

## Stabilimento capofila

Fratelli Galloni Spa | Prosciutto di  
Parma –

[www.galloniprosciutto.it](http://www.galloniprosciutto.it)

## Gruppo di Ricerca

- Università di Bologna -  
Dipartimento di Scienze e  
Tecnologie Agro Alimentari -  
DISTAL

[www.distal.unibo.it](http://www.distal.unibo.it)

- Fondazione per la Ricerca -  
Stazione Sperimentale per  
l'Industria delle Conserve  
Alimentari - SSICA -  
Dipartimento Conserve di Carne

[www.ssica.it](http://www.ssica.it)



Pork Quality Innovation



STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI

## Enti finanziatori



UNIONE EUROPEA

Fondo Europeo Agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
*L'Europa investe nelle zone rurali*

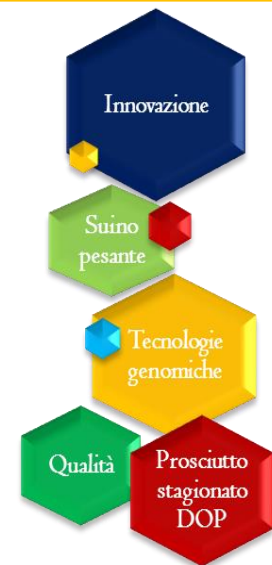


Regione Emilia-Romagna

[www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it](http://www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it)



Progetto pilota  
per la valutazione di  
parametri di qualità della  
carne di suini pesanti  
destinati alla produzione di  
prosciutti DOP  
mediante tecnologie  
innovative genomiche e di  
processo





## Il capofila

- Il **coordinamento e selezione** degli allevamenti che aderiscono al progetto e conferenti la materia prima destinata alla produzione del prosciutto di Parma DOP saranno realizzati dallo stabilimento capofila.
- **Tecnologie innovative** non invasive di valutazione delle cosce fresche e dei prosciutti in salagione saranno implementate presso lo stesso prosciuttificio. Saranno raccolti tutti i **parametri di lavorazione** funzionali allo studio sino al termine della stagionatura.

«PQ-Inn si propone di definire criteri innovativi di selezione delle cosce di suini pesanti, basata sull'utilizzo di tecniche genomiche e strumenti di misura non invasivi, al fine di potenziare la qualità e la tracciabilità del Prosciutto di Parma DOP»



## Attività di ricerca

- La valutazione delle cosce fresche e dei prosciutti in salagione, per la **stima del contenuto di magro e di sale** durante le fasi di salagione sarà compito di **SSICA**, con l'ausilio di **tecnologie innovative** implementate e costantemente monitorate in collaborazione con il capofila. Ulteriori analisi saranno effettuate sia sulle cosce in corso di lavorazione sia sui prodotti a fine stagionatura con l'obiettivo di definire la qualità finale del prosciutto stagionato DOP.
- La **genotipizzazione** dei suini selezionati dagli allevamenti aderenti al progetto sarà effettuata dall'**Università di Bologna** al fine di individuare **marcatori genetici di interesse**. Gli studi di associazione dei polimorfismi del DNA con i parametri fenotipici rilevati sulle cosce fresche ed in lavorazione saranno utili per iniziare ad impostare un **sistema di tracciabilità genomica** potenzialmente applicabile all'intera filiera produttiva.