

Tabella 16a. Azione 3 - Contenuto in polifenoli totali (g Kg⁻¹ di sostanza secca) dei capolini della varietà 'Violetto' in risposta ai trattamenti di condizionamento in post-raccolta ed alla durata di conservazione.

Trattamento di condizionamento post-raccolta	Durata conservazione (in giorni)		
	1	4	7
Conservazione in cella climatica (sotto-azione 3-A)	22,6	22,9	24,5
Lavaggio in acqua ozonizzata + conservazione in cella climatica (sotto-azione 3-B sottofase 1)	22,3	22,5	22,1
Lavaggio in acqua ozonizzata + conservazione in cella climatica con insufflazione di ozono (sotto-azione 3-B sottofase 2)	27,0	32,8	29,4
Conservazione in cella climatica con insufflazione di ozono (sotto-azione 3-C)	25,9	31,7	29,3
Lavaggio in acqua potabile + conservazione in cella climatica (sotto-azione 3-D sottofase 1)	22,6	24,9	25,9
Lavaggio in acqua potabile + conservazione in cella climatica con insufflazione di ozono (sotto-azione 3-D sottofase 2)	24,1	29,3	28,5