



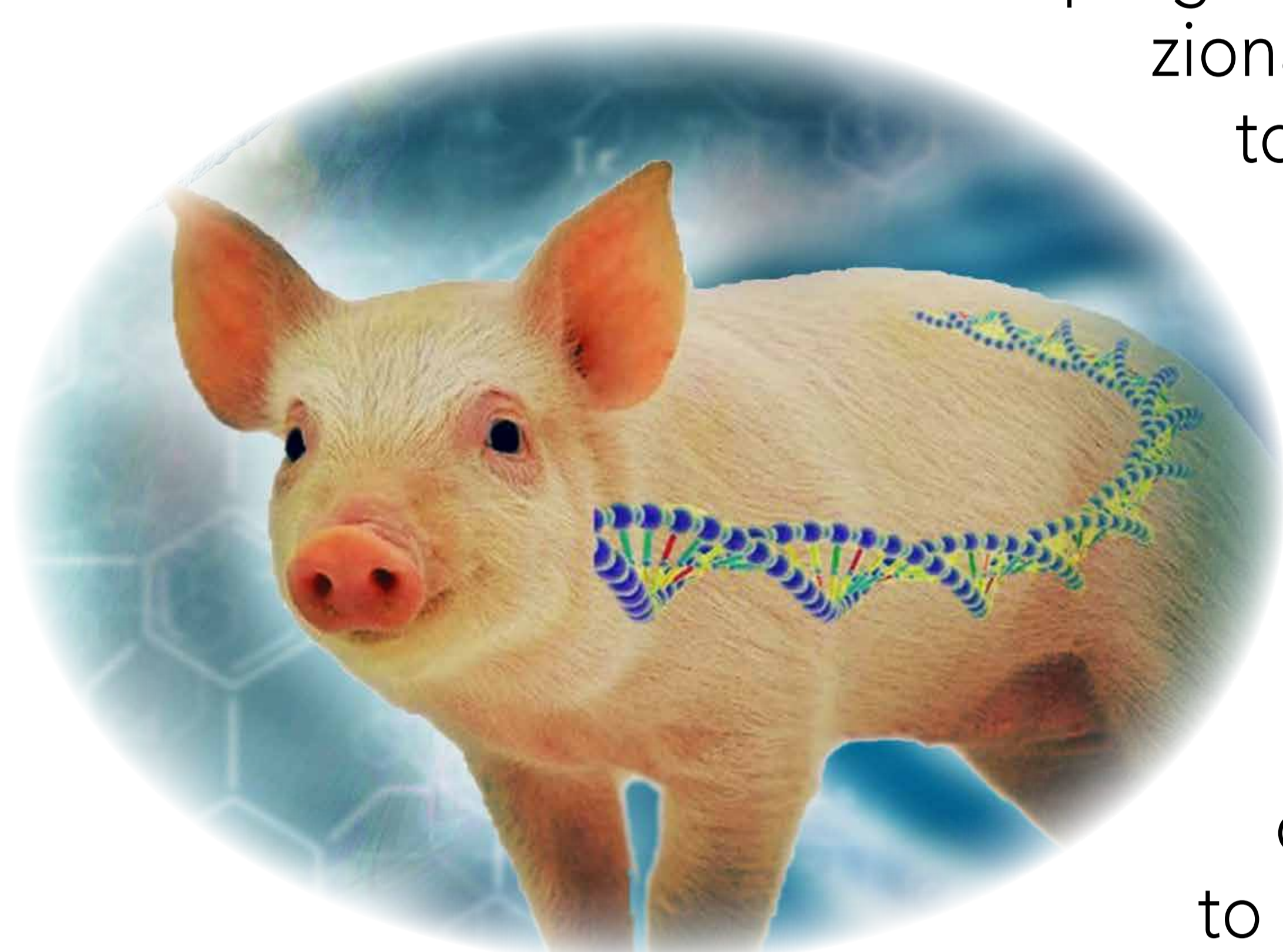
**Innovare la filiera suina mediante la valorizzazione di sottoprodotti vegetali e l'impiego di avanzate tecnologie "omiche" e di processo, per la produzione sostenibile di carne e salumi ad impatto positivo sulla salute**

