



Ricerche sulla qualità degli ortaggi in Valle d'Aosta

Obiettivo: valorizzare le produzioni orticole locali

Attività

Confronto di ortaggi locali e altri di provenienza extra-regionale

- il giorno della raccolta
- nei giorni successivi alla raccolta

Analisi:

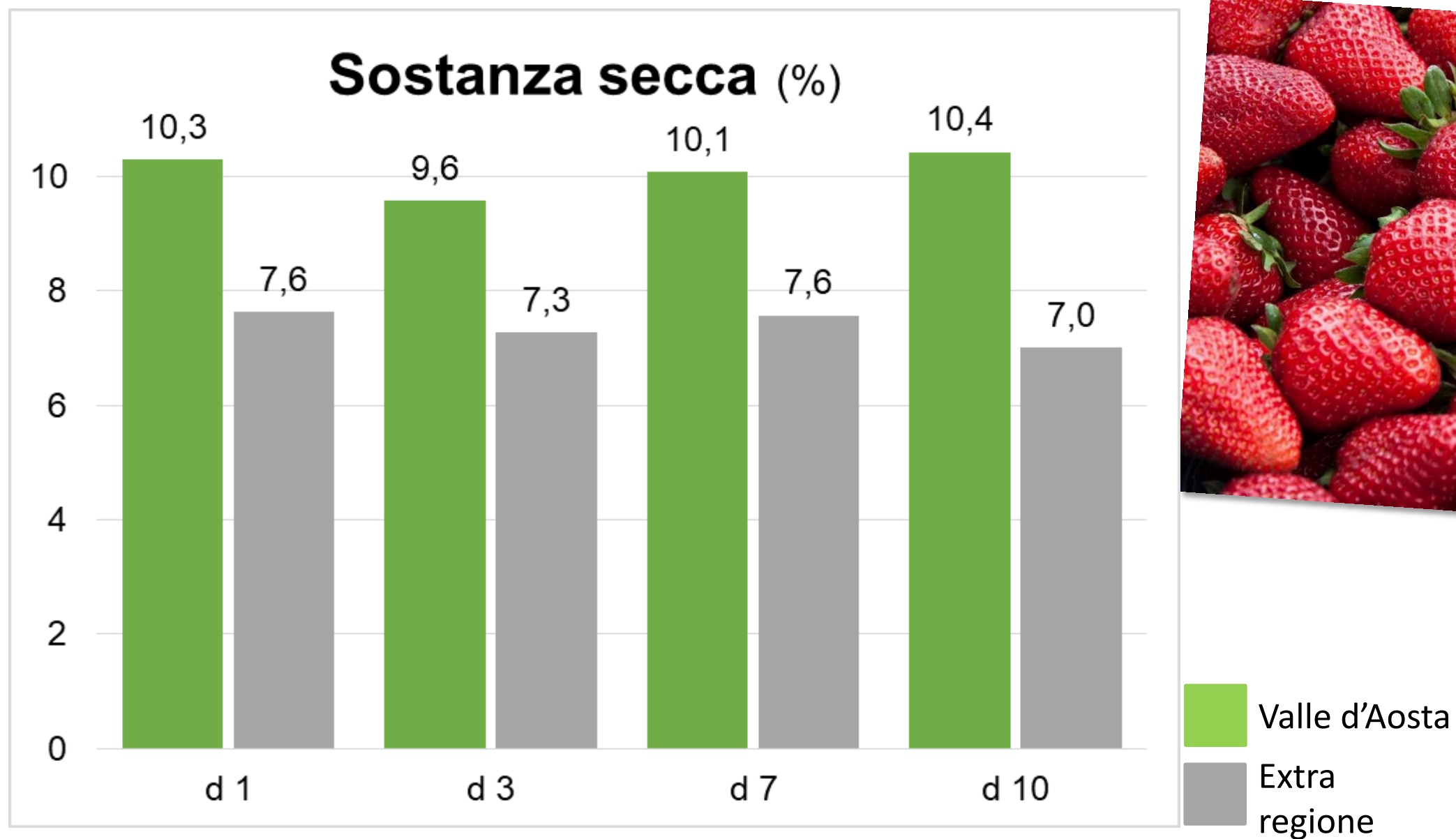
- parametri chimico-fisici standard (peso, umidità, acidità...)
- tenore in zuccheri, acido ascorbico, clorofilla, polifenoli totali

