

L'importanza del suino «intermedio» per GreenCharcuterie

E' stato rimarcato al **primo Workshop** dei risultati intermedi del progetto svoltosi il 27/10/2017 al Tecnopolo di Reggio Emilia e lo riprendiamo anche come tema di approfondimento di questa newsletter, stiamo parlando del suino intermedio **Large White Italiana (LWI)**, considerato materia prima dal progetto Green Charcuterie per realizzare alcuni prodotti rappresentativi della salumeria italiana come salami, mortadelle, culatte, prosciutti cotti. La produzione di maiali di peso intermedio può essere considerata qualora, con pari qualità dei prodotti di trasformazione, generasse un minor impatto sull'ambiente e un maggior ritorno economico per la filiera.

In assenza dei vincoli imposti dai disciplinari di tutela sull'alimentazione dei suini, sono state formulate diete integrate con molecole funzionali come acidi grassi omega-3 da lino, vitamina E e polifenoli antiossidanti da estratti vegetali. La sperimentazione ha riguardato suini genotipizzati per 5 geni codificanti per proteine che possono regolare la composizione del grasso intramuscolare. Sono stati verificati effetti significativi delle diete sull'espressione di diversi geni coinvolti nel metabolismo dei lipidi, e dei genotipi sulla composizione lipidica del **muscolo longissimus dorsi**.



L'effetto delle diete sperimentali sull'espressione genica

Sono stati valutati gli effetti di 4 diete (controllo, semi di lino, semi di lino e vitamina E, semi di lino e fitocomplessi con polifenoli), sull'espressione di 25 geni coinvolti nel metabolismo lipidico e nella deposizione di grasso intramuscolare. L'analisi di espressione genica ha evidenziato differenze di espressione tra le diete sperimentali per 10 geni su 25. In particolare, la dieta con la combinazione di polifenoli e acidi grassi omega-3, è quella in cui, rispetto alle altre diete, si è evidenziato il maggior numero di geni del metabolismo lipidico differenzialmente espressi.

E' stato anche studiato l'effetto del genotipo dei suini per 5 geni candidati per la composizione in acidi grassi del muscolo *longissimus dorsi*; per alcuni di questi geni sono stati evidenziati effetti significativi sul contenuto di acidi grassi importanti per la qualità del grasso come acido linoleico e acido oleico.



Caratteristiche alla macellazione del suino intermedio

I suini sono stati allevati in due prove, di cui una preliminare orientativa con 12 suini, ed una di conferma con 48 suinetti genotipizzati per 5 SNP (polimorfismi di un singolo nucleotide), in geni che intervengono nella sintesi di acidi grassi, e suddivisi nelle 4 diete sperimentali. Mediamente il peso vivo alla macellazione è stato di $147,4 \pm 11,6$ kg, con un peso della carcassa pari a $124,4 \pm 9,9$ kg.

La classificazione EUROP delle carcasse dei suini intermedi è riportata graficamente:



Il rapporto tra tagli grassi e magri, e lo spessore medio del lardo (» 30-32 mm), sono risultati idonei alla trasformazione nei prodotti tipici della salumeria italiana, sia interi (culattee, prosciutti cotti), sia macinati (salami, mortadelle).

Sei interessato ai dettagli del Workshop? Visita il [sito di progetto](#) dove puoi leggere e scaricare il comunicato stampa e le presentazioni dei partner.

[Read More](#)



Testo a cura di SSICA

Impostazione grafica a cura di REI

Copyright © 2017 GreenCharcuterie, All rights reserved.