



SALUMI ITALIANI:

Nuovi Valori, Nuovo Valore

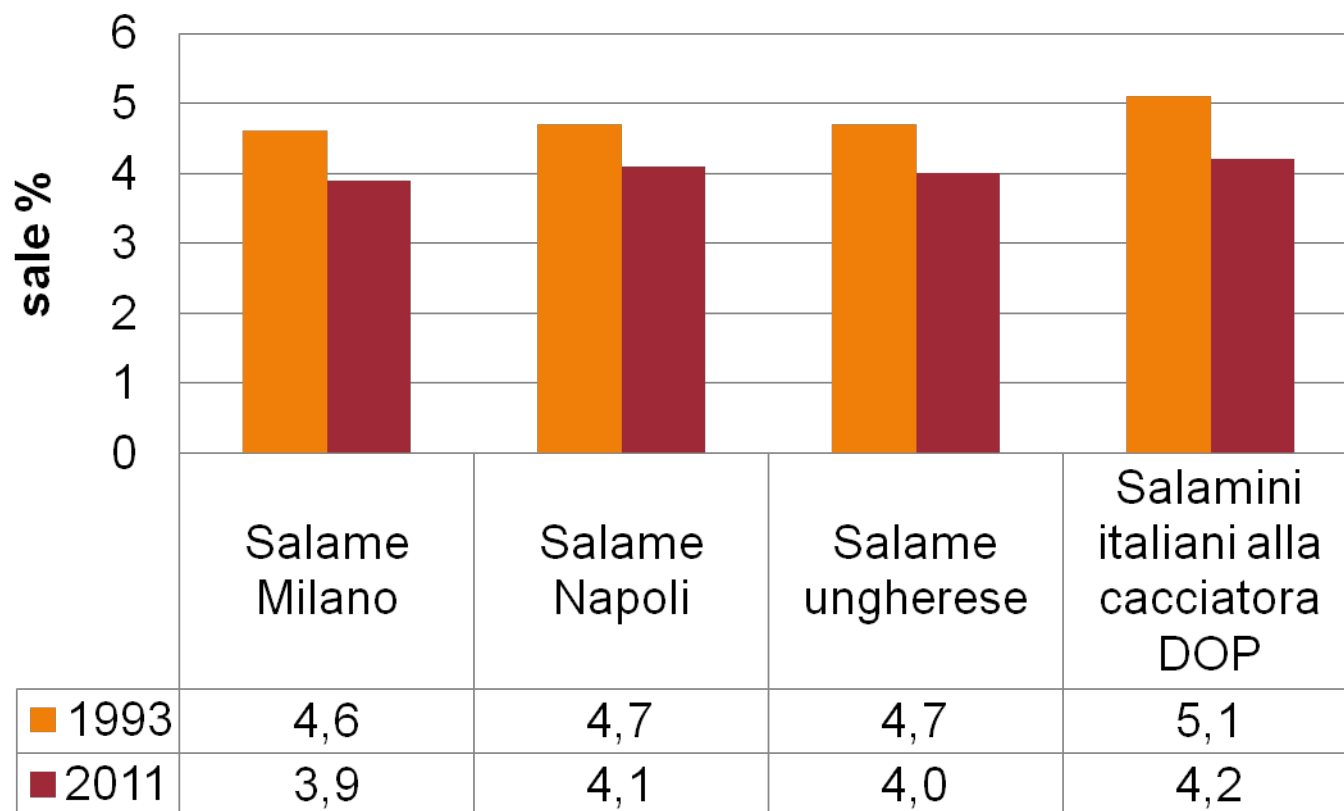
**Meno sale, meno grassi, più salute.
Nuovi valori per i salumi italiani**