Collaborazioni

- Consorzio Orto VDA
- Aziende orticole valdostane



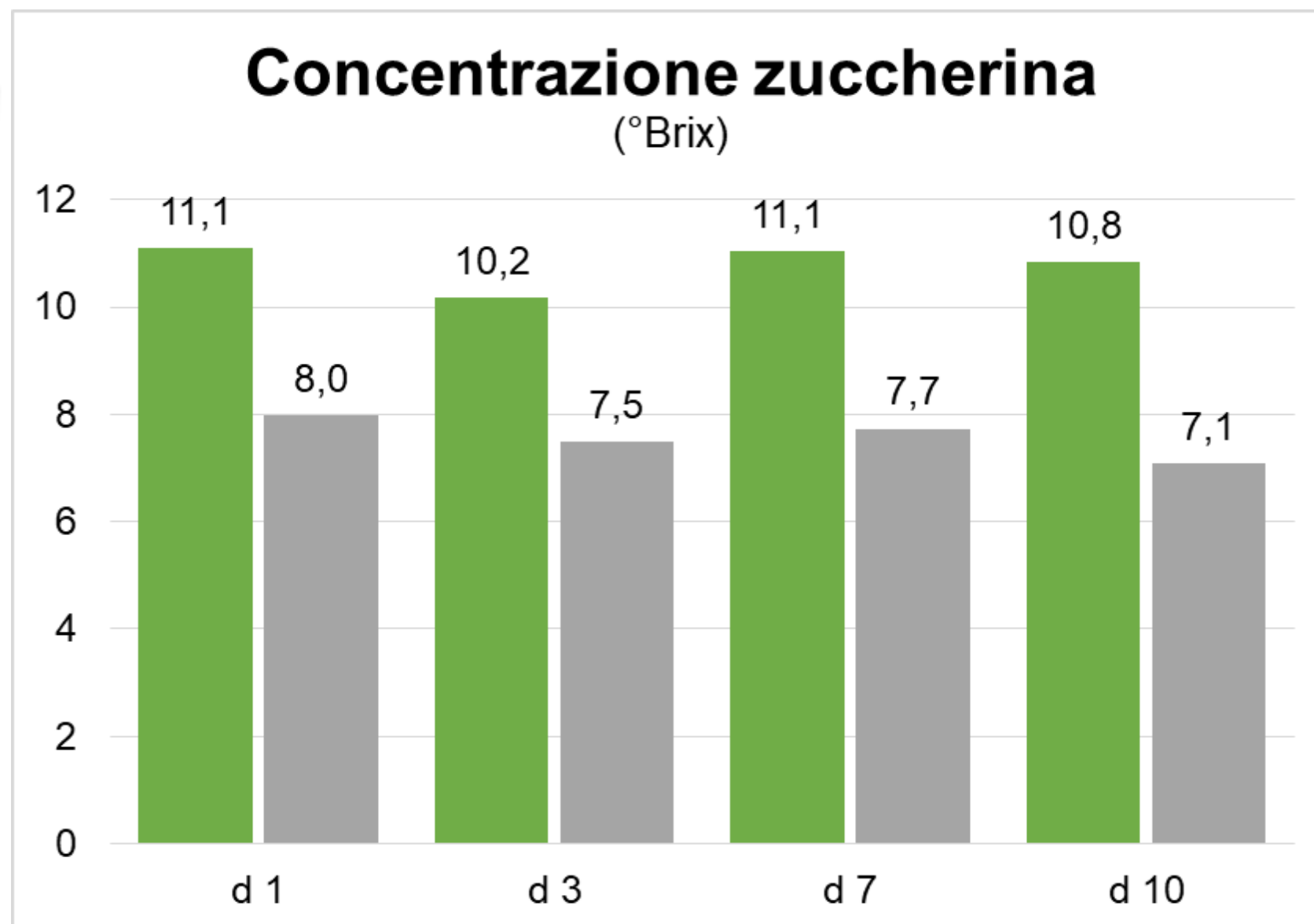
