmo anche risolvere il problema delle muffe interne al prodotto. Quindi si vanno a eliminare una serie di microrganismi in modo che il frutto possa avere una più lunga conservabilità. I vantaggi avranno una ricaduta positiva su tutta la filiera castanicola. In termini economici si può stimare che il valore aggiunto dell'innovazione nell'anno a regime (dopo due anni) sarà del 7-8%".

Il procedimento punta a salvare un buon 15% della produzione castanicola, messa in ginocchio negli ultimi anni da tutta una serie di problematiche, in primis il Cinipide, con conseguente flessione produttiva addirittura del 90%.

Data di pubblicazione: 24/02/2015

Autore: Maria Luigia Brusco

Copyright: www.freshplaza.it

© 2015 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.