# Mela

Il melo ha origine in Asia centrale, l'evoluzione dei meli botanici risalirebbe al Neolitico. La specie è presente in Italia nominalmente con circa 2000 varietà, la definizione più precisa è difficile data la sovrapposizione storica delle denominazioni, e le specie estinte o irreperibili.

La mela è il frutto più destagionalizzato (lo si trova tutto l'anno), ciò richiede la presenza di impianti che provvedono alla conservazione e ne distribuiscano la disponibilità su di un ampio arco di tempo. La maturazione naturale varia da fine agosto a metà ottobre.

La disponibilità alla conservazione naturale dei frutti è drasticamente diversa nelle diverse varietà, ma dato gli elevati contenuti in acidi organici di norma la conservazione va da uno a quattro mesi.

Nella conservazione industriale sono importanti le condizioni fisiche in cui questa avviene. Dopo il raccolto, i frutti sono conservati a temperature da 1.0 a 3.5 °C con umidità relativa del 59-68%. Per conservazioni prolungate si ricorre a conservazioni in celle con atmosfera controllata (più ricca di CO2).

La mela ha un potere antiossidante (ORAC) con un indice di valore 4275[1] poiché contiene vitamine importanti come provitamina A, vitamine B1, B2, B6, E e C, niacina e acido folico, insieme a flavonoidi e carotenoidi, dall'effetto antiossidante.

Le mele sono destinate prevalentemente al consumo casalingo, per quello immediato ma anche in cucina per la preparazione di primi, secondi e diversi dolci. Inoltre si presta anche ad essere utilizzata per preparare in casa maschere di bellezza. La mela è da sempre alleata della bellezza: ha un bassissimo apporto calorico e, grazie alla pectina, aiuta ad eliminare dal corpo le sostanze tossiche. Anche per rinnovare, addolcire ed esfoliare la pelle la mela è perfetta. In Italia l'utilizzazione industriale riguarda la produzione e la rivendita di fette di mela per l'industria dolciaria per la quale sono idonee le mele delle varietà *Golden Delicious, Rome Beauty, Costa's Trade, Imperatore e di Blanche Neve*.

Altre destinazioni per le mele in industria sono: produzione di succhi, sidro, olio di semi di mela, (molto utilizzato nei paesi del nord Europa ed ottenuto come sottoprodotto dalla produzione del succo e del sidro), creme[1], fette di mela essiccate, produzione di alcol da distillazione da fermentati.

Il testo è disponibile secondo la licenza Creative Commons Attribuzione-Condividi allo stesso modo; possono applicarsi condizioni ulteriori. Vedi le condizioni d'uso per i dettagli. Wikipedia® è un marchio registrato della Wikimedia Foundation, Inc.