Qualche risultato interessante



Qualche risultato interessante

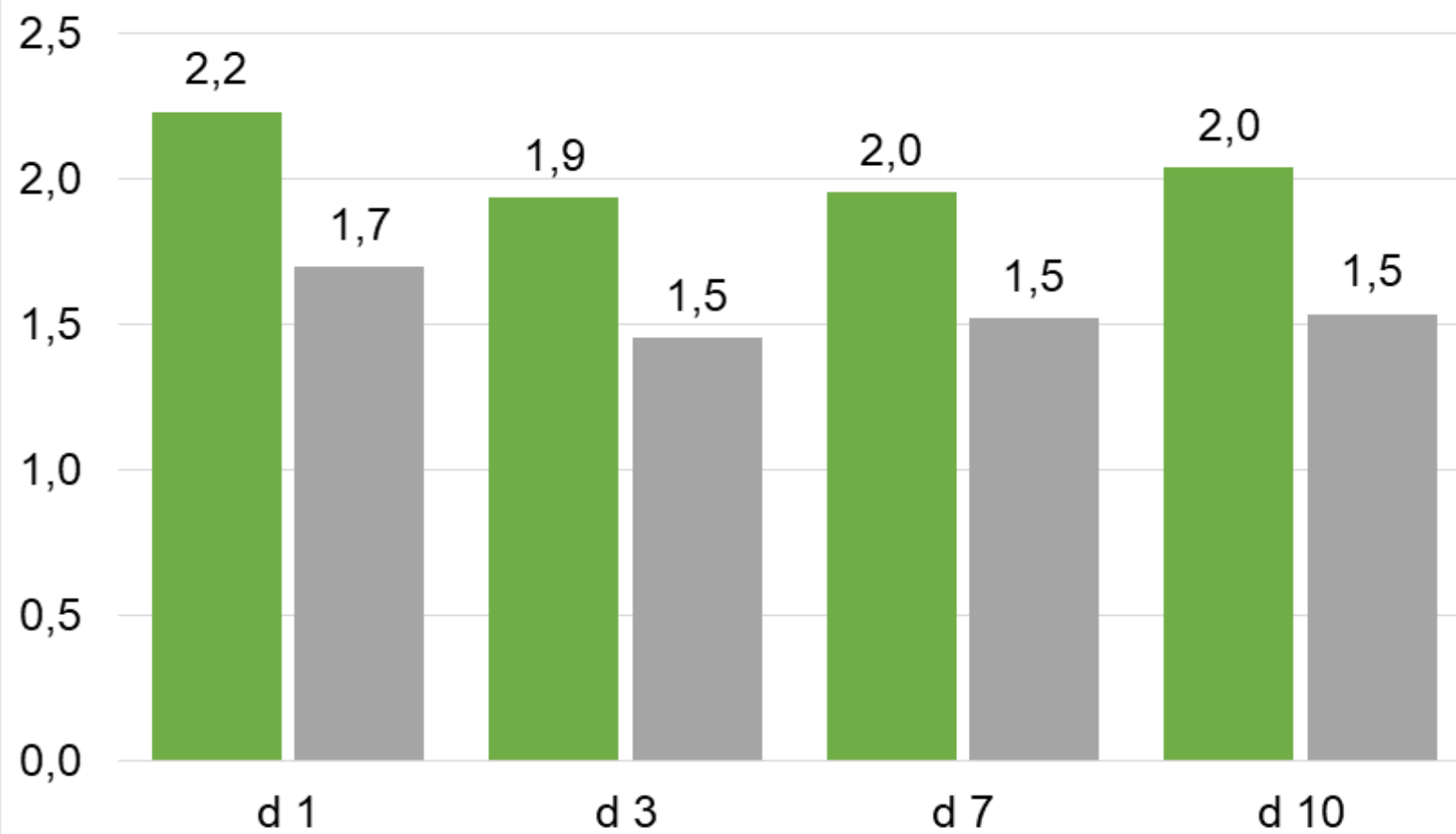


■ Valle d'Aosta
■ Extra regione



