

Messa a punto ed applicazione su patata di formulati a base di selenio in grado di essere assorbiti dai tuberi e qualificare la produzione della patata tipica di Bologna sia dal punto di vista nutrizionale che commerciale.

Obiettivi del progetto dal 1999 al 2000

In considerazione dell'ampia diffusione in questi ultimi anni dell'utilizzo di integratori artificiali nella dieta, è stata impostata una ricerca sul selenio, noto per la sua importanza biologica per il metabolismo dell'uomo grazie alla sua azione antiossidante.

La patata di Bologna, già nota per le proprie caratteristiche qualitative, è dotata naturalmente di selenio ma in quantità non sufficienti a ricoprire il fabbisogno giornaliero, si presenta quindi indicata dal punto di vista nutrizionale per essere arricchita con tale elemento.

L'attività di ricerca è avviata nell'anno 1999, è proseguita durante l'anno 2000 nell'approfondire le conoscenze inerenti l'accumulo e la cinetica del selenio nel tubero anche in associazione ad altri elementi mediante l'utilizzo di diversi formulati.

Dopo una approfondita ricerca bibliografica, si è quindi proceduto nella progettazione dell'attività.

Gli obiettivi del progetto sono:

- verifica della possibilità di ***incremento del contenuto in Selenio nelle patate attraverso il trattamento delle colture con specifici formulati;***
- ***valorizzazione della pataticoltura emiliano-romagnola*** attraverso una sua caratterizzazione degli aspetti salutistici e nutrizionali legati al contenuto di selenio;
- ***approfondimento dell'associazione del selenio con altri elementi*** in funzione di un miglioramento delle caratteristiche nutrizionali del tubero;
- ***studio analitico sulla cinetica d'accumulo nel tubero*** per fare luce sui meccanismi di assorbimento della patata.