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. 2526 del 04/09/2013

Lo studio consentirà di accelerare la selezione di varietà croccanti

INDIVIDUATI I GENI DELLA TEXTURE DELLA MELA, PREMIATA LA FONDAZIONE MACH

Poco dopo la notizia del premio vinto dal gruppo di analisi sensoriale, arriva un altro importante riconoscimento per la ricerca della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. E anche in questo caso è la mela a fare da padrona. Lo studio dei geni responsabili della texture, firmato dai ricercatori Sara Longhi, Marco Moretto, Roberto Viola, Riccardo Velasco e Fabrizio Costa, ha conquistato il miglior premio SIGA 2013 sul miglioramento genetico e sarà premiato il 17 settembre, a Foggia, durante il 57' convegno annuale della Società Italiana di Genetica Agraria. Aver capito quali sono i geni responsabili della texture, lavoro facilitato dal sequenziamento del genoma della mela, permetterà di accelerare i tempi di selezione di varietà di elevata croccantezza.-

"Questo riconoscimento –sottolinea Roberto Viola, dirigente del Centro Ricerca e Innovazione - testimonia la qualità scientifica della ricerca "post-genomica" svolta nei laboratori di San Michele. Dopo aver decodificato il genoma del melo i nostri ricercatori stanno ora attivamente identificando i marcatori genici dei principali tratti responsabili per la qualità organolettica del frutto e le proprietà agronomiche della pianta. Strumenti, questi, importantissimi per l'accelerazione del programma di miglioramento genetico in corso a San Michele (in collaborazione con il Consorzio Innovazione Frutta) che ha già in fase avanzata varietà innovative di sicuro interesse".
"Le future generazioni di semenzali prodotti dalle attività di miglioramento genetico da questo momento potranno quindi essere selezionate in anticipo (di diversi anni) per questa caratteristica –spiega il ricercatore Fabrizio Costa-. Non sarà infatti più necessario attendere l'entrata in produzione della pianta per valutarne il frutto, ma basterà selezionare le combinazioni di alleli favorevoli per la croccantezza ottimale della mela".
La texture è considerata una delle più importanti caratteristiche per la qualità del frutto ed è costituita da un complesso di proprietà acustico-meccaniche. Per la sua analisi è stato impiegato uno strumento di ultima generazione: il texture analyzer tramite il quale è stato possibile misurare la texture dei frutti raccolti da due specifiche popolazioni d'incrocio, la ‘Fuji x Delearly' e la ‘Fuji x Pink Lady'. Ognuna di queste due popolazioni è costituita da circa una novantina d'individui, dai quali sono stati raccolti almeno cinque frutti rappresentativi/pianta. Da ogni frutto sono successivamente state realizzate 4 repliche tecniche, per un totale di venti misurazioni per semenzale. Queste analisi, oltre a determinare le proprietà meccaniche del frutto, hanno anche permesso, per la prima volta, di misurare analiticamente le proprietà acustiche della polpa, valutata finora solamente in maniera soggettiva.
"L'integrazione di questi dati con quelli molecolari delle due mappe di associazione costruite su queste progenie, ha consentito l'identificazione degli intervalli associati al controllo genetico della texture in melo" aggiunge Costa.(s.c.) -

()