

Conservazione di frutta e verdura in atmosfera controllata: un progetto di norma in fase di inchiesta pubblica finale

La conservazione in Atmosfera Controllata (AC) permette di estendere il periodo di conservazione di frutta e verdura tramite lo stoccaggio del bene in celle di conservazione in grado di modificare e mantenere fattori ambientali che favoriscono il rallentamento del metabolismo del prodotto conservato.

Gli impianti di atmosfera controllata possono condizionare parametri come temperatura, umidità relativa, composizione dei gas nell'atmosfera della cella (ossigeno, anidride carbonica, etilene) per periodi anche di diversi mesi, con lo scopo di mantenere il più a lungo possibile le caratteristiche organolettiche originali del frutto od ortaggio.

Su questo tema la Commissione [Agroalimentare](#) dell'UNI ha messo a punto il progetto di norma **UNI1604373** "*Frutta e ortaggi - Conservazione in atmosfera controllata - Requisiti tecnici*" che definisce appunto i requisiti tecnici per la progettazione, installazione e l'esercizio dei sistemi di conservazione in atmosfera controllata. Si applica a diverse specie vegetali. Non si applica a prodotti conservati in atmosfera modificata o protettiva. Sostituisce la norma UNI 10193:1993.

Il progetto si trova attualmente in fase di inchiesta pubblica finale, fase che terminerà il **9 settembre 2019**.

Fino a tale data il testo del progetto potrà essere liberamente scaricato dal nostro sito internet compilando la maschera di ricerca presente alla pagina http://www.uni.com/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=2451 dalla quale sarà anche possibile inviare i propri commenti.



C
a
n
e
s
t
r
a
d
i frutta - Caravaggio