Pero Italia – 2014



Obiettivo dello studio

L'obbiettivo della prova è di verificare l'incidenza che possono avere i trattamenti di Chelal Omnical in pre-raccolta, sulla conservabilità dei frutti.

Informazioni Generali

Condizioni della prova:

Az. Agr. Poletti Alberto - Canaletto di Finale Emilia (MO) conferente Italfrutta

Az. Agr. Steffanini Vico – San Possidonio (MO) conferente CIPOF

Az. Agr. Vincenzi Francesco – Mirandola (MO) conferente Fruit Modena Group (Fr M Gr)

Condizioni della prova:

Varietà Pero: Abate Materiali e metodi:

Il disegno sperimentale adottato è stato parcelloni non randomizzati. Le valutazioni dei risultati sono state eseguite il giorno dell'immissione dei campioni in cella, durante la conservazione e all'uscita dalla cella di frigo-conservazione. Durante tutta la durata del test, le temperature delle celle sono state mantenute sopra lo zero termico.

Tesi a confronto

Ita

T0: Testimone: Non trattato

TI: 2 x 2 L Chelal Omnical (40 - 30 - 15 gg pre raccolta)

Risultati

-	-		7			D		
ויו		7 47	40	- 63	ırı			r.

		25/8/	14	13/2/15		28/2/15	
		(messa in	cella)	(uscita cella)		(conservato a 20 °C)	
		Durezza	°brix	Durezza	°brix	Durezza	°brix
Italfrutta	TO: T Az	5,9	13,5	5,1		3,4	
IIdilidiid	T1: T BMS	5,7	13	5,6		3,7	
OIDOE	TO: T Az	5,1	12,2	3,4	12	1,3	13,5
CIPOF							
	T1: T BMS	5,6	12,7	4,4	11,9	1,5	13,4
Fr M Gr	TO: T Az	6,2	12	5,2	13,6	1,9	14,5
1110101	T1: T BMS	6,0	12,6	5,1	14,5	1,9	14,6

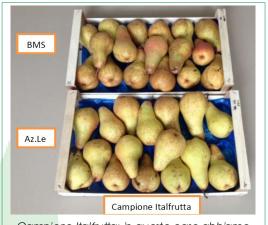
Presenza di patogeni fungini e contenuto in calcio

	PI CSCIIZa		atogenn	rungin	I C COII	Calcio		
		Penicil	Cladospo	Alternaria	Rhizopus	Stemphylium	Gleospo	Contenuto
		lium	rium	spp	spp	ves	rium	in Ca g/Kg
alfrutta	TO: T Az					1		
	T1: T BMS						1	
CIPOF	TO: T Az		6					
	T1: T BMS		3					
r M Gr	TO: T Az					1		0,2
	T1: T BMS						1	0,4

Az Italfrutta: non ci sono differenze tra le 2 tesi in prova.

<u>Az Cipof:</u> dalle analisi eseguite, il campione BMS presentava 3 frutti interessati da patogeni fungini, mentre erano 6 i frutti colpiti nel testimone aziendale.

<u>Az Fr M Gr</u>: patogeni uguali nei 2 campioni. L'analisi del contenuto in calcio (espresso in g/kg di sostanza secca) mostra come i valori del trattato BMS siano di 0,4 g/kg rispetto ai 0,2 g/kg del testimone non trattato, a conferma dell'avvenuto assorbimento dei frutti trattati con Chelal Omnical.



Campione Italfrutta: in questo caso abbiamo disponibilità dei sali dati relativi alla durezza della papa, dove il campione BMS mostra valari maggiori (sia all'uscita dalla cella che dopo 15 gg a 20°C) rispetto al testimone Az.le.

Campione CIPOF: i valori di consistenza della polpa sono maggiori di 1 kg rispetto al test imane az.le all'uscita della cella e simili dopo 9 gg con frutti esposti a 20°C. Simili i valori rifrattometrici.



Campione Fruit Modena Group: durezza palpa simile nei 2 campioni, grado zuccherino più elevato di circa 1° nel campione BMS all'uscita cella frigo.



CONTATTO

FABBRICATO DA: BMS Micro-Nutrients NV Rijksweg 32 - 2880 Bornem – Belgio RPR Antwerpen Afd Mechelen – ON: 0440.980.608 DISTRIBUZIONE ITALIA:

BMS Micro-Nutrients Italia - Via Donizetti, 27 - 31046 Oderzo (TV) - www.chelal.com - italia@chelal.com