

Individuazione di metodi per la definizione dell'epoca di raccolta dell'actinidia (Kiwistart – modifiche e adattamenti).

RISULTATI

Verifica protocollo Kiwistart

I risultati di questa ricerca confermano le preliminari indicazioni ottenute l'anno passato ed evidenziano che le principali differenze sono a carico dei parametri di qualità studiati.

Il peso medio dei frutti degli impianti situati nelle due zone di coltura ha manifestato un andamento leggermente crescente dalla prima all'ultima raccolta, nell'impianto in pianura l'aumento appare più costante mentre nell'impianto in collina sembra esservi una separazione abbastanza netta fra le prime tre raccolte e le ultime due. Il contenuto in solidi solubili dei frutti, nell'impianto di pianura non mostra significative differenze fra le prime quattro raccolte, i cui frutti non hanno raggiunto il livello di 6,2 °Brix necessario per iniziare convenzionalmente la raccolta; nelle quali i frutti hanno presentato un considerevole aumento. In collina si è verificata una situazione simile, ma l'aumento è risultato più costante nelle prime quattro raccolte, con un picco in corrispondenza dell'ultima. La durezza della polpa è invece diminuita costantemente in tutte e due le situazioni colturali. I valori di sostanza secca raggiunti dai frutti sono stati sempre elevati sin dalle prime raccolte in tutte e due le situazioni colturali.

Le informazioni sui frutti raccolti alle diverse epoche indicano che in corrispondenza delle raccolte precoci il peso fresco dei frutti non raggiunge i massimi valori e tutti i parametri di qualità (solidi solubili, durezza della polpa, acidità, ecc..) sono ancora soggetti a modificazioni. L'epoca di raccolta deve quindi essere definita con maggiore accuratezza al fine di assicurare la presenza sui mercati di frutti con elevate caratteristiche qualitative. Le tecniche di determinazione tradizionali, quali quelle penetrometriche e rifrattometriche, non rispondono pienamente alle aspettative dell'ipotesi sperimentale. I parametri così determinati sono infatti estremamente sensibili alle condizioni climatiche di pre-raccolta, inoltre, essere costretti a compiere le determinazioni su campioni diversi aumenta la variabilità della lettura. A conferma di ciò basti pensare che gli assaggi effettuati in questi due anni, in collaborazione con il CRIOF dell'Università di Bologna, non hanno evidenziato grandi differenze fra i frutti raccolti alle diverse epoche quando questi erano stati mantenuti in condizioni di atmosfera normale sino alla fine- inizio d'anno, mentre chiaramente peggiorate sono state le caratteristiche gustative dei frutti raccolti precocemente e più a lungo conservati. Le determinazioni che non ricorrono invece alla distruzione del campione, pur necessitando di una messa a punto, sono effettuate sempre sugli stessi frutti e quindi si possono ritenere più rappresentative dei parametri studiati. Con questa tecnica è peraltro possibile operare in condizioni di pieno campo ed è così possibile determinare con accuratezza il momento più opportuno per effettuare la raccolta, monitorando contemporaneamente l'evoluzione in tempo reale dei principali parametri di qualità.

In definitiva, pur non potendosi considerare concluse le indagini, si può affermare che i frutti raccolti precocemente non hanno compiuto completamente la loro maturazione in pianta e debbono essere consumati entro 1-2 mesi dalla raccolta. Se la conservazione viene prolungata le caratteristiche gustative peggiorano decisamente.