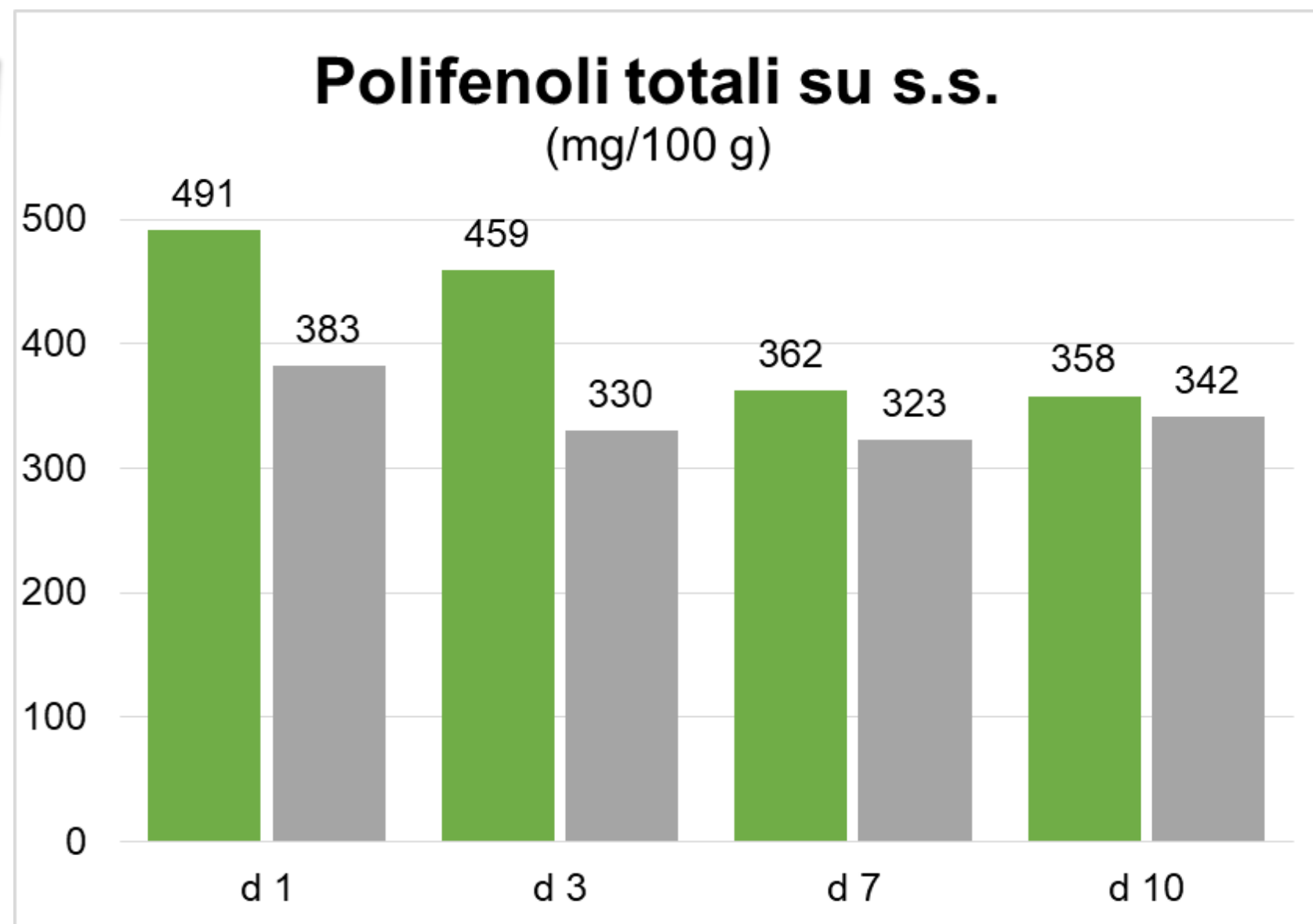
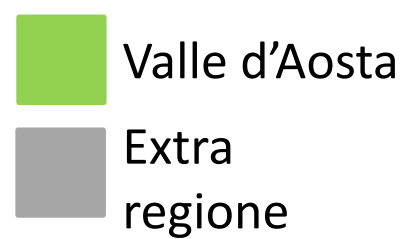
Qualche risultato interessante

