

Giovedì 19 Febbraio 2015

affaritaliani.it

il primo quotidiano online

Home > Campania > Produzione castagne, ecco l'innovazione campana

Produzione castagne, ecco l'innovazione campana

Giovedì, 19 febbraio 2015 - 11:59:00

La Campania all'avanguardia nell'innovazione dei processi di cura e di sterilizzazione delle castagne. In Campania, come si sa, il castagno da frutto occupa circa 23.000 ettari localizzati nelle province di Avellino (10.400), Salerno (7.951), Caserta (4.042), Benevento (515) e Napoli (140) ed ancora oggi occupa un ruolo preminente nell'economia agricola.

Tra gli aspetti che generano maggiore difficoltà commerciali del prodotto fresco vi è la breve durata di vita del prodotto. Le attività di innovazione e ricerca di cui necessita il settore sono legate anche all'allungamento della vita di scaffale.

E la Campania ha fatto registrare un vero e proprio boom di progetti di ricerca: su 96 progetti presentati nell'ambito del Psr2007/2013, Misura 124, ben 14 riguardano proprio la castagna. Tra questi, c'è "**Otti.Ca.**", ovvero ottimizzazione dei processi di conservazione di castagne fresche con tecnologie innovative in packaging biodegradabile.

In campo, aziende ed Università, ovvero il dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Salerno, la società cooperativa **Acerno Frutta e la Ingino Spa**. Per la prima volta al mondo viene sperimentata l'irradiazione con microonde per la sanificazione delle castagne. L'utilizzo delle microonde nel settore ortofrutticolo è una novità assoluta che in questi ultimi anni si sta sperimentando.

L'utilizzo di sistemi fisici per la sanificazione dei prodotti e il prolungamento della shelf life sta trovando sempre più spazio perché sostituisce agenti "chimici" (prodotti fitosanitari) che non sempre garantiscono un buon livello di salubrità. La guida scientifica del progetto è affidata alla professoressa **Marisa Di Matteo** del DIIIn - Unisa (Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università degli Studi di Salerno).

"Con questo progetto - spiega Di Matteo - possiamo eliminare i parassiti tramite il microonde. Queste tecniche innovative sono già state sperimentate, con successo, per altri prodotti ortofrutticoli. L'utilizzo di impianti che permettono irradiazione del prodotto con microonde potrebbe comportare un abbattimento simultaneo dei funghi e degli insetti, senza andare ad intaccare quelle che sono le caratteristiche del prodotto fresco. Possiamo così rispondere positivamente alle esigenze ed ai bisogni dei mercati esteri".

"I vantaggi - afferma **Davide Della Porta**, presidente dell'Associazione Castanicoltori Campani - avranno una ricaduta positiva su tutta la filiera castanicola, acquisendo valore aggiunto e

prolungando la vita di scaffale. In termini economici si può stimare che il valore aggiunto dell'innovazione nell'anno a regime (dopo due anni) sarà del 7-8%".

www.pieconomia.it



 <p>Condividi su</p>	<p>Abito di maglia</p> <p>Abito a manica lunga in elegante effetto doppiato pullover + gonna. Sciancrato. Lunghezza ca. 92 cm. 100...</p> <p>€ 27,05</p>		<p>Abito di maglia con cintura</p> <p>Modello elegante ed originale, in look 2-in-1. Lunghezza ca. 90 cm. 100% poliacrilico.</p> <p>€ 29,99</p>
	<p>Abito di maglina</p> <p>Abito cool della RAINBOW, in tessuto leggermente strutturato.</p> <p>€ 14,99 € 4,99</p>		<p>Abito</p> <p>Un capo da amare! Abito sciancrato senza maniche, con scollo rotondo alto e fantasia elaborata.</p> <p>€ 29,99 € 9,99</p>
	<p>Abito (set 2 pezzi)</p> <p>Delizioso abito lavorato a maglia in attualissimo materiale misto! Perfetto da abbinare grazie alla sottove...</p> <p>€ 34,99 € 12,99</p>		<p>Abito</p> <p>Lavorato a maglia, con fiocchetto sotto la scollatura. Lunghezza ca. 96 cm. 100% poliacrilico. Grigio: 80% poli...</p> <p>€ 29,99</p>

bonprix.it

COSA PENSI DI QUESTO ARTICOLO:

Shopping			
			
<p>19,90 € G-STAR RAW</p> <p>Vedi</p>	<p>138 € drudd</p> <p>Vedi</p>	<p>38 € MinceurDiscount ...</p> <p>Vedi</p>	<p>Scegli l'intimo per la tua estate</p> <p>Vedi</p>