



Codice domanda di sostegno
Agea n. 24250024973
Produzione a basso impatto
ambientale di alimenti
funzionali innovativi con
frutta prodotta dalle imprese
agricole dell'areale sabino.
FruFun
CUP: F17F23000040007



Unione europea
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE
LAZIO



FRUFUN

NEWSLETTER

n. 4 – settembre 2024

Progetto PSR Lazio Misura 16.2 per la valorizzazione delle eccedenze di produzione frutticola dell'areale sabino

LE ATTIVITÀ IN CORSO

NUOVE SOLUZIONI PER LE ECCELENZE FRUTTIFERE SOVRAMATURE

IL CREA IT, partner tecnico del progetto, ha studiato alcune soluzioni per la valorizzazione delle eccedenze della produzione frutticola dell'areale sabino. Nello specifico è stato avviato un sistema per il recupero della frutta sovra-matura, difficile da trasformare in spicchi disidratati.

A questo scopo sono stati prodotti i lavorati "peach stick", ovvero dei bastoncini di pesca. L'iter ha previsto la cottura delle pesche sovra mature, attraverso la bollitura.



Fig. 1: Trasformazione delle pesche tramite bollitura

Il composto così ottenuto è stato steso in strato sottile e quindi congelato. Il passaggio successivo ha riguardato quindi il processo di essiccamento solare.



Fig. 2: Il composto congelato

L'essiccamento è stato effettuato per 48 ore, alla temperatura di 30°C e con un tasso di umidità relativo pari al 70%. Si è proceduto al taglio del composto essiccato in modo da ottenere degli stick. I peach sticks sono stati quindi confezionati, con resa finale del 14%.



Fig. 3: Composto disidratato, peach sticks e confezionamento

I disidratati di pesca in spicchi - ottenuti da precedente esperimento e non idonei al consumo diretto a causa dell'aspetto non accattivante - sono stati macinati, inumiditi e disidratati una seconda volta per la produzione di "peach cracker":



Fig. 4: Peach crackers