

Comunicato Stampa

COME OTTENERE UNA PRODUZIONE SOSTENIBILE DI CARNE E SALUMI CON IMPATTO POSITIVO SULLA SALUTE ?

Dai risultati intermedi del progetto GreenCharcuterie sembra possibile.

Il tema caldamente dibattuto è il consumo di carne rossa e derivati e le potenziali conseguenze sulla salute del consumatore, alla luce anche delle indicazioni pubblicate dallo IARC (Agenzia internazionale per la Ricerca sul Cancro) nel 2015, che consigliano una riduzione dei consumi di carni rosse. La carne suina viene considerata carne rossa, ma alcune sue caratteristiche sono più simili a quelle della carne bianca.

Fa male o no mangiare carne rossa?

GreenCharcuterie, progetto di Ricerca Industriale cofinanziato dalla Regione Emilia Romagna tramite il POR FESR 2014 – 2020 e gestito dalla SSICA – Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma in partenariato con Ciri-Agro (UNIBO), Biogest - Siteia (UNIMORE), Siteia.Parma (UNIPARMA), COMT e con la collaborazione di Fondazione REI, ha come obiettivo il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali della carne suina e dei salumi italiani in funzione della salute del consumatore. La scorsa settimana sono stati condivisi i risultati intermedi dinanzi a un pubblico di Aziende, Ricercatori, Associazioni: tre ore di Workshop conclusosi con un dinamico scambio di opinioni tra relatori ed Imprese partecipanti nel suggestivo scenario del Tecnopolo di Reggio Emilia.

In questa prima giornata ci si è concentrati sulle fasi “nutrigenomiche” del progetto, ovvero la selezione dei suini guidata da marcatori genetici, seguita dall’impiego di diete arricchite con acidi grassi omega-3 e antiossidanti naturali per indurre modifiche nell’espressione genica e nel profilo lipidico. Sono stati presentati i dati relativi all’effetto dei genotipi sulla qualità del grasso, delle diete sulle performance di allevamento, sull’espressione dei geni che codificano per le caratteristiche dei lipidi, e sulla qualità della carne e del grasso. Si è discusso inoltre dei primi risultati dei test tossicologici dei digeriti di carne su culture cellulari intestinali umane, sane e tumorali. Scegliendo un approccio di filiera in cui si studia tutto il percorso che, partendo

dalla scelta genetica degli animali, attraverso diete innovative e appropriate tecnologie di trasformazione, porta ad un prodotto finito con elevati valori nutrizionali e salutistici, GreenCharcuterie cerca di fornire proposte concrete per introdurre vere innovazioni nella filiera suina.

Come ottenere quindi carni e salumi di “qualità”?

Mediante la considerazione di più fattori:

✓ **Genetica dei suini finalizzata alla qualità nutrizionale**

Le diverse diete hanno un effetto sull'espressione di geni coinvolti nel metabolismo lipidico. Occorre considerare la qualità del grasso e identificare marcatori genetici utili per la selezione di suini che presentino nel loro DNA le varianti geniche più favorevoli. (ref. Roberta Davoli di CIRI-Agroalimentare)

✓ **Dieta dei suini integrata con molecole funzionali**

L'integrazione delle diete con lino quale fonte di acidi grassi omega-3 (principalmente acido α -linolenico), Vitamina E, Polifenoli da buccia d'uva, ha l'obiettivo di conferire maggiore valore nutrizionale alla carne e ai prodotti derivati (ref Giacinto Della Casa di CREA-Unità di Ricerca per la Suinicoltura).

✓ **Arricchimento della carne con acidi grassi omega-3**

Le diete utilizzate hanno permesso di accrescere il livello di omega-3 e ridurre gli omega-6, abbassando il rapporto omega-6/omega-3 della carne fino a valori inferiori a 4, ritenuti ottimali per una corretta alimentazione, senza peggiorare la stabilità ossidativa (ref. Domenico Lo Fiego di BIOGEST-SITEIA).

✓ **Idoneità tecnologica della carne ottenuta per via nutrigenomica**

I parametri tecnologici monitorati in fase di trasformazione, hanno dimostrato correlazioni significative con la materia prima utilizzata e la compatibilità tra l'impiego dei tagli del suino intermedio ed i processi di trasformazione della salumeria italiana (ref. Roberta Virgili di SSICA).

✓ **Attività chemio-protettiva dei prodotti innovativi**

I test di citotossicità dei digeriti su cellule intestinali umane hanno dimostrato le proprietà positive della carne suina (lonza) nei confronti di quella bovina e di pollo. Di grande interesse il contributo chemio-protettivo delle diete dei suini integrate con omega-3 e antiossidanti (ref. Annamaria Buschini di COMT).

Il progetto GreenCharcuterie continua con l'obiettivo di dare basi scientifiche alla valorizzazione nutrizionale di carne e salumi, per una molteplice soddisfazione al consumatore: gusto, salubrità e sostenibilità.

Nel prossimo workshop saranno presentati i dati relativi ai prodotti trasformati ottenuti da queste carni, mediante processi finalizzati a minimizzare l'impiego degli additivi di sintesi a favore di ingredienti ottenuti da estratti naturali di origine vegetale.

Tra gli argomenti oggetto di presentazione e discussione:

- Caratterizzazione di fitocomplessi destinati ad ingredienti per salumi
- Profilo qualitativo-analitico dei salumi innovativi
- Indicatori di qualità nutrizionale in carne e salumi