

Come mantenere a lungo la qualità delle mele

Angelo Zanella, Centro di Sperimentazione Agraria di Laimburg

Il mercato richiede una conservazione delle mele fino a 11 mesi. Per mantenerne intatta la qualità, la gestione della raccolta e del processo di conservazione dev'essere ineccepibile.



Dopo la raccolta la maturazione continua

Le mele sono frutti climaterici, caratterizzati dal fatto che il processo di maturazione prosegue anche dopo la loro raccolta, a differenza di quanto avviene per altri frutti quali, ad esempio, le arance o l'uva. Questa peculiarità ne permette la conservazione per mesi. Se i frutti climaterici vengono raccolti precocemente (cioè prima della maturazione da consumo), la durata della maturazione può essere procrastinata – ad esempio in cella refrigerata o in altre condizioni adeguatamente approntate. Ricorrendo a raffinate tecnologie di conservazione, che rallentano il metabolismo delle mele in modo rispettoso ma efficace, è possibile raggiungere la qualità ottimale per il consumo anche dopo prolungati periodi di conservazione.

Condizioni ottimali

Per una conservazione prolungata, come spesso richiesta dal merca-



Grafico 1: le date di raccolta influenzano la serbevolezza; quanto più tardi si raccoglie, tanto più breve dev'essere la durata della conservazione.

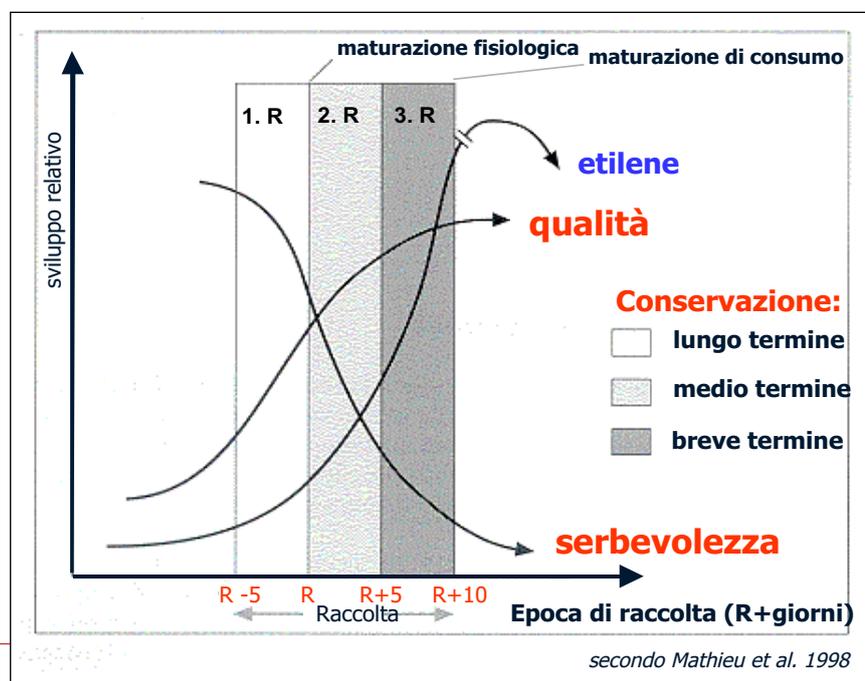


Grafico 2: gli assaggiatori preferiscono nettamente le mele Gala raccolte entro la finestra di raccolta ottimale.

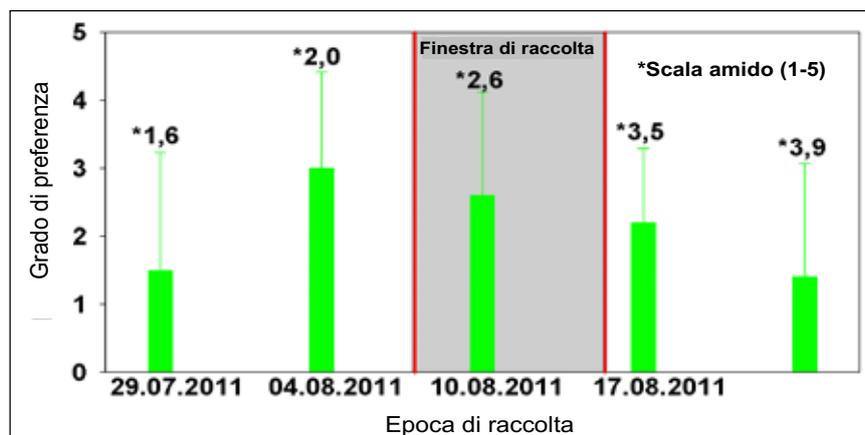
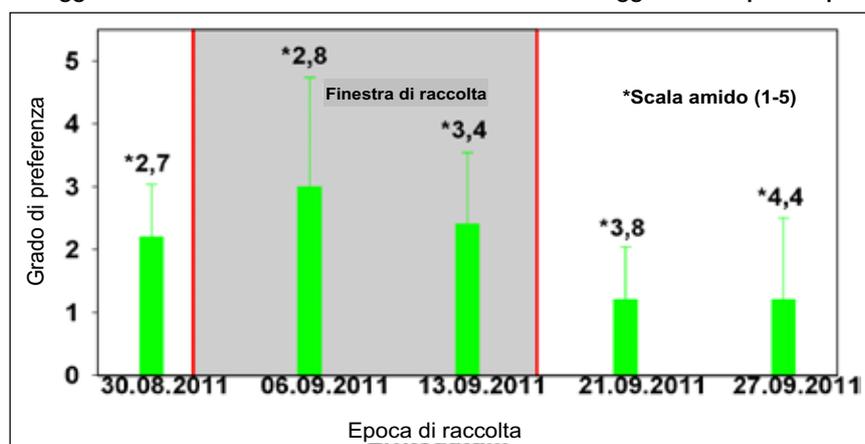


