

1° Workshop GREEN CHARCUTERIE

27 OTTOBRE 2017 – TECNOPOLO DI REGGIO EMILIA (RE)

FOCUS: ALLEVAMENTI SUINI

PROGRAMMA

14:30 Registrazione partecipanti

14:40 Saluti di benvenuto (*Fondazione REI, ASTER*)

14:45 **Presentazione Generale del Progetto GREEN CHARCUTERIE**

“Tecnologie Innovative nella produzione di carne e salumi in funzione della salute del consumatore”
Dott.ssa Virgili Roberta

15:00 **Lente di ingrandimento sulle attività del progetto**

EFFETTI DELLA DIETA DEI SUINI (SUINO INTERMEDIO LW ITALIANO) SU:

➤ **PARAMETRI ZOOTECCNICI DI MACELLAZIONE**

“Diete finalizzate ad aumentare il contenuto in acido linolenico e la stabilità all’ossidazione delle carni di suini Large White: performance in allevamento e caratteristiche della carcassa”

Prof. Giacinto Della Casa (CREA – Unità di ricerca per la suinicoltura)

➤ **COMPOSIZIONE LIPIDICA**

“Effetto dell’integrazione alimentare dei suini con acidi grassi omega 3 e antiossidanti sulla composizione acida dei lipidi della carcassa”

Prof. Domenico Pietro Lo Fiego (BIOGEST-SITEIA)

➤ **ESPRESSIONE GENICA**

“Dieta dei suini e genetica: effetto dell’integrazione alimentare con acidi grassi omega 3 e antiossidanti vegetali sull’espressione dei geni del metabolismo lipidico nel tessuto muscolare di suini Large White”

Prof.ssa Roberta Davoli (CIRI AGRO)

➤ **TAGLI FRESCHI E PER SALUMI**

“Caratteristiche del suino intermedio per la salumeria italiana”

Dott.ssa Roberta Virgili (SSICA)

➤ **PROPRIETA’ BIOATTIVE DEI DIGERITI**

“Effetti dell’integrazione alimentare con acidi grassi omega 3 e antiossidanti vegetali sulle proprietà bio-attive di digeriti gastrointestinali simulati di carni derivanti da suini alimentati con diete diverse”

Prof.ssa Annamaria Buschini (COMT)

16:30-17:00 **Spazio alle Domande** || moderatore *Dott. Alain Marenghi- ASTER*

17:00-17:30 **Incontri one-to-one con imprese**

Partnership



Collaboratori



Stakeholder

