

COMUNICATO STAMPA

Strategie per la produzione di carni e di salumi in funzione della salute del consumatore

“Come fare i salumi migliori? La tecnologia al servizio della tradizione con l’obiettivo di ottenere salumi buoni e in sintonia con un corretto stile alimentare”. È questo il tema che ha animato il convegno tenutosi nell’area Forum della fiera di EUROCARNE il 1 Febbraio 2018 a Verona dove si sono ritrovati i maggiori portatori di interesse del comparto suinicolo.

Durante il convegno si è tenuto in particolare l’intervento della Dott.ssa Monica Bergamaschi, ricercatrice di SSICA, sulle “Strategie per la produzione di carni e di salumi in funzione della salute del consumatore”, basate su uno degli aspetti relativi all’innovazione della filiera suina trattati all’interno del progetto “GREEN CHARCUTERIE” finanziato attraverso lo strumento POR-FESR 2014-2020 dalla regione Emilia-Romagna.

Il progetto, gestito da 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 l’ottenimento di carni e salumi di qualità mediante:

- la selezione genetica dei suini,
- l’arricchimento della carne in acidi grassi ω -3,
- l’aggiunta di fitocomplessi bioattivi nei salumi
- l’utilizzo di tecnologie innovative per preservare i componenti funzionali.

I suini di razza *Large White* italiana sono stati selezionati in base alla genotipizzazione e distribuiti in modo bilanciato in 4 gruppi alimentati con differenti diete:

- dieta arricchita in ω -3 (lino estruso al 5%),
- dieta arricchita in ω -3 + Vitamina E e Selenio (lino estruso al 5%+Vit.E e Se),
- dieta arricchita in ω -3 + Polifenoli (lino estruso al 5%+estratti di bucce d’uva e origano),
- dieta di controllo.

L’intervento della Dott.ssa Bergamaschi in particolare si è focalizzato sull’analisi dei trasformati, in particolare di prosciutti cotti e di culatte (ottenuti dalla lavorazione delle cosce) e di mortadelle e di salami gentili (ottenuti dalla

Partnership



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
CENTRO INTERDIPARTIMENTALE
DI RICERCA INDUSTRIALE AGROALIMENTARE



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA
Centro per il Miglioramento
e la Valorizzazione delle Risorse Biologiche
Agroalimentari - BIOGEST-SITEIA



COMT
Consorzio per la Ricerca in Agricoltura
e Trasferimento Tecnologico



siteia
parma



Collaboratori



Stakeholder



lavorazione delle spalle e delle rifilature dei tagli anatomici principali)

E' stato presentato il confronto del profilo in acidi grassi (ω -3 e ω -6) dei prosciutti cotti, delle mortadelle e dei salame gentile ottenuti da suini alimentati con dieta di controllo e dieta arricchita in ω -3. In particolare, con il progetto Green Charcuterie è stato possibile ottenere una migliore qualità nutrizionale della composizione lipidica dei prodotti freschi e trasformati, grazie al contributo della selezione genetica, e dell'alimentazione dei suini con integratori come i semi di lino, ottenendo nel caso della mortadella un prodotto con un rapporto ω -6/ ω -3 inferiore di circa l'83% rispetto alle carni commerciali.

I parametri qualitativi dei prodotti ottenuti, in termini di rancidità e profilo sensoriale (untuosità della fetta, morbidezza o resistenza alla masticazione, tenuta della fetta, sapore e odore tipico), hanno dimostrato come le caratteristiche ottenute con dieta arricchita in ω -3 siano comparabili con quelle della dieta di controllo.

Infine la Dott.ssa Bergamaschi ha riportato i livelli di acido alfa-linolenico e della somma di acido eicosapentanoico (EPA) e acido docosaesaenoico (DHA) per 100 g di prodotto dei salumi arricchiti in ω -3, che raggiungono i valori previsti dal regolamento UE n.116/2010 per le categorie "fonte di acidi grassi omega-3" (tutti i prodotti) o "ricco di acidi grassi omega-3" (solo per salami e mortadelle), pur superando il valore di kcal previsto per il claim nutrizionale (100kcal per 100 g).

Siamo in attesa del prossimo workshop, la cui data verrà comunicata a breve, dove verranno presentati gli ulteriori sviluppi del progetto.