

Fitocomposti bioattivi in salami senza nitriti e nitrati: il ruolo della tecnologia.

Una materia prima con elevate caratteristiche qualitative e nutrizionali (elevato contenuto di omega-3) e una miscela di estratti antiossidanti recuperati da sottoprodotti vegetali regionali, sono gli ingredienti principali utilizzati per la preparazione dei salami stagionati nell'ambito delle recenti attività di Green Charcuterie.

Per migliorare ulteriormente il profilo nutrizionale dei salami stagionati lo studio



sperimentale è stato finalizzato ad individuare le condizioni tecnologiche idonee ad eliminare nitriti e nitrati e arricchire la formulazione con i fitocomposti antiossidanti in modo da conservarne le principali attività biologiche nel prodotto finito e assicurare al contempo lo sviluppo di idonee caratteristiche qualitative e di sicurezza microbiologica.

I primi risultati confermano l'efficacia dei fitocomposti nel contenere da una parte l'ossidazione a carico di grassi e proteine e dall'altra

nel conferire al prodotto finito una capacità antiossidante di gran lunga superiore rispetto ai corrispondenti prodotti standard, mantenendo allo stesso tempo buone caratteristiche sensoriali.

Miglioramento nutrizionale e innovazione nella fase di cottura (riscaldamento ohmico) di salumi trattati termicamente

Le materie prime ottenute dai suini alimentati con le quattro diete sperimentali sono state utilizzate per la preparazione di prosciutti cotti Alta Qualità (cosce) e mortadelle Bologna Igp (spalle intere disossate e denervate, triti vari, gola senza grana e lardo). L'arricchimento in omega-3 delle materie prime ha determinato un incremento di PUFA (acidi grassi polinsaturi) nei prodotti finiti, dovuto soprattutto all'aumento di acido alfa-linolenico (omega-3) nel grasso, con conseguente riduzione del rapporto omega-6/omega-3 a valori inferiori a 4. I prodotti ottenuti con queste materie prime hanno una stabilità ossidativa, caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali paragonabili a quelle dei prodotti di controllo.



E' stata studiata la tecnologia ohmica per la cottura di mortadelle utilizzando un prototipo collegato a valle dell'insacatrice (progettato dalla ditta Emmepiemme s.r.l.) e modificando in maniera opportuna la lavorazione compresa tra la fase dell'insacco e quella di raffreddamento. I risultati ottenuti confermano l'elevata potenzialità di questa tecnologia nell'industria di trasformazione delle carni.

