

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.

RISULTATI

Per quanto riguarda il contenuto in selenio si può affermare che esiste un incremento proporzionale di tale elemento nei tuberi in funzione del livello di somministrazione operato in campo, tale da differenziare senza dubbio la patata arricchita da quella "naturale." Tali somministrazioni inoltre, sono dosate in maniera tale da non procurare stress fisiologici alla coltura. In conservazione il contenuto in selenio nei tuberi non subisce sostanzialmente variazioni, per cui viene mantenuta nel tempo la caratteristica nutrizionale delle patate.

La scelta della tipologia di distribuzione, tramite l'irrorazione per via fogliare si è dimostrata la più idonea a tale scopo, sia per la praticità di utilizzo che per la rapidità di assorbimento e di costante incremento di selenio sino alla raccolta.

In merito all'impiego di altri elementi, le indagini condotte sul prodotto, mostrano che i formulati analizzati non modificano le caratteristiche compositive in esame nei tuberi.

Una riduzione, per il momento non sistematica, dei nitrati nei tuberi trattati con i maggiori dosaggi di molibdeno consigliano di proseguire nella sperimentazione, orientandosi verso dosaggi più elevati. I risultati inerenti il peso specifico e la sostanza secca, non mostrano differenze significative, anche alla luce della variabilità interna della determinazione che è stata dell'ordine di 0,002 kg/dm³ per il peso specifico e 0,1% per la sostanza secca.