

Evoluzione delle operazioni di sperimentazione varietale sul pomodoro da industria – Rassegna SSICA: campagne 2007-2012

*Luca Sandei, Cristina Cacchioli, Carlotta Stingone, Elisa Morini, Paolo Serventi**

Il pomodoro, uno degli ingredienti tipici della dieta mediterranea, viene consumato giornalmente in tutto il mondo sia come prodotto fresco sia e soprattutto come derivato da trasformazione industriale. Da anni è oggetto di studio per le sue caratteristiche salutistiche e nutrizionali legate, perlopiù, al contenuto in numerosi nutrienti quali carotenoidi (licopene e β -carotene), vitamine (C, A, gruppo B e K), polifenoli (flavonoidi e ac. idrossicinnamici), sali minerali (K, Ca, Na, P) e fibra vegetale.

La crescente competitività commerciale e la crisi economica internazionale, che hanno colpito anche il settore conserviero, hanno spinto l'industria di trasformazione italiana a potenziare tutte quelle attività in grado di incrementare l'efficienza produttiva e lo sviluppo di prodotti a più elevato valore aggiunto. I principali filoni di sperimentazione del pomodoro sono stati: la ricerca nel settore del miglioramento genetico, la ricerca varietale al fine di ottenere piante più vigorose, più produttive, più resistenti alle diverse patologie e con caratteristiche specifiche, l'introduzione di tecnologie di trasformazione innovative in grado di preservare tutte le caratteristiche qualitative sopradette e il recupero delle componenti di processo (*by-products*) fino ad ora considerate "scarti".

Nel settore della ricerca varietale, se in passato l'attenzione era volta soprattutto alla maggiore produttività delle coltivazioni, oggi uno dei principali obiettivi della ricerca applicata è quello di produrre alimenti con elevato valore salutistico e nutrizionale, dato il crescente interesse del consumatore verso prodotti non solo soddisfacenti dal punto di vista sensoriale, ma che "facciano anche bene". In questo contesto, la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), negli ultimi anni, ha concentrato molte delle proprie ricerche sullo studio delle sostanze bioattive naturalmente presenti nella materia prima (2) e nei derivati industriali del pomodoro e anche sulla loro evoluzione durante le fasi del processo di trasformazione industriale (3). Un esempio concreto è stato l'introduzione della valutazione di differenti cultivar in relazione al loro contenuto in sostanze antiossidanti, che ha rappresentato un'integrazione innovativa nell'ambito del Progetto "Polpa-Passata" svoltosi senza soluzione di continuità dagli anni '90 ad oggi.

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, V. le F. Tanara, 31/A - 43121 Parma

**Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Scienze Medico Veterinarie, via del Taglio 8 - 43126 Parma*