

Pomodori in cassette di EPS

I vantaggi di questa soluzione rispetto alle cassette di cartone ondulato rilevati da una ricerca universitaria in Grecia.

12 febbraio 2019 07:47

Cassette in EPS al posto di quelle tradizionali in cartone ondulato per conservare i pomodori: una soluzione che si rivela vincente secondo una ricerca del Lab of Vegetable Crops, Dipartimento di Orticoltura dell'Università Aristotele di Salonicco, in Grecia.



Lo studio - segnalato da AIPE (l'associazione della filiera del polistirene espanso sinterizzato) - è stato condotto su un campione di pomodori raccolti a diversi stadi di maturazione e conservati nelle due tipologie di contenitori in celle a temperatura controllata (a 10°C e 20°C) per tre settimane.

In questo arco di tempo è stata misurata l'evoluzione delle temperature di conservazione e dell'umidità relativa all'interno dei contenitori. Se la prima è risultata piuttosto costante in entrambi i contenitori, già a 10°C si è verificata una significativa variazione dell'umidità relativa per i prodotti conservati nel cartone. A 20°C, durante lo stoccaggio l'umidità relativa si è ridotta di circa il 40% per i frutti conservati in cartone, con conseguente disidratazione e perdita di peso.

Per i pomodori conservati in EPS, invece, l'umidità relativa si è ridotta solo nei giorni in cui i coperchi delle cassette sono stati aperti per il campionamento. La pesatura ha infatti confermato un maggior calo peso per i pomodori conservati in cartone rispetto a quelli in EPS, sia a 10°C che a 20 °C.

Sono state valutate anche le variazioni di colore, misurando tre parametri: luminosità, intensità cromatica e tonalità. Alle diverse temperature non sono state osservate differenze di colore tra i pomodori conservati nel cartone o in EPS. Ciò implica che il sistema chiuso in EPS non aumenta la maturazione delle bacche. Anche i test effettuati per misurare la compattezza non hanno evidenziato perdite significative né a 10°C né a 20°C per entrambe le tipologie di contenitori.

A seguito delle prove effettuate - segnala AIPE - la conservazione in EPS sia alla temperatura raccomandata (10°C) che a temperature superiori (20°C) - frequenti durante la fase di esposizione nei punti di vendita commerciali - previene perdite significative di peso rispetto alla conservazione in cartone, senza indurre una maturazione avanzata dei frutti, in termini di colore e compattezza.

Un nuovo studio universitario sta ora testando gli stessi parametri per tempi di conservazione più lunghi.

© Polimerica - Riproduzione riservata