Studio dell'attitudine alla trasformazione sia in verde che in nero delle principali cultivar di olive da tavola siciliane

Riferimenti
Rilevatore
Monastero Giuseppe

Regione
Sicilia

Scala territoriale
Regionale

Titolo del programma
Programma Interregionale Sviluppo - Rurale Settore olivicolo 6/D

Informazioni Strutturali
Capofila
Centro di Servizi di Ateneo - Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria
Periodo
22/10/2002 - 31/12/2003

Durata
14 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€20.000,00

Contributo concesso
€ 20.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Abstract
Le prove effettuate sulla fermentazione con acidificazione delle salamoie mediante CO2 hanno evidenziato che il vaso di fermentazione giuoca un ruolo molto importante per la buona riuscita del prodotto. Dalle prove di determinazione della conservabilità delle olive sottoposte a pastorizzazione si è evinto che in nessun campione è stata trovata presenza di lieviti e muffe, inoltre l'andamento del pH ad 1, 2 e 3 mesi di conservazione è risultato essere migliore nel Fusto Inoculato dove si è avuto il miglior procedimento fermentativo. Dalle prove effettuate è stato dimostrato che l'uso di colture lattiche starter è notevolmente vantaggioso quando si vogliono abbreviare i tempi di deamarizzazione delle olive. E'stata fatta una prova sulla fermentazione di diverse cv siciliane di olive trattate con metodo biologico; le cv interessate sono state: Nocellara etnea, Nocellara messinese, Moresca, Ogliarola, Verdese e Tonda iblea. Da quest'ultima prova è stato possibile osservare che tutte le cv interessate hanno un buon contenuto zuccherino, importante quando si sceglie di applicare un metodo di concia che sfrutta il potere fermentativo dei batteri lattici. Più adatta delle altre è risultata la cv Nocellara etnea mentre la meno adatta alla concia con metodo biologico sembrerebbe la cv Ogliarola.

Obiettivi
Offrire una corretta parametrizzazione di processo per la standardizzazione qualitativa e sanitaria dei prodotti tradizionali e sfruttare un prodotto olivicolo locale, con la possibilità di produzioni di qualità.

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata
Sperimentazione

Area disciplinare
6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema
402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori
411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell’agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio
2.4.1. Comparto olivicolo-oleario
7.1.1. Caratterizzazione e valutazione vegetali
9.1.1. Lavorazione e trasformazione
6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave
olivo + olive da tavola
attitudine alla trasformazione
caratteristiche qualitative

Ambito territoriale
Regionale

Destinatari dei risultati
Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.
Produttori agricoli
Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati
Distretto produttivo
Lavoratori agricoli
Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Nuovi protocolli di trasformazione delle olive da mensa verdi e nere.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnologiche
Agronomiche

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Rischio d'impresa
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori
Sicurezza sul lavoro
Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

Prove di concia presso i centri di Castelvetrano (AG) e Paternò (CT)

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Biologiche
Per la trasformazione

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Sviluppo e innovazione a carico dei processi di concia

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Biologiche
Per la trasformazione

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Centro di Servizi di Ateneo - Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria
Responsabile
Marco Poiana
Dettagli