Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 924 del 21/04/2017

Analizzate 40 varietà, la dolcezza non è solo una questione di zucchero, ma anche di "profumo"

Pubblicata su Scientific Reports ricerca FEM sulla dolcezza delle mele

Viene naturale pensare che una mela con più zuccheri sia più dolce, ma non è così. Non sempre una quantità di zuccheri più elevata corrisponde ad una maggiore dolcezza. Lo dice un recente studio condotto dalla Fondazione Edmund Mach, pubblicato sulla prestigiosa rivista Scientific Reports del gruppo Nature.
La quantità di zuccheri nella mela determina meno del 60% della dolcezza percepita. Un ruolo fondamentale è giocato anche dall'aroma: i composti volatili, molecole responsabili di odori e aromi, contribuiscono, infatti, fino al 30% della percezione della dolcezza nella mela. Il gruppo Qualità Sensoriale del Centro Ricerca e Innovazione ha analizzato 40 diverse varietà di mele, studiando la relazione tra la dolcezza valutata da un panel di giudici addestrati e la concentrazione degli zuccheri presenti (glucosio, fruttosio, saccarosio, xilosio), del sorbitolo, degli acidi organici e dei composti volatili.

"Lo studio mostra come sensazioni apparentemente semplici come la dolcezza, siano in realtà il risultato di interazioni multisensoriali prodotte da stimoli di natura diversa -spiega il ricercatore Eugenio Aprea-. Più in generale per predire la qualità percepita di un prodotto è necessario considerare tutti i parametri fisici e chimici coinvolti piuttosto che singoli stimoli separatamente. E' inoltre evidente come l'aroma sia fondamentale per la definizione della qualità della mela".
La dolcezza è una delle caratteristiche sensoriali maggiormente apprezzate nella mela. Per questo diversi programmi di miglioramento genetico puntano ad ottenere frutti con un contenuto di zuccheri sempre più elevato. Lo studio indica a chi si occupa di breeding la necessità di considerare diversi fattori, spesso apparentemente secondari, e non limitarsi a quelli che il senso comune indica come più rilevanti o la pratica indica come i più semplici da misurare (sc).

Pubblicazione scientifica
Scientific Reports
"Sweet taste in apple: the role of sorbitol, individual sugars, organic acids and volatile compounds" - "Il gusto dolce della mela: il ruolo di sorbitolo, dei singoli zuccheri, degli acidi organici e dei composti volatili"
Eugenio Aprea, Mathilde Charles, Isabella Endrizzi, Maria Laura Corollaro, Emanuela Betta, Franco Biasioli, Flavia Gasperi

http://hdl.handle.net/10449/37241

()