

COMUNICATO STAMPA

REPEAR

Alla ricerca di una soluzione naturale per allungare il periodo di conservazione della pera

La pera rappresenta la quarta frutta più consumata al mondo. Si tratta di un prodotto altamente deperibile con la necessità di essere raccolto prima della sua maturazione. Una volta raccolta, la pera è sottoposta a un trattamento di post-raccolta, e successivamente conservata in celle frigorifiche con atmosfera modificata per essere poi commercializzata nelle sue condizioni ottimali.

Una delle principali cause del deterioro della pera durante la sua conservazione a basse temperature è il riscaldamento superficiale. Questa anomalia, dovuta a processi ossidativi con conseguente imbrunimento della superficie della pera senza però alterarne sapore e durezza, rappresenta un serio problema al momento di commercializzare il prodotto.

Al giorno d'oggi, il controllo di questo disordine fisiologico si è basato sull'uso di sostanze chimiche anti-riscaldamento che si applicavano prima del processo di conservazione, evitando l'ossidazione di composti generati dalla frutta come risposta alle basse temperature. Le restrizioni della nuova normativa europea riguardante l'uso di determinati prodotti chimici anti-riscaldamento, come la difenilammina ed etossichina, hanno provocato che la prevenzione del riscaldamento superficiale sia una questione di fondamentale interesse per il settore della pera.

Il progetto RE-PEAR si occuperà di studiare un rivestimento commestibile a base di propoli, un composto naturale antiossidante (essendo il problema del riscaldamento superficiale legato ad una reazione ossidativa), ed allo stesso tempo con effetto antifungino, avendo così in un solo prodotto entrambi i trattamenti.

El progetto REPEAR è costituito da un consorzio europeo formato da 3 associazioni: D.O. Peras de Rincón de Soto (Spagna), Federazione Nazionale di Apicoltori del Portogallo e EUCOFEL (Belgio), 3 PMI: Soto del Ebro (Spagna), Xeda International (Francia), HS Luftfilterbrau (Germania) e 3 centri tecnologici, Università di Malta, Istituto di Ricerca e Tecnologia Agroalimentare (IRTA, Spagna) e Tecnologias Avanzadas Inspiralia (Spagna).



RE-PEAR



Il progetto REPEAR è finanziato dal settimo programma Marco dell'Unione Europea gestito dalla REA-Research Executive Agency
[http://ec.europa.eu/research/rea\(FP7/2007-2013\)](http://ec.europa.eu/research/rea(FP7/2007-2013))
con il numero di contratto [604733]



EUCOFEL



LUFTFILTERBRAU



Inspiralia

