

## Gruppo Di Ricerca

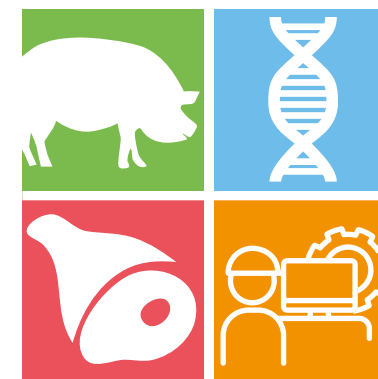
- Fondazione per la Ricerca-Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - SSICA Dipartimento Conserve di Carne - Capofila
- Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentare - DISTAL
- Università di Udine - Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali
- Università degli studi di Parma - Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
- Fondazione Parco Tecnologico Padano di Lodi – PTP

Per informazioni:  
[www.progettoager.it](http://www.progettoager.it)

## Partner:



## Enti Finanziatori del Progetto:



Filiera  
Suino Pesante Italiano

Divulgazione e Trasferimento  
dei Risultati del progetto  
Ager-Hepiget

## Le Attività

Sarà sperimentata in alcuni prosciuttifici di Parma e di San Daniele, una strumentazione innovativa di misura in linea della carnosità della coscia fresca e del sale assorbito dai prosciutti dopo salagione. Il sistema, basato sul principio dell'induzione magnetica, è in grado di eseguire scansioni veloci e non distruttive dei prosciutti, controllando e classificando le cosce fresche e dopo salagione, con l'obiettivo di produrre prosciutti stagionati con sale e qualità più costanti.

La conduzione della stagionatura e il contenuto di sale, possono modulare la proteolisi e il rilascio di peptidi bioattivi ad azione antiossidante e antiipertensiva nel prosciutto. Saranno identificate le condizioni migliori per valorizzare queste ulteriori proprietà nutrizionali nel prosciutto stagionato DOP.

Le caratteristiche qualitative misurate sul prosciutto fresco e dopo salagione, saranno messe in relazione con marcatori genomici identificati attraverso metodi innovativi di analisi del DNA, per offrire nuove opportunità di miglioramento genetico per la selezione nei suini.

Saranno utilizzati test specifici per identificare la razza, caratterizzare i riproduttori e studiare la presenza di marcatori associati alla resistenza dei suini alle patologie.

La garanzia della conformità genetica dei suini ai disciplinari delle DOP costituisce una tutela per i consumatori e i consorzi dei produttori.



## Il Progetto

ProSuIT si propone di realizzare attività di trasferimento dei risultati del progetto AGER-Hepiget, finalizzate allo sviluppo della filiera del suino pesante, orientate alla genomica, ai processi di lavorazione e agli aspetti nutrizionali del prosciutto DOP. Il progetto è finanziato da AGER (Agroalimentare e Ricerca).

