

LA NOTIZIA IN BREVE

L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da MET Ozone Experts, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato come questo sia un alleato prezioso nella conservazione dei kiwi. Le sue capacità di inibire la maturazione, le proprietà antiossidanti, la riduzione dell'etilene e le influenze sulle proteine legate alla maturazione, contribuiscono tutte a mantenere i kiwi freschi e gustosi per un periodo più lungo. Questo non solo migliora la qualità del frutto per i consumatori, ma supporta anche l'efficienza della catena di approvvigionamento, riducendo le perdite e migliorando la sostenibilità complessiva del processo di conservazione della frutta.

L'OZONO IL MIGLIORE ALLEATO NELLA CONSERVAZIONE DEL KIWI

Dai test di MET Ozone Experts, leader nel settore della tecnologia ozono-applicata, si è rivelato una preziosa risorsa per prolungare shelf life del prodotto e preservare la freschezza della frutta.

Una delle principali **proprietà dell'ozono** è la sua capacità di **ritardare il processo di maturazione dei kiwi**. L'applicazione di ozono dopo la raccolta, effettuata da **MET Ozone Experts**, azienda di Bologna e operante a livello internazionale nel settore della tecnologia ozono-applicata, ha dimostrato di essere efficace nel mantenere i frutti freschi più a lungo, **prolungandone la shelf life** e prevenendo la degradazione naturale che altrimenti accorcerebbe la loro durata di conservazione. Questo ritardo nella maturazione è cruciale per garantire che i **kiwi possano essere trasportati e immagazzinati senza perdere la loro qualità**.

L'ozono possiede infatti **proprietà antiossidanti** che giocano un ruolo fondamentale nella **protezione dei kiwi dalla sua naturale degradazione**. Queste proprietà rallentano l'ossidazione dei composti presenti nel frutto, un processo che può compromettere la freschezza e il gusto del kiwi. Grazie all'ozono, i kiwi mantengono una qualità superiore per un periodo più lungo, **risultando più freschi e appetitosi per i consumatori**.

Un altro importante vantaggio dell'ozono è la sua **capacità di bloccare la produzione di etilene nei kiwi**. L'etilene è un gas naturale che accelera la maturazione e la degradazione dei frutti.

Riducendo la presenza di etilene, l'ozono aiuta quindi a **prolungare significativamente la conservazione dei kiwi**. Questo è particolarmente **utile nei processi di stoccaggio e trasporto**, dove il controllo della maturazione è **essenziale per garantire che i frutti arrivino ai mercati e sugli scaffali della GDO in condizioni ottimali**.

Studi proteomici hanno rivelato interessanti dettagli sui meccanismi attraverso i quali l'ozono influenza i kiwi. In particolare, sono state **identificate proteine coinvolte nell'effetto dell'ozono durante la maturazione**. Queste proteine sono principalmente legate all'energia, al metabolismo proteico, alla difesa e alla struttura cellulare. La comprensione di queste interazioni molecolari offre **nuove prospettive per migliorare ulteriormente le tecniche di conservazione dei kiwi tramite l'uso dell'ozono**.



MET Ozone Expert è un'azienda di Bologna, player di riferimento nella progettazione di generatori e impianti a ozono totalmente made in Italy. Con un approccio orientato all'individuazione di soluzioni su misura l'azienda è in grado di operare in qualsiasi settore interpretando di volta in volta situazioni ed esigenze specifiche. Dall'ambito medicale a quello agroalimentare, dal settore dei trasporti a quello della sanificazione degli ambienti, Met propone un ampio ventaglio di prodotti e di soluzioni in grado di valorizzare le capacità sanizzanti e deodoranti dell'ozono nell'ottica di un'economia e di una produzione sempre più attenta all'impatto ambientale.

Met Srl • Via Palazzetti, 26 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO) • www.o3met.com