**Descrizione del progetto**

Green Charcuterie è un progetto finanziato dalla Regione Emilia Romagna mediante lo strumento POR FESR 2014-2020 dell'ASSE 1 di Ricerca e Innovazione. Si propone di sperimentare tecnologie e ingredienti vegetali innovativi nella produzione e trasformazione della carne suina in funzione della salute del consumatore, in risposta a recenti studi e dati epidemiologici che hanno documentato un'associazione tra l'insorgenza di gravi patologie e un elevato consumo di carni rosse e salumi. L'importo complessivo del progetto è di 1.403.625 mila euro, di cui circa il 70% è coperto dal contributo regionale. La durata del progetto è biennale (aprile 2016 – marzo 2018).

**Obiettivi**

Il progetto si propone di produrre carni e salumi caratterizzati da elevata qualità sensoriale e nutrizionale, avendo come target la salute del consumatore. In particolare, i salumi realizzati nel progetto (salami, mortadelle, prosciutti cotti e crudi) saranno addizionati con fitocomplessi arricchiti in polifenoli ottenuti da sottoprodotti vegetali (filiere uva, olive, ecc.), con proprietà antiossidanti e chemio-protettive a livello gastrointestinale. Inoltre, attraverso l'analisi del DNA dei suini inclusi nella sperimentazione, saranno selezionati genotipi diversi rispetto a geni che codificano per proteine con un ruolo chiave nel metabolismo degli acidi grassi e la deposizione di grasso, parametri influenti sulla qualità sensoriale e nutrizionale dei salumi. Si valuteranno anche gli effetti di diete specifiche sull'espressione genica, valutata nel tessuto muscolare dei medesimi soggetti.



Le carni e i prodotti derivati, dopo digestione in vitro, saranno sottoposti a test tossicologici su linee cellulari intestinali umane; a conclusione del progetto saranno verificati la sicurezza microbiologica, le proprietà qualitative e nutrizionali dei salumi realizzati. I salumi saranno anche sottoposti a trattamento con alte pressioni, per valutarne l'impatto sulla biodisponibilità delle molecole funzionali introdotte.

**Risultati attesi**

I principali risultati attesi, finalizzati al trasferimento dalla fase sperimentale all'applicazione industriale, sono:

- Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali, funzionali e tecnologiche della carne attraverso l'integrazione della dieta dei suini con fonti lipidiche ad alto contenuto di acidi grassi omega-3 e antiossidanti naturali provenienti da sottoprodotti vegetali;
- Identificazione delle varianti geniche favorevoli alla deposizione di acidi grassi insaturi a lunga catena;
- Profilo di trascrizione dei geni dei suini alimentati con differenti diete, per valutare per quali geni si ha una modifica del livello di trascrizione in funzione delle diverse integrazioni alimentari;
- Definizione delle proprietà tecnologiche, analitiche, sensoriali e nutrizionali della carne e dei salumi ottenuti nell'ambito del progetto;
- Linee-guida per la produzione di salumi innovativi, utilizzando materie prime arricchite con molecole funzionali (acidi grassi omega-3) e nuovi ingredienti vegetali con proprietà antiossidanti e chemio-protettive, in grado di mantenere l'attività biologica nel prodotto finito senza pregiudicarne le qualità sensoriali.



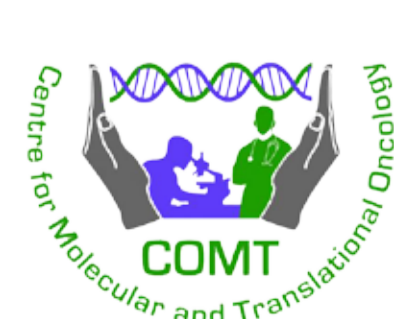
Il profilo della carne fresca e dei prodotti finiti includerà la loro caratterizzazione nutrizionale e analitica anche con metodi strumentali avanzati (proteomica, lipidomica, peptidomica), e i dati relativi alle proprietà citoprotettive, chemio-protettive e antinfiammatorie ottenuti dai test su colture cellulari.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale



**PARTNERSHIP**

Coordinatore



**COLLABORATORI**



**STAKEHOLDER**



[www.greencharcuterie.eu](http://www.greencharcuterie.eu)



[info@greencharcuterie.eu](mailto:info@greencharcuterie.eu)