



Kiwi: ozono e 1-Mcp prolungano la conservazione

Nel comparto del kiwi la Grecia sta diventando uno dei competitor più agguerriti. Non solo sta incrementando le produzioni, che nel 2015 sono stimate in 180.000 tonnellate, ma sta aumentando di pari passo la ricerca scientifica per trovare **nuove soluzioni che consentano di esportare efficacemente anche nei Paesi più lontani**. Uno studio condotto dal dipartimento in Agricoltura dell'Università Aristotele di Thessaloniki ha testato gli effetti che possono generare in conservazione di **ozono l'1-MCP** ed un trattamento combinato. L'obiettivo è semplice: trovare un principio attivo che possa rallentare la maturazione per aumentare il periodo di commercializzazione.

Risultati interessanti che meritano approfondimenti

L'1-MCP è un principio attivo ormai noto ai produttori di mele e pere. Infatti questa molecola è utilizzata soprattutto nel comparto melicolo per prolungare la conservazione dei frutti, in quanto ne rallenta la maturazione andando ad intervenire sul ciclo di produzione dell'etilene. L'**ozono**, viceversa è praticamente sconosciuto in ambito di prolungamento post-raccolta. Tuttavia rimane **una delle molecole più interessanti per il mondo della ricerca** grazie ai diversi utilizzi, come confermano le diverse pubblicazioni uscite negli ultimi anni.

Lo studio in questione, ha utilizzato campioni di kiwi **Hayward** raccolti a maturazione commerciale mettendo a confronto le seguenti tesi:

- Trattamento con 1-MCP e conservati alla temperatura di 0°C, UR 95% in assenza di ozono;
- Trattamento con Ozono (0.3 µL L-1) in conservazione alla temperatura di 0°C, UR 95%;
- Trattamento con 1-MCP e conservati alla temperatura di 0°C, UR 95% in presenza di ozono (0.3 µL L-1).

In tutte le tesi la conservazione si è protratta per sei mesi.

I dati evidenziano come **sia l'1-MCP, sia l'ozono, siano in grado di rallentare il processo di maturazione, effetto che è accentuato dal loro utilizzo combinato**. Inoltre, i ricercatori hanno cercato di comprendere i meccanismi molecolari che regolano la maturazione del kiwi, e come i principi attivi testati interagiscono con essi, con risultati interessanti ma ancora in fase preliminare.

In conclusione le due molecole si sono dimostrate efficaci nel prolungare la conservazione dei frutti di actinidia, dando il via a nuove sperimentazioni che consentiranno di approfondire il meccanismo d'azione e di migliorare la tecnica, con l'obiettivo di fornire uno strumento in più agli esportatori.