Approcci integrati per la valutazione di parametri di Sicurezza, Qualità, Tracciabilità e Autenticità lungo la FILIERA ORTOFRUTTICOLA

V.M.T. Lattanzio, B. Aracri, C. Baratto, A. Barberis, A. Bevivino, E. Clagnan, M. Costanzo, L. Cotrozzi, E. De Angelis, L. De Gara, A. Del Fiore, L.O. Demurtas, S. De Pascale, F.A. Digilio, Di Gregorio, G. Diretto, G. Faglia, S. Frusciante, L. Incrocci, E. Ionata, A. Ippolito, R. Lamanna, M. Landi, L. Marcolongo, L. Monaci, A. Morana, S. Margarucci, C. Nobili, O. Petillo, R. Pilolli, E. Primiceri, M. Rippa, P. Mormile, E. Pucci, G. Puzo. S. Sanzani, A. Scaloni, S. Tabacchioni, A.D. Troise, A. Visca, S. Orlandini, C. Zoani

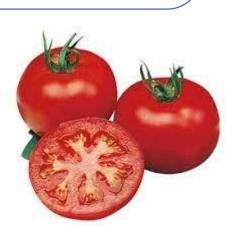
OBIETTIVO: Sviluppo, Applicazione e Validazione (attraverso un caso studio) di approcci integrati per la valutazione di parametri di Sicurezza, Qualità, Tracciabilità e Autenticità lungo la filiera ortofrutticola. A tale scopo, approcci analitici avanzati sono stati sviluppati e sono in fase di applicazione su campioni reali.

Le attività sono focalizzate sulle filiere del **pomodoro** e degli **ortaggi a foglia** (rucola, lattughino), con l'obiettivo di generare approcci adattabili anche ad altre filiere ortofrutticole. I principali **areali di interesse** individuati sono: Puglia, Sardegna, Campania, Basilicata, Toscana.



POMODORO

L'approccio integrato in fase di sviluppo per la filiera pomodoro include metodologie di PREVENZIONE della contaminazione, CONTROLLO di parametri di sicurezza (funghi tossigeni) e della componente microbiologica, VALORIZZAZIONE delle proprietà nutritive e antiossidanti, determinazione di



SUOLO

AUTENTICITA' e ORIGINE.

Determinazione del Carbonio nel suolo per analisi dell'**origine geografica**

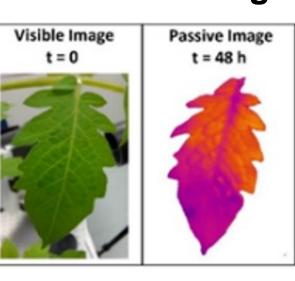
Analisi del profilo metabolico della **comunità microbica** mediante il sistema Biolog-ECOPlates™

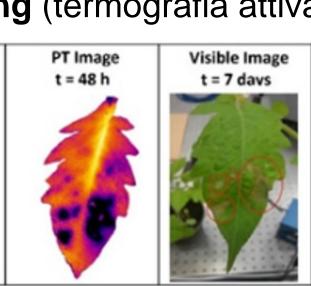
Analisi del **microbiota del suolo** e dei taxa coinvolti nel ciclo del C

FOGLIE

Identificazione precoce di aree infette da *Botritis cinerea*.

Tecnica: IR imaging (termografia attiva)





Autenticità:

Discriminazione di varietà autentiche e ibride attraverso il profilo iperspettrale, anche in presenza di stress salino o nutrizionale

Tecnica: Spettroscopia VIS-NIR-SWIR

PISANELLO



Rivelazione di funghi tossigeni produttori di: patulina, alternariolo, ocratossina A

FRUTTO

Tecnica: real time PCR, saggi multiplex per la rivelazione simultanea di più fungi produttori.

Amplification 3500 2500 1500 1000 500 10 20 30 40

Caratterizzazione microbiologica per la valutazione della biodiversità: microflora batterica e fungina – caratterizzazione delle relazioni inter- e intra-gruppo

Tecnica: culturomica – analisi morfologica, filogenetica, biologica e genetica

PASSATA



DATTERINO

Individuazione di adulterazioni varietali in campioni di passate di pomodoro commerciali 100% Datterino

Tecnica: LC/FIA-HRMS untargeted metabolomics

| Time | Time | Corresponding Metabolite in Literature | Metabolite | Mol | Masso formula | Foculty | Mol | Masso formula | Mol | Masso formula | Mol | Masso formula | Mol |

SAN MARZANO

Caratterizzazione delle proprietà

vitamina E, vitamina K, steroli...)

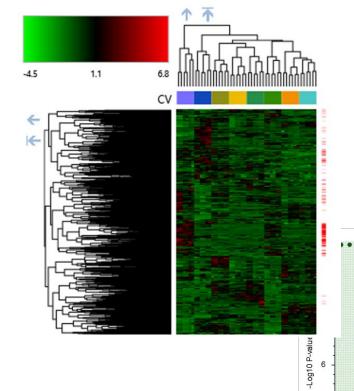
Tecnica: LC-HRMS (targeted

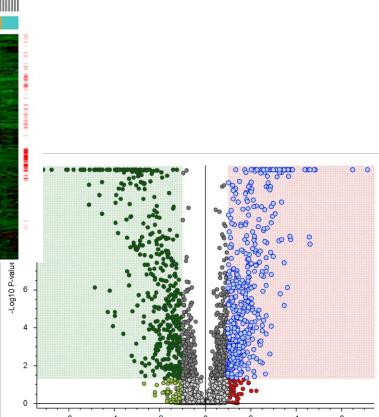
metabolomics & database)