Grafico 3: per Golden Delicious, la finestra di raccolta entro la quale gli assaggiatori riconoscono la maturazione ottimale è leggermente più ampia.



to, il momento ottimale di raccolta coincide con l'inizio della maturazione. In questa fase i frutti appaiono sì aver completato lo sviluppo esterno, ma non sono assolutamente adatti al consumo immediato in quanto le loro qualità gustative devono ancora evolvere. I frutti immessi nelle celle in queste condizioni sono in grado, grazie al fatto che il processo di maturazione prosegue durante e dopo la conservazione, di sviluppare una buona qualità per il consumo poiché l'amido si trasforma in zuccheri, si formano gli aromi caratteristici, i polifenoli si degradano e la polpa diventa più morbida. I frutti raccolti precocemente mostrano anche una maggiore acidità, il che conferisce alle mele la freschezza. Se però il momento di raccolta è eccessivamente precoce, le mele presentano uno sviluppo incompleto anche dopo la conservazione, con scarsa presenza di sostanze sapide, colorazione sca-

dente, spesso non uniforme e qualità nutrizionale carente. Frutti simili, inoltre risultano particolarmente sensibili a diverse fisiopatie, quali ad esempio il riscaldamento comune. Se invece la raccolta avviene tardivamente, durante la conservazione le mele decadono e divengono sovramature, il che può provocare la comparsa di numerosi difetti qualitativi. I frutti si presentano eccessivamente morbidi, farinosi, marcescenti o insipidi e possono essere più frequentemente oggetto di attacco da parte di marciumi. Particolarmente problematica è la comparsa di imbrunimenti interni della polpa, non visibili dall'esterno, che l'acquirente nota solo al momento del consumo e dei quali potrà poi lamentarsi. Anche in questo caso, le cause sono da ricercarsi prevalentemente nello stato di sovramaturazione ed eccessiva conservazione dei frutti.

Non raccogliere troppo tardi

Anche se la colorazione non appare sufficientemente costituita non si dovrebbe ritardare la raccolta, se si intende mantenere a lungo la qualità delle mele in conservazione. Già prima e durante l'operazione di raccolta si possono intraprendere molte misure che mirano a questo fine. Con una concimazione equilibrata, una ottimale regolazione di sviluppo vegetativo e carica produttiva è possibile evitare il costituirsi di rapporti squilibrati tra le sostanze minerali che possono influenzare negativamente la serbevolezza dei frutti e la formazione della colorazione. Se in fase di raccolta si agisce con rispetto ed attenzione è possibile evitare anche ammaccature e ferite. Effettuare più passate di raccolta significa, oltre che una maturazione più uniforme, anche una miglior colorazione dei frutti che rimangono sulla pianta. Sia mele immature che soprattutto sovramature non sono adatte ad essere avviate ad una conservazione ottimale. Solo la combinazione di una ineccepibile qualità della produzione e di adeguate metodologie di conservazione può garantire per una lunga conservazione con buoni risultati, che permette di mantenere intatte le caratteristiche nutrizionali e qualitative delle mele.

Indicazioni bibliografiche

Nell'articolo "L'importanza del rispetto del momento ottimale di raccolta", comparso nel numero 4/2014 di Frutta e Vite si affrontano esaurientemente gli effetti della data di raccolta sul mantenimento delle caratteristiche organolettiche e gustative dei frutti durante la conservazione.

L'articolo "La gestione ottimale della raccolta riduce i danni da conservazione" pubblicato nel numero 4/2015 di Frutta e Vite si occupa, appunto, dei danni da conservazione riferibili ad uno stato fisiologico non ottimale dei frutti al momento della raccolta. 🍏

angelo.zanella@provincia.bz.it