



VALUTAZIONE DELLA CONSERVAZIONE E DEL PACKAGING

CREAM

796 Route de Gattières

06610 LA GAUDE

☎ : 09.71.29.44.97

☎ : 06.71.01.66.55

✉ : cream@alpes-maritimes.chambagri.fr-

🐦 : @stationcream

Sono stati effettuati tre test di conservazione a freddo dei fiori commestibili, valutando la qualità visiva post-raccolta.

I fiori, raccolti al mattino presto, vengono collocati direttamente nelle vaschette e conservati in una cella frigorifera a $4^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, per i primi due test, e nel congelatore (circa -18°C) per il terzo test.

Nella prima valutazione l'obiettivo era valutare la conservazione dei fiori commestibili, sia per i singoli fiori (10 per ogni specie al fine di avere l'evoluzione del deterioramento di ciascun fiore), sia in vaschette riempite per simulare un packaging pronto per essere commercializzato. Le annotazioni sono state effettuate giornalmente per 14 giorni, senza mai aprire le vaschette, con la seguente scala di classificazione:

0%	Nessun cambiamento
< 10 %	Leggero appassimento del petalo
10-30%	Sintomi di cambiamento (appassimento, colore) da commercializzare e consumare il più rapidamente possibile
30-50%	Non più vendibile per il suo aspetto, ma consumabile in giornata
> 50%	Non consumabile

Infine, i fiori che hanno raggiunto una conservazione di 14 giorni sono stati degustati confrontandoli con i fiori freschi

È stato effettuato un secondo test per confrontare la durata di conservazione dei fiori in vaschette biodegradabili (a base di amido di mais) e in PET (polietilene tereftalato) di diverse dimensioni:

PET (ml)	Biodegradabile (ml)
150	250
375	500
750	750

I campioni vengono analizzati 3, 5 e 8 giorni dopo la raccolta. Come metodo di analisi, le percentuali di deterioramento sono state annotate secondo la stessa scala utilizzata per la prima valutazione.

Infine, sono stati effettuati anche test di congelamento. Il congelamento è durato circa 6 mesi. È stata effettuata una valutazione visiva e quando i fiori sembravano in buone condizioni, è stato effettuato un test di degustazione su di essi e sui fiori scongelati.