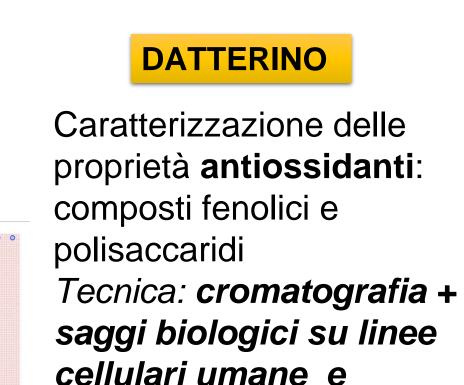
nutrizionali: isoprenoidi

(carotenoidi, pro-vitamina A,

Tecnica: LC-HRMS/MS (untargeted metabolomics)







Drosophila

ORTAGGI a FOGLIA

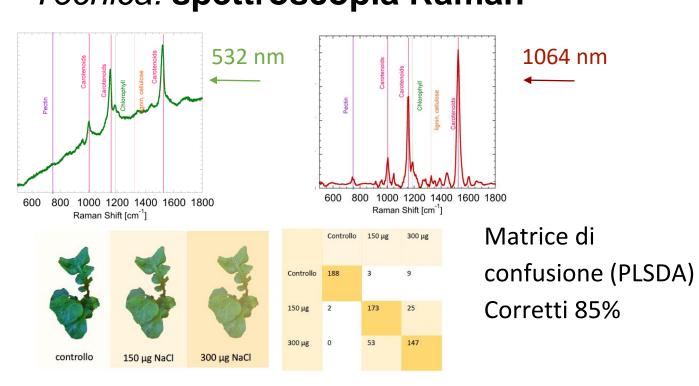
L'approccio in fase di sviluppo per la filiera pomodoro include metodologie di CONTROLLO di parametri di sicurezza e qualità (nitrati, sostanze antiossidanti, acido ascorbico - stress idrico, stress da metallo pesante, presenza di pesticidi).



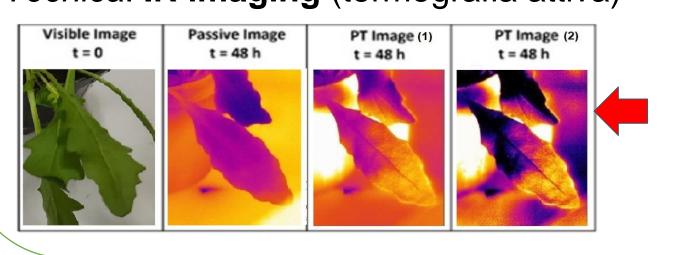
RUCOLA

Studio dell'influenza di stress salino durante la coltivazione

Tecnica: spettroscopia Raman

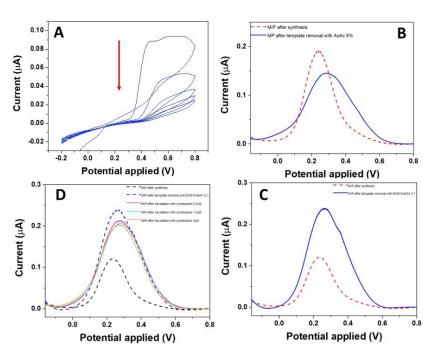


Tecnica: IR imaging (termografia attiva)



Sintesi di polimeri a stampo molecolare da utilizzarsi come recettori artificali per la determinazione di pesticidi (cyromiazine)

Tecnica: sensori elettrochimici

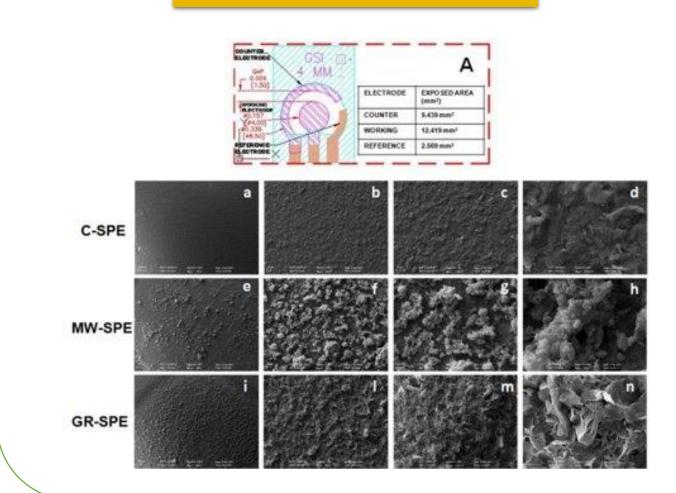


Identificazione precoce di aree infette da *Sclerotinia sclerotiorum*

Determinazione rapida di **acido ascorbico** come parametro di **qualità** in prodotti di IV gamma (atmosfera modificata e non modificata)

Tecnica: sensori elettrochimici portatili (screen-printed sensors)

LATTUGA ICEBERG





LATTUGHINO

Determinazione di parametri di qualità: **nitrati, pigmenti, composti fenolici**, attraverso l'analisi del profilo iperspettrale.

Tecnica: **Spettroscopia VIS-NIR-SWIR**





