

Progetto EcoORT: sorprendenti i primi risultati, piu' shelf life e meno scarti sul radicchio

Sono assolutamente incoraggianti i primi risultati del **Progetto EcoORT** che intende sviluppare innovazioni tecnologiche in grado di aumentare la shelf life del prodotti, la loro salubrità e la qualità attraverso sistemi eco-compatibili. "Risultati che, nonostante le difficoltà tecniche iniziali, ci confortano e ci spingono ad andare avanti",

EcoORT vuole incidere anche sulla fase del trasporto, arrivando a raggiungere distanze significative con prodotti perfettamente conservati, a costi inferiori rispetto a quelli attuali.

Il progetto "*EcoORT: Competitività, sicurezza alimentare e shelf life: nuove tecnologie eco-compatibili per il comparto ortofrutticolo veneto*" (finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013 attraverso la Misura 124), ha ricevuto il via libera dalla Regione Veneto lo scorso luglio e si svilupperà fino a giugno 2015. Coordinatore e capofila è la veronese Geofur e ne fanno parte il Consorzio di tutela radicchio rosso di Treviso e Variegato IGP, Confcooperative regionale e provinciale, Confagricoltura Verona, OP Nordest e Verona Innovazione, l'Istituto agronomico mediterraneo di Bari, il CNR-Ispa, Ortoromi, il Mercato Ortofrutticolo di Bassano del Grappa, Verona Innovazione.



Sopra: prodotto in refrigerazione convenzionale dopo 12 giorni... ..
e (foto qui sotto) lo stesso prodotto conservato con refrigerazione passiva e ozono



I test vengono effettuati su differenti specie orticole: **asparago bianco, radicchio di Treviso tardivo, radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero e rucola**, confrontando la refrigerazione tradizionale (sia in cella che durante i trasporti refrigerati) con la refrigerazione passiva con ozono. Gli esiti delle prime prove su rucola, radicchio e altri prodotti, risultano sorprendenti sia visivamente che qualitativamente (*vedi foto realizzate dal dott. Thaer Yassen, dell'Istituto agronomico mediterraneo di Bari - IAMB*).

La refrigerazione passiva ha consentito di conservare l'ortofrutta a temperature prossime allo zero, senza ventilazione e con livelli di umidità più elevati rispetto ai sistemi di refrigerazione tradizionale; questo ha garantito un allungamento della shelf life dei prodotti (che potranno quindi anche raggiungerei mercati oggi non raggiungibili in termini di tempo e distanza), un minor calo peso e una maggiore qualità dei prodotti. L'autonomia energetica dei sistemi a refrigerazione passiva (come il container utilizzato per le prove che si ricarica come fosse una "batteria"), consentirà l'impiego di mezzi non predisposti per l'allacciamento elettrico quali posti nave non reefer e ferrovia, assicurando risparmi che vanno dal 30% per l'intermodale al 70% per il marittimo e semplificando la logistica.

"L'ozonizzazione ha contribuito a ridurre la presenza di muffe e di batteri, anche se durante le prove è emerso che concentrazioni di ozono troppo elevate possono avere effetti controproducenti".

Dalle prime prove condotte dal dottor Federico Baruzzi, ricercatore del CNR Ispa è emerso che il trattamento combinato di refrigerazione passiva ed ozono ha ridotto significativamente lo scarto (anche con punte di oltre il 50%) rispetto alla refrigerazione convenzionale, nelle condizioni sperimentali impiegate.

Data di pubblicazione: 05/01/2015