PSR Puglia 2014-2020
Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”

PEANUT PUGLIA

ARACHIDI IN POST-RACCOLTA

La **conservazione delle arachidi dopo la raccolta** è un processo critico per mantenere la qualità e la sicurezza del prodotto, evitando il deterioramento e la contaminazione da muffe e micotossine, come le aflatossine. Una gestione accurata della conservazione è essenziale per preservare il valore nutrizionale delle arachidi e garantire che il prodotto sia sicuro per il consumo.

Essiccazione
Subito dopo la raccolta, le arachidi devono essere essiccate per ridurre l'umidità residua, solitamente a un livello inferiore al 10%. L’elevata umidità favorisce infatti la crescita di funghi, tra cui *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*, che producono aflatossine pericolose per la salute umana. L'essiccazione può essere eseguita al sole, in appositi essiccatoi o tramite metodi meccanici in ambiente controllato.

Pulizia e Selezione
Dopo l’essiccazione, le arachidi vengono pulite per rimuovere i residui di terreno, polvere e altre impurità. Vengono poi selezionate per eliminare baccelli danneggiati o compromessi che potrebbero contenere muffe. La selezione può essere effettuata manualmente o meccanicamente, e in alcuni casi vengono utilizzati rilevatori ottici per individuare e rimuovere i baccelli contaminati.

Stoccaggio in Condizioni Controllate
Le arachidi devono essere stoccate in ambienti freschi, asciutti e ben ventilati per evitare l'accumulo di umidità e limitare la crescita di funghi. Le condizioni ideali di stoccaggio prevedono una temperatura inferiore ai 20 °C e un’umidità relativa tra il 65% e il 70%. I magazzini utilizzati devono essere puliti, asciutti e protetti da eventuali infestazioni di insetti o roditori, che possono danneggiare il prodotto e introdurre ulteriori contaminanti.

Controllo delle Micotossine

Durante lo stoccaggio, è fondamentale monitorare regolarmente la presenza di micotossine, in particolare di aflatossine, attraverso test periodici. L'eventuale presenza di aflatossine sopra i limiti consentiti rende le arachidi non adatte al consumo umano. In alcuni casi, tecniche di decontaminazione come la rimozione dei baccelli contaminati o il trattamento con soluzioni specifiche possono essere utilizzate, ma devono sempre rispettare le normative di sicurezza alimentare.

Confezionamento

Le arachidi, dopo la selezione e il controllo qualità, vengono confezionate per prolungarne la conservabilità e proteggerle durante il trasporto e la distribuzione. Il confezionamento può essere effettuato in sacchi di juta per grandi quantità o in packaging sigillato sottovuoto per le arachidi destinate al consumo diretto. Il confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata è particolarmente efficace per prevenire l'ossidazione dei lipidi presenti nelle arachidi, mantenendone intatte le proprietà organolettiche.

Trasporto e Distribuzione

Durante il trasporto, le arachidi devono essere protette da condizioni ambientali sfavorevoli, come umidità elevata e temperature troppo alte. Il trasporto deve avvenire preferibilmente in contenitori isolati, in modo da mantenere stabili le condizioni di temperatura e umidità. L'attenzione alle condizioni di trasporto è particolarmente importante per le arachidi destinate a mercati lontani o all'esportazione.

per ulteriori informazioni contattare:
Stefano Massa, CIA Puglia
s.massa@cia.it