

Tabella 14a. Azione 3 - Parametri microbiologici (espressi in log ufc/g di prodotto fresco) dei capolini della varietà 'Violetto' in risposta ai trattamenti di condizionamento post-raccolta ed alla durata di conservazione.

Trattamento di condizionamento post-raccolta	Carica batterica mesofila aerobia totale	Lieviti e muffe	Carica batterica mesofila aerobia totale	Lieviti e muffe	Carica batterica mesofila aerobia totale	Lieviti e muffe
	<u>1 giorno</u>		<u>4 giorni</u>		<u>7 giorni</u>	
Conservazione in cella climatica (sotto-azione 3-A)	6,55	4,43	9,00	7,40	6,70	5,00
Lavaggio in acqua ozonizzata + conservazione in cella climatica (sotto-azione 3-B sottofase 1)	6,28	4,01	7,05	4,60	6,13	4,70
Lavaggio in acqua ozonizzata + conservazione in cella climatica con insufflazione di ozono (sotto-azione 3-B sottofase 2)	6,12	3,49	7,01	4,47	6,07	3,95
Conservazione in cella climatica con insufflazione di ozono (sotto-azione 3-C)	6,52	4,01	6,97	5,00	6,70	4,80
Lavaggio in acqua potabile + conservazione in cella climatica (sotto-azione 3-D sottofase 1)	6,33	4,19	6,97	5,01	6,30	4,47
Lavaggio in acqua potabile + conservazione in cella climatica con insufflazione di ozono (sotto-azione 3-D sottofase 2)	6,22	3,74	6,63	4,78	6,14	4,00