Processi di crescita e di maturazione delle drupe di olivo

Riferimenti
Acronimo
OLIDRUP

Rilevatore
Vianello Monica

Regione
Veneto

Scala territoriale
Regionale

Titolo del programma
lr 32/99, art.4 : "Ricerca di interesse regionale e sperimentazione"

Informazioni Strutturali
Capofila
Dipartimento di Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali- Università di Padova
Periodo
01/10/2008 - 01/10/2010

Durata
24 mesi

Partner (n.)
2

Costo totale
€134.620,00

Contributo concesso
€ 33.500,00 (24,88 %)

Risorse proprie
€ 101.120,00 (75,12 %)

Stato del progetto
Concluso

Abstract
Il progetto si propone di mettere a punto sistemi non distruttivi per il monitoraggio in tempo reale dell'andamento della maturazione della drupa di olivo, al fine di individuare lo stadio evolutivo che consente di ottimizzare la resa quantitativa e qualitativa in olio. L'identificazione di indici di facile interpretazione per gli operatori, che consentano di determinare il momento di raccolta ottimale è di estremo interesse in un'ottica di migliormaneto globale della produzione regionale. Metodi non distruttivi per valutare l'evoluzione della maturazione si basano su misuraszioni colorimetriche e di assorbanza delle diverse forme di clorofilla: tali dati saranno correlati a misure analitiche distruttive dei principali parametri fisiologici, biochimici, metabolici e molecolari. In particolare saranno analizzati la dinamica del processo di inolizione, la perdita di consistenza, la riduzione della forza di distacco della drupa, il contenuto in polifenoli totali, la composizione in acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, parametri questi ultimi fondamentali per la definizione della capacità antiossidante e delle proprietà salutistiche degli oli. Le fasi di maturazione verranno inoltre validate e identificate in modo univoco sulla base dell'espressione di marcatori molecolari specifici. Le analisi saranno condotte su varietà di interesse regionale, che saranno caratterizzzate anche su base molecolare, al fine di accertarne la identità genetica e di evidenziarne, nei diversi ambienti di coltura, la plasticità genomica. Dall'integrazione di tutti i parametri analitici e non distruttivi verranno individuati possibili indici sintetici che possano essere facilmente impiegati dagli operatori per determinare il momento di raccolta che garantisca la maggior resa e la migliore qualità dell'olio.

Obiettivi
Messa a punto di tecniche non distruttive, applicabili in campo per determinare l'epoca di raccolta ottimale, validate attraverso l'uso di parametri fisiologici e molecolari associati con l'evoluzione della maturazione.

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare
6.4 Prodotti vegetali

Area problema
412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio
7.6.1. Raccolta e primo stoccaggio/conservazione delle produzioni vegetali
2.4.1. Comparto olivicolo-oleario

Parole chiave
caratteristiche qualitative
olio di oliva
epoca di raccolta

Ambito territoriale
Regionale

Zona altimetrica
Collina

Destinatari dei risultati
Produttori agricoli
Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.
Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati
Distretto produttivo
Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Indici affidabili e di facile determinazione per stabilire il momento ottimale di raccolta delle drupe al fine di massimizzare il valore dell'olio veneto in termini di resa e di qualità, con particolare attenzione per le varietà locali coltivate nelle principali zone olivicole venete.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

Indici affidabili e di facile determinazione per stabilire il momento ottimale di raccolta delle drupe al fine di massimizzare il valore dell'olio veneto in termini di resa e di qualità, con particolare attenzione per le varietà locali coltivate nelle principali zone olivicole venete.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Valorizzazione paesaggi e territori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Dipartimento di Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali- Università di Padova
Responsabile
Claudio Giulivo
claudio.giulivo@unipd.it
Angelo Ramina
angelo.ramina@unipd.it
Benedetto Ruperti
benedetto.ruperti@unipd.it
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Università di Padova - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie
Responsabile
Anna Lante
anna.lante@unipd.it
Dettagli