Zuccheri/acidità (°Brix/acido citrico)



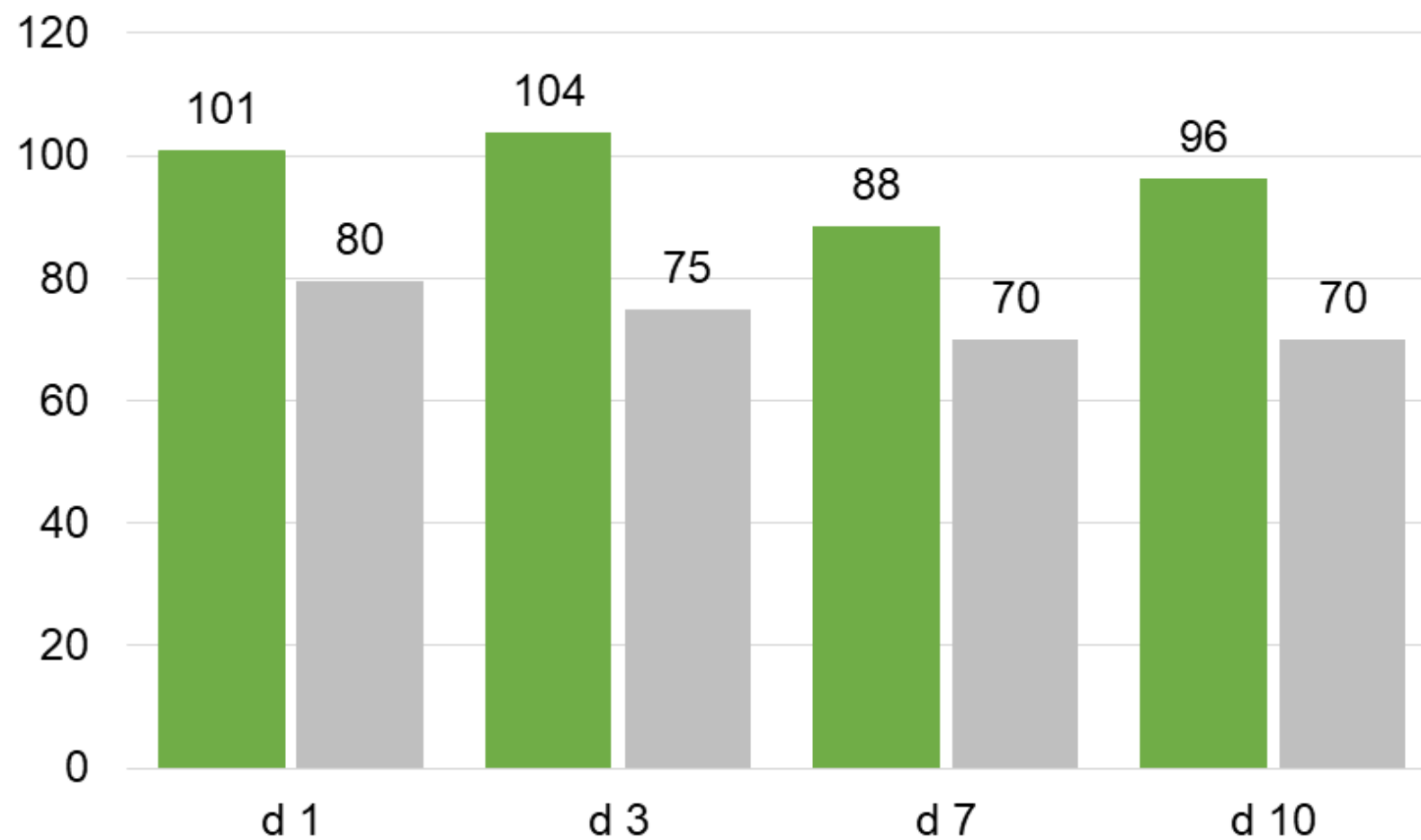
Valle d'Aosta
Extra regione

Qualche risultato interessante



Qualche risultato interessante

Acido ascorbico (mg/100 g)



Valle d'Aosta
Extra regione