

# Sviluppo di supporti e servizi nel settore Post-Raccolta Frutta

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

S4Post.Frut.

Tematica

Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2019 - 2023

Durata

48 mesi

Partner (n.)

9

Regione

Emilia-Romagna

Comparto

Frutticoltura

Localizzazione

ITH56 - Ferrara

ITH57 - Ravenna

ITH58 - Forlì-Cesena

Costo totale

€234.864,09

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP003: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Emilia Romagna

Parole chiave

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<http://s4postfrut.it>

Stato del progetto

completato



### Obiettivi

Creare un servizio di consulenza per supportare le centrali di condizionamento operanti in regione, fornendo informazioni sulle più importanti innovazioni del settore qualità e post-raccolta frutta, in collegamento con i principali centri di ricerca di livello nazionale e internazionale. Affrontare alcune tematiche prioritarie, come il miglioramento della qualità sensoriale al consumo di alcune categorie di frutta, la messa a punto di nuove strategie di protezione post-raccolta contro alcune gravi patologie come i marciumi delle mele, la botrite dell'actinidia e il riscaldamento superficiale delle pere Abate Fetel.

### Attività

- Realizzare un sito web dedicato, capace di supportare tecnici e operatori rispetto a soluzioni avanzate post-raccolta.
- Indagini sui fattori ambientali, agronomici e di gestione del frutteto, per implementare modelli di analisi non lineare, per evidenziare quelli correlati al RS Abate Fetel.
- Migliorare la qualità delle partite di Hayward dopo frigo-conservazione attraverso un miglioramento del profilo calcico del frutto.
- Definire le condizioni ottimali per eseguire la termoterapia e i trattamenti a base di microrganismi antagonisti, applicare il DA-meter come strumento per differenziare le diverse partite di frutta e deciderne i mercati di destinazione.

## Partenariato

<b>Ruolo</b>	<b>Azienda</b>	<b>Address</b>	<b>Telefono</b>	<b>E-mail</b>
Capofila	CRPV Soc. Coop. Centro Ricerche Produzioni Vegetali	Via dell'Arrigoni 120 47522 Cesena FC Italia	0547313571	ortofrutticola@crpv.it
Partner	Apofruit Italia	Via della Cooperazione 400 47522 Cesena FC Italia	0547 414111	andrea.grassi@apofruit.it
Partner	Granfrutta Zani	Via Monte Sant'Andrea 4 48018 Faenza RA Italia	0546 695211	info@granfruttazani.it
Partner	Università degli Studi di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali	Via Fanin, 40/60 40127 Bologna BO Italia	051 2096434	uca.corelli@unibo.it
Partner	Alimos	Via dell'Arrigoni, 60 47522 Cesena FC Italia	0547 415158	brusaporci@alimos.it
Partner	ASTRA Innovazione e Sviluppo s.r.l.	Via Tebano 45 48018 Faenza RA Italia	054647169	info@astrainnovazione.it
Partner	Orogel	Via Dismano 2600 47522 Cesena FC Italia	0547 3771	svergnani@orogelfresco.it
Partner	Naturitalia	Via Bruno Tosarelli, 155 40055 Villanova di Castenaso BO Italia	051 781846	info@naturit.it
Partner	DINAMICA s.c.a r.l.	Via Bigari 3 40128 Bologna BO Italia	051 360747	info@dinamica-fp.it

## Innovazioni

### Descrizione

Grazie alla implementazione del sito web dedicato, con funzioni di “help on line”, tecnici e operatori dei magazzini frigoriferi potranno ricevere informazioni rispetto a soluzioni avanzate concernenti la raccolta, la difesa post-raccolta, la tecnologia di frigo-conservazione, la qualità e la distribuzione degli ortofrutticoli freschi, e per affrontare alcune problematiche ritenute particolarmente gravi e urgenti.

Le indagini sui fattori ambientali, agronomici e di gestione del frutteto nel corso della stagione di crescita fino alla raccolta, per evidenziare quali tra i fattori considerati appaiano maggiormente correlati all’insorgenza del Riscaldamento superficiale delle pere Abate Fetel consentiranno di avviare la ricerca di marcatori molecolari capaci di prevedere l’insorgenza della fisiopatia durante la conservazione, in modo da supportare gli addetti alla fase di conservazione e vendita.

Saranno messe a punto le condizioni ottimali per eseguire la termoterapia e i trattamenti a base di microrganismi antagonisti su partite di mele, per contrastare le perdite di prodotto nella fase postraccolta,

Infine, sarà verificata la possibilità di applicare il DA-meter come strumento per differenziare le diverse partite di frutta e deciderne i mercati di destinazione.

### Link utili

<b>Titolo/Descrizione</b>	<b>Url</b>	<b>Tipologia</b>
Sito web del progetto	<a href="http://s4postfrut.it">http://s4postfrut.it</a>	Sito web
I video del progetto	<a href="https://rinova.eu/it/progetti/s4postfrut-supporti-eservizi-per-post-raccolta-f...">https://rinova.eu/it/progetti/s4postfrut-supporti-eservizi-per-post-raccolta-f...</a>	Materiali utili
Pagina web sul sito Ri.Nova	<a href="https://rinova.eu/it/progetti/s4postfrutsupporti-e-servizi-per-post-raccolta-f...">https://rinova.eu/it/progetti/s4postfrutsupporti-e-servizi-per-post-raccolta-f...</a>	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto