

Valutazioni qualitative a mezzo di panel test di alcune caratteristiche qualitative della frutta.

RISULTATI

Analisi sensoriale su varietà e selezioni di pesco

Dalle analisi chimico e strumentali dei campioni alla raccolta, sono emersi dati interessanti. Per la durezza alla degustazione, la varietà Honey Kist non ha raggiunto il grado di durezza desiderato (2 kg); questa varietà infatti si caratterizza per la consistenza elevata della polpa e nel corso della maturazione i frutti invece che ammorbidirsi si sono appassiti. Questa varietà presenta inoltre un contenuto molto basso di acido citrico (1,33 g/kg) contro un valore medio di 4,7 ottenuto nel 1999 su 27 campioni di nettarine gialle e di 4,5 ottenuto su 11 campioni nel 2001. Il rapporto malico/citrico risulta pertanto essere molto elevato (4,93) simile a quello della varietà subacida Lady Erica. Al contrario la varietà Neve presenta il rapporto malico/citrico più basso, mentre con la selezione BO82015079 si è raggiunti il valore più alto (21,67). Analizzando le correlazioni fra dati strumentali e parametri sensoriali, sono risultati correlati la durezza con la croccantezza, l'acido malico con l'acidità, il Brix con la percezione dolce, l'acidità con la percezione acida; il Brix con la gradevolezza olfattiva, la gradevolezza gustativa e le gradevolezze complessive. Come si era già visto nella sperimentazione degli anni precedenti, le nettarine vengono preferite quando esprimono un buon equilibrio gustativo (acide sì ma con molti zuccheri) come ad esempio la selezione 88736 Ossani, la Stark Red Gold, l'August Red, la Sweet Silver e la Fire Top. Rispetto all'intensità aromatica sono risultate meno gustose le varietà Alexa, Early Top, Star Bright, Rose Diamond, Honey Kist.

Correlazioni calibro e qualità frutti pesco

Per quanto riguarda l'effetto calibro, dall'analisi della varianza risultano significativamente diversi i seguenti parametri: brix e acidità alla raccolta, brix alla degustazione, intensità olfattiva, percezione della dolcezza, intensità aromatica e tutte le gradevolezze (olfattiva, gustativa, strutturale e complessiva). In particolare, a calibri più bassi corrisponde generalmente un minor brix ed una minor acidità nel campione alla raccolta; viceversa nel calibro AA. Per quanto riguarda l'effetto stacco, il I stacco è risultato significativamente diverso dal II e dal III per l'acidità alla raccolta ed alla degustazione ma non per il brix, l'intensità olfattiva e l'intensità aromatica anche se per questi valori si evidenzia un trend in calo dalla prima all'ultima raccolta. Non sono state rilevate differenze a carico dell'intensità olfattiva e gustativa, mentre sembrano avere una tessitura della polpa leggermente più fine i frutti del III stacco. I frutti del II e III stacco hanno mostrato una gradevolezza significativamente superiore ai frutti del I stacco. Per quanto riguarda le provenienze dei frutti, i frutti sono risultati significativamente diversi per il maggior brix ed una maggiore acidità alla raccolta e alla degustazione. Tali differenze non hanno però dato origine a differenze significative a livello di parametri sensoriali e giudizi di gradevolezza. A livello di varietà (questo è il terzo anno che Guerriera e Stark Red Gold vengono confrontate) si confermano, per la varietà Stark Red Gold, il maggior contenuto in zuccheri ed in acidità, la maggior intensità aromatica ed i giudizi di gradevolezza più elevati. Per quanto concerne il naso elettronico, obiettivo del suo impiego in quest'azione era quello di studiare le eventuali relazioni intercorrenti tra i dati provenienti dall'analisi sensoriale e dal naso elettronico con i parametri fisici quali ad esempio il calibro, il grado brix o con altri parametri come lo stacco del campione e il campo di provenienza. Attraverso l'analisi delle misure effettuate si è riscontrata la capacità del naso elettronico di predire con efficacia ed accuratezza la differente provenienza, il differente periodo di stacco e il calibro del campione. Pertanto il naso elettronico risulta essere sempre più uno strumento interessante da affiancare all'analisi sensoriale e chimica al fine di ottenere un quadro completo ed esaustivo del frutto analizzato.

Test discriminanti su varietà di pesco

Il confronto fra le varietà Laura e Ambra è risultato non significativo all'aspetto e significativo al gusto per la maggior componente aromatica della varietà Laura. Le varietà Laura e Super Crimson sono risultate significativamente diverse sia per all'aspetto visivo che gustativo. In particolare Laura ha confermato una maggior intensità olfattiva ed aromatica. Le varietà Ambra e Rita Star sono risultate non significativamente diverse sia all'aspetto che al gusto mentre le varietà Super Crimson e Rita Star sono risultate diverse solo al gusto per la maggior succosità della Super Crimson. I confronti Orion – Morsiani 60, Orion-Max, Max-Morsiani 60 e AM7-AM10 non hanno mostrato differenze significative.

Analisi sensoriali su varietà di mele

I rilievi effettuati al momento della raccolta hanno fornito valide indicazioni sia strutturali che sensoriali riguardo al livello qualitativo del prodotto allo stadio di maturazione commerciale. In particolare si rileva una differenza significativa tra i campioni di cv. Fuji derivati da un'equilibrata carica produttiva e quelli ottenuti da piante con maggiore fruttificazione. Per quanto attiene la cv. Pink Lady, le analisi effettuate fino al mese di dicembre non sono state in grado di fare emergere differenze significative tra i parametri di qualità delle diverse tesi a confronto, a conferma che questa cultivar evolve verso stadi di maturazione di consumo in tempi piuttosto lunghi e tali da farla ritenere altamente serbevole. La valutazione effettuata a 70 giorni dopo la raccolta forniscono solo una prima indicazione sull'evoluzione delle caratteristiche del prodotto, ancora insufficiente per esprimere un giudizio assoluto a riguardo.