

I primi passi di Green Charcuterie

Green Charcuterie è un progetto innovativo per la filiera suina: si prefigge 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.**

E' finanziato dalla Regione Emilia Romagna tramite i Por Fesr 2014-2020 dell'ASSE 1 di Ricerca e Innovazione per il supporto alla realizzazione dei progetti di ricerca industriale strategica rivolti agli ambiti prioritari della Strategia di Specializzazione Intelligente.

Di seguito alcuni approfondimenti di ricerca facenti parte degli studi in atto.

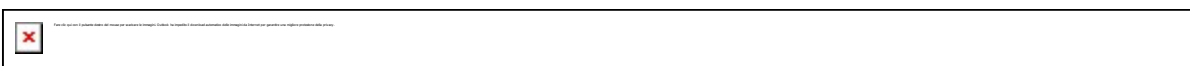


La dieta scelta per i suini

In una prima prova è stato raggiunto

L'integrazione della dieta dei suini del progetto con fonti lipidiche ricche di **acidi grassi omega-3**, ha permesso di arricchire la carne con queste sostanze, considerate salutari per il consumatore. Per proteggere questi composti funzionali dai fenomeni ossidativi, sono stati contemporaneamente somministrati con la dieta, antiossidanti di origine naturale, quali alcuni estratti vegetali ricchi di polifenoli o vitamina E.

l'obiettivo di modificare la composizione acidica dei lipidi del grasso di copertura e della carne, sostituendo una parte dell'orzo della dieta dei suini con **semi di lino estruso**. Ciò ha ridotto il rapporto degli acidi grassi omega-6/omega-3 da 12,6 a 3,2 e da 15,4 a 4,9 rispettivamente, nel grasso di copertura e nel muscolo.



Prime indagini sui geni del tessuto muscolare dei suini del progetto

Nel progetto Green Charcuterie saranno valutati gli effetti di 4 regimi alimentari somministrati ai suini, inclusivi delle diete arricchite con acidi grassi omega-3 e antiossidanti, sull'espressione genica di alcuni geni selezionati per il ruolo sulla qualità del grasso e della carne. Per gli studi di espressione genica sono stati utilizzati campioni di tessuto muscolare prelevato alla macellazione da ogni soggetto per effettuare l'estrazione di RNA. Sono attualmente in corso le analisi sull'RNA estratto, per individuare le differenze indotte dalle diete sulla quantità di mRNA di alcuni geni, codificanti per proteine importanti per la regolazione del metabolismo dei lipidi e/o della deposizione del grasso. L'obiettivo è di verificare se questi geni possono essere regolati ed espressi in modo diverso tra i 4 gruppi sperimentali in base alla composizione delle diete.

[Read More](#)



Testo a cura di SSICA

Impostazione grafica a cura di REI