

**CREAM**

796 Route de Gattières
06610 LA GAUDE

☎ : 09.71.29.44.97

☎ : 06.71.01.66.55

✉ : cream@alpes-maritimes.chambagri.fr

🐦 : @stationcream

ESSICCAZIONE DEI FIORI EDULI

Numerosi test vengono effettuati allo scopo di annotare i tempi di essiccazione dei fiori commestibili a diverse temperature (su una scala da 30 a 70 ° C), per ciascuna specie e con essiccatori solari o elettrici.

Essiccatori	Caratteristiche	Ventilazione	N° ripiani	Temperature
A energia solare	Pannello integrato	Per conduzione	5	Dipendente dall'energia solare
	Pannello separato	Elettrico, on o off	15	
Elettrici	Disidratatore	Costante	9	35-70°C
	Incubatore	Regolabile, on o off	5	1-80°C

-1 / I fiori vengono raccolti il giorno delle prove di essiccazione

-2 / vengono pesati prima dell'essiccazione.

-3 / vengono ripesati durante il processo a diversi intervalli di tempo: all'inizio dell'essiccazione (dopo 1 o 2 ore per l'essiccazione ad alte temperature e dopo 5-6 ore per l'essiccazione a basse temperature) e ogni ora fino a alla fine dell'essiccazione.

-4 / Il processo di essiccazione è considerato completo quando il peso dei fiori rimane costante.

I dati di pesatura raccolti consentono anche di calcolare la percentuale di massa persa durante l'essiccazione, con la seguente formula:

$$(Mi-Mf) \times 100 / Mi$$

Dove "Mi" è la massa iniziale e "Mf" la massa finale.

Altri test sono stati effettuati con essiccatori solari per capire se alcuni fattori potessero influenzare la velocità del processo di essiccazione.

Fattori	Obbiettivi
Fiori freschi e fiori conservati 4 giorni	Secondo Landi et al. (2018), se conservati in frigo si verifica una certa perdita di acqua dai fiori, quindi questo test mira a capire se questa perdita di acqua influisce sulla velocità di asciugatura.
Fiori irrigati 8 min al giorno (0,27 L) e 6 min al giorno (0,20 L)	Valutare se una riduzione dell'irrigazione potesse influenzare il processo di essiccazione.
Fiori su diversi ripiani	Valutare se vi fosse una velocità di essiccazione diversa nei diversi ripiani, perché l'aria calda non è distribuita uniformemente (Dufresne, 2008)

Referenze Bibliografiche

Landi M., Ruffoni B., Combournac L., Guidi L., 2018. Nutraceutical value of edible flowers upon cold storage. Ital. J. Food Sci., 30: 336-345.

DUFRESNE, Camille (2008). Documentation d'une technologie simple pour le séchage de plantes médicinales à la ferme, Filière des plantes médicinales biologiques du Québec, Magog, 35 p. 8-23