

APFEL-FIT – Vecchie e nuove varietà di mele a servizio della salute

Evento di chiusura e presentazione dei risultati

22/10/2015, ore 18:00

Casa della Mela, Terlano

Nel corso dell'evento saranno presentati i risultati del progetto di ricerca **APFEL-FIT**, condotto presso il **Centro di Sperimentazione Laimburg**.

Con il progetto **APFEL-FIT** sono state identificate le vecchie e le nuove varietà di melo impiegando dei profili molecolari come riferimento e su di una selezione di esse è stata eseguita una dettagliata analisi chimica al fine di individuare le sostanze a rilevanza salutistica.

Per la **determinazione genetica** delle varietà di melo è stata costituita una banca dati contenente circa 540 profili molecolari verificati di varietà di riferimento.

Per individuare le **sostanze rilevanti per la salute** sono stati analizzati i polifenoli, le vitamine, gli zuccheri, gli acidi e i minerali nei frutti delle vecchie e delle nuove varietà di melo. Inoltre sono stati rilevati i profili aromatici di differenti varietà di mele.

Il progetto APFEL-FIT (1-1a-56) è stato finanziato dal Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale (FESR) (2007–2013).



Programma

Dr. Josef Dalla Via (promotore del progetto e ex-direttore del Centro di Sperimentazione)
APFEL-FIT – der passende Apfel für Jeden

dott. Alberto Storti (ricercatore sottoprogetto biologia molecolare)
L'assegnazione varietale nel melo – creazione ed applicazione di una banca dati molecolare in Alto Adige

Dr. Sanja Baric (responsabile del sottoprogetto biologia molecolare)
Fallbeispiele aus der Südtiroler Datenbank für die molekulargenetische Bestimmung von Apfelsorten

Dr. Peter Robatscher (responsabile del sottoprogetto chimica analitica)
Gehalt von gesundheitsrelevanten Inhaltsstoffen in alten und neuen Apfelsorten

dott.ssa Flavia Bianchi (ricercatrice sottoprogetto chimica analitica)
Contenuto di vitamine in 24 varietà di mela e confronto tra tre anni di raccolta consecutivi

Dr. Michael Oberhuber (Direttore del Centro di Sperimentazione Laimburg)
Conclusioni e discussione

– Assaggio di alcune vecchie e nuove varietà di mele –

Le presentazioni saranno tenute nella lingua della relatrice / del relatore. Non è prevista la traduzione simultanea.