

CAPITOLO 7

CONCLUSIONI

Dal confronto tra varietà non sono emerse differenze significative delle rese e dei parametri fisici.

Per i parametri chimici, la cv. Tonda di Spagna, si è presentata più povera di nitrati (80 ppm) rispetto alla cv. Lunga di Napoli (250 ppm).

Questo risulta particolarmente interessante per la possibilità di poter utilizzare la zucca nella preparazione di alimenti da destinare a gruppi di popolazione a rischio (ad esempio alimenti per l'infanzia) dove, secondo il regolamento CE n 655/2004, il tenore di nitrati deve essere il più basso possibile; vale a dire inferiore a 200mg NO₃/Kg.

La cv. Tonda di Spagna ha mostrato inoltre una più elevata attività antiossidante idrofila (0.65 mmoli ac. ascorbico/100 g) rispetto alla Lunga di Napoli (0.45 mmoli ac. ascorbico/100 g). L'elevata attività antiossidante idrofila, dovuta principalmente al tenore di vitamina C (17 mg/100 g), rende la zucca un prodotto molto valido da un punto di vista nutrizionale e sempre più apprezzato nei moderni schemi alimentari.

Il contenuto di potassio è elevato nelle due cultivar usate (250 mg/100 g) ed anch'esso risulta nutrizionalmente importante per il mantenimento di un corretto equilibrio idrico dell'organismo.

La diversa provenienza dei frutti non ha avuto grandi ripercussioni sulla colorazione e la consistenza durante il corso della conservazione in aria.

La presenza della buccia, considerata solo durante la prima conservazione in aria, ha avuto risultati solamente sul calo peso

percentuale che è ovviamente minore in presenza di essa. Risulta pertanto conveniente eliminarla onde offrire un prodotto a più elevato livello di servizio senza riportare gravi danni alla qualità nutrizionale del prodotto ma sicuramente aumentando di molto la qualità commerciale vista la difficoltà dell'operazione di pelatura per l'elevata durezza della buccia.

Durante la conservazione in atmosfera modificata con 10% O₂, 10% CO₂ e 80% N₂, non si sono notate variazioni significative nei valori e negli andamenti dei parametri chimico-fisici analizzati. Pertanto, sulla base della shelf-life valutata sulla prima prova (almeno 10 giorni), sarebbe conveniente conservare zucca minimamente trattata nella normale atmosfera osservando le norme di corretta prassi igienica, durante la preparazione e il confezionamento, oltre che garantire il mantenimento di una efficiente catena del freddo (4-5°C).

Riguardo alle varietà e alle provenienze considerate, non ci sono particolari preferenze, mentre, in merito al periodo di produzione si ritiene opportuno processare i frutti dopo uno stoccaggio di 1-2 mesi.

In questo modo si ottiene una polpa più soda per la quale è auspicabile una shelf life più lunga essendo basso il tasso respiratorio e/o traspiratorio e la produzione di etilene. Altro risultato importante è, inoltre, il più basso accumulo di condensa nella confezione che, oltre ad essere antiestetico, favorisce lo sviluppo di specie microbiche che velocizzano il deterioramento della polpa con la produzione di cattivi odori.