

CORYBAG E CORYPACK TECNICHE DI CONSERVAZIONE DELLE NOCCIOLE

La conservabilità delle nocciole è associata alla resistenza all'ossidabilità della frazione lipidica di cui la nocciola è particolarmente ricca, ma molti sono i fattori che contribuiscono a definire la qualità di questo frutto. Fra questi l'aspetto, la struttura, il sapore e l'aroma, la composizione chimica, con questa anche il valore nutrizionale e ovviamente la salubrità. Compito della conservazione, non è solo quello di garantire nel tempo l'edibilità e il valore nutritivo di questo frutto, ma anche di preservarne le caratteristiche tecnologiche ed organolettiche. L'utilizzo di condizioni di atmosfera modificata per prolungare la vita dei prodotti frutticoli rientra fra le tecniche di conservazione comunemente applicate per controllare la perossidazione enzimatica e chimica e per preservare i nutrienti ed i componenti minori, non nutrienti, dei vegetali.

CORYBAG E CORYPACK TECNICHE DI CONSERVAZIONE DELLE NOCCIOLE

Il progetto CORYBAG e CORYPACK ha sviluppato una nuova metodica per la conservazione in atmosfera protetta delle Nocciole cultivar Tonda Gentile Romana.

Nel mese di novembre '18, le nocciole, raccolto 2018, sono state preparate con guscio, senza guscio, tostate in forma intera e in forma di granella. Per ogni confezione si è proceduto nella seguente tecnica di conservazione: la confezione è stata avvolta da una pellicola composta da PET, Alluminio e Resina quindi inserita all'interno di una busta vacuum e creato il sottovuoto.

Per il controllo sono state preparate le nocciole alla stessa maniera con guscio, senza guscio, tostate in forma intera e in forma di granella e inserite in sacchetti per alimenti.

È stata preparata una confezione di un sacco CORYBAG con nocciole con guscio avvolta con la pellicola composta da PET, Alluminio e Resina. Per il controllo le nocciole sono state inserite in un sacco di yuta.