**Giovanna Saccani
SSICA**

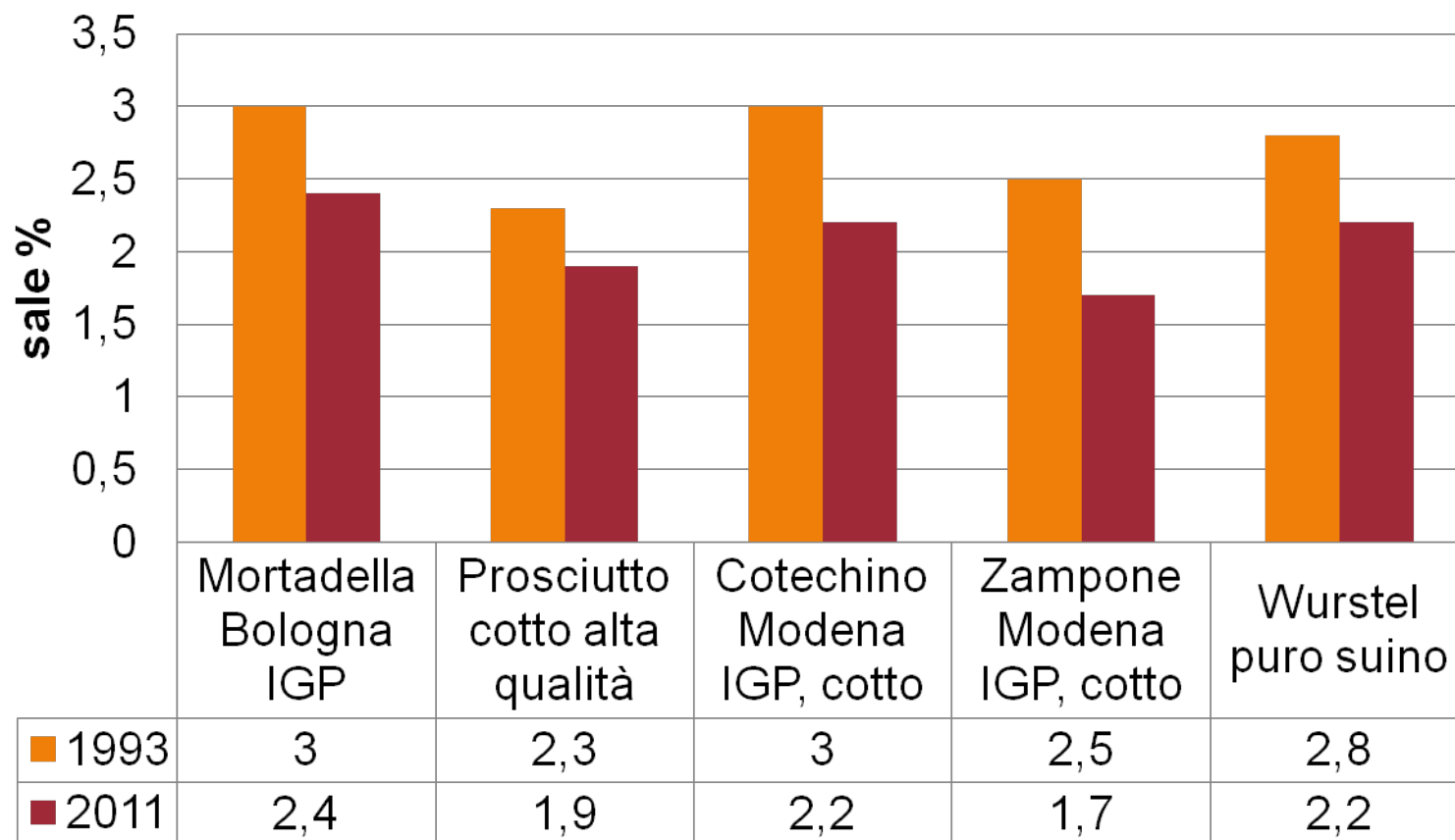
giovanna.saccani@ssica.it



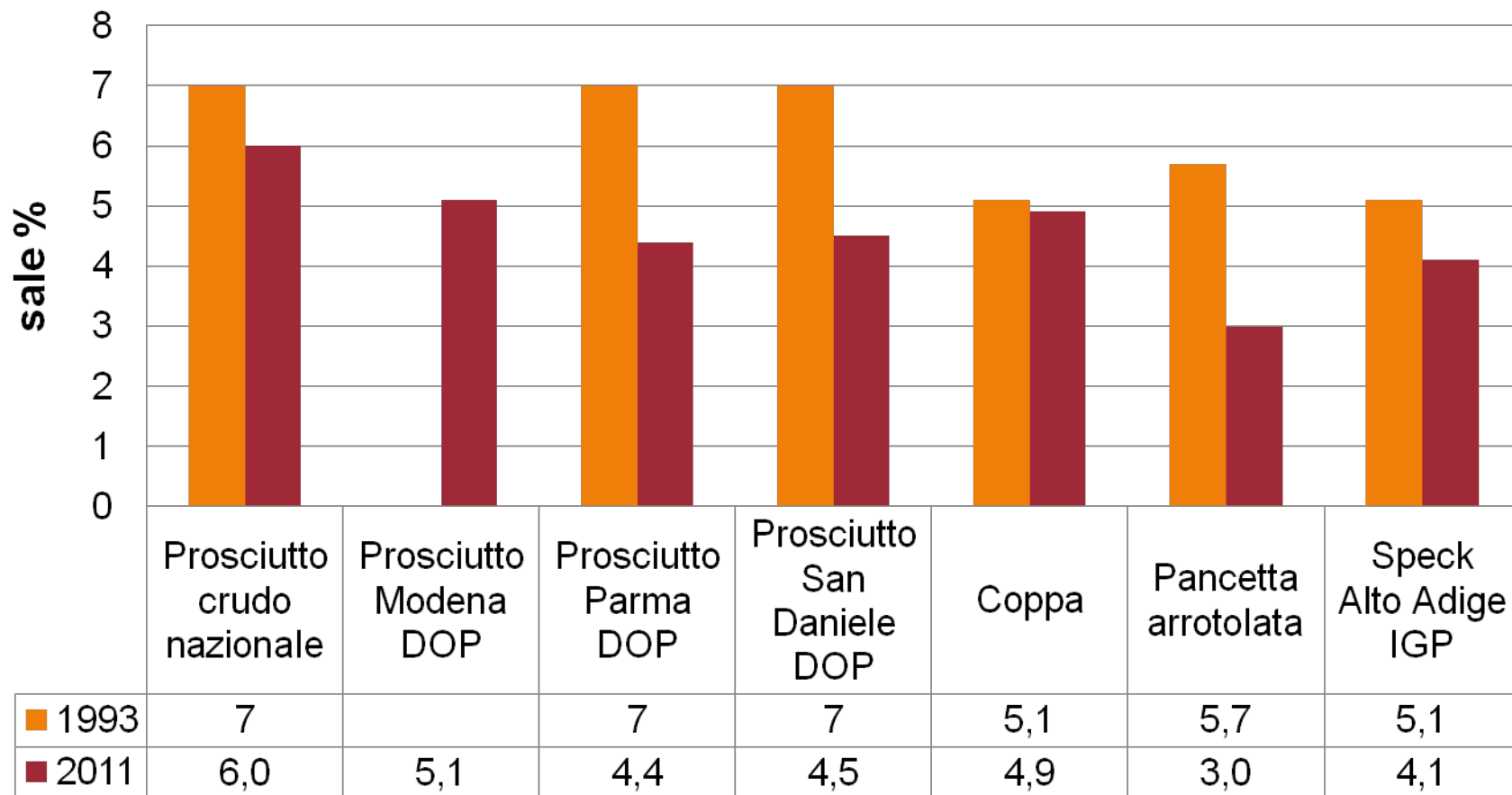
EVOLUZIONE DEL CONTENUTO DI SALE



EVOLUZIONE DEL CONTENUTO DI SALE



EVOLUZIONE DEL CONTENUTO DI SALE



RUOLO DEL SALE: interazione tra fattori



Reg. CE N. 1924/2006: Indicazioni nutrizionali

30.12.2006

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 404/9

REGOLAMENTO (CE) N. 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 20 dicembre 2006
relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

ALLEGATO

Indicazioni nutrizionali e relative condizioni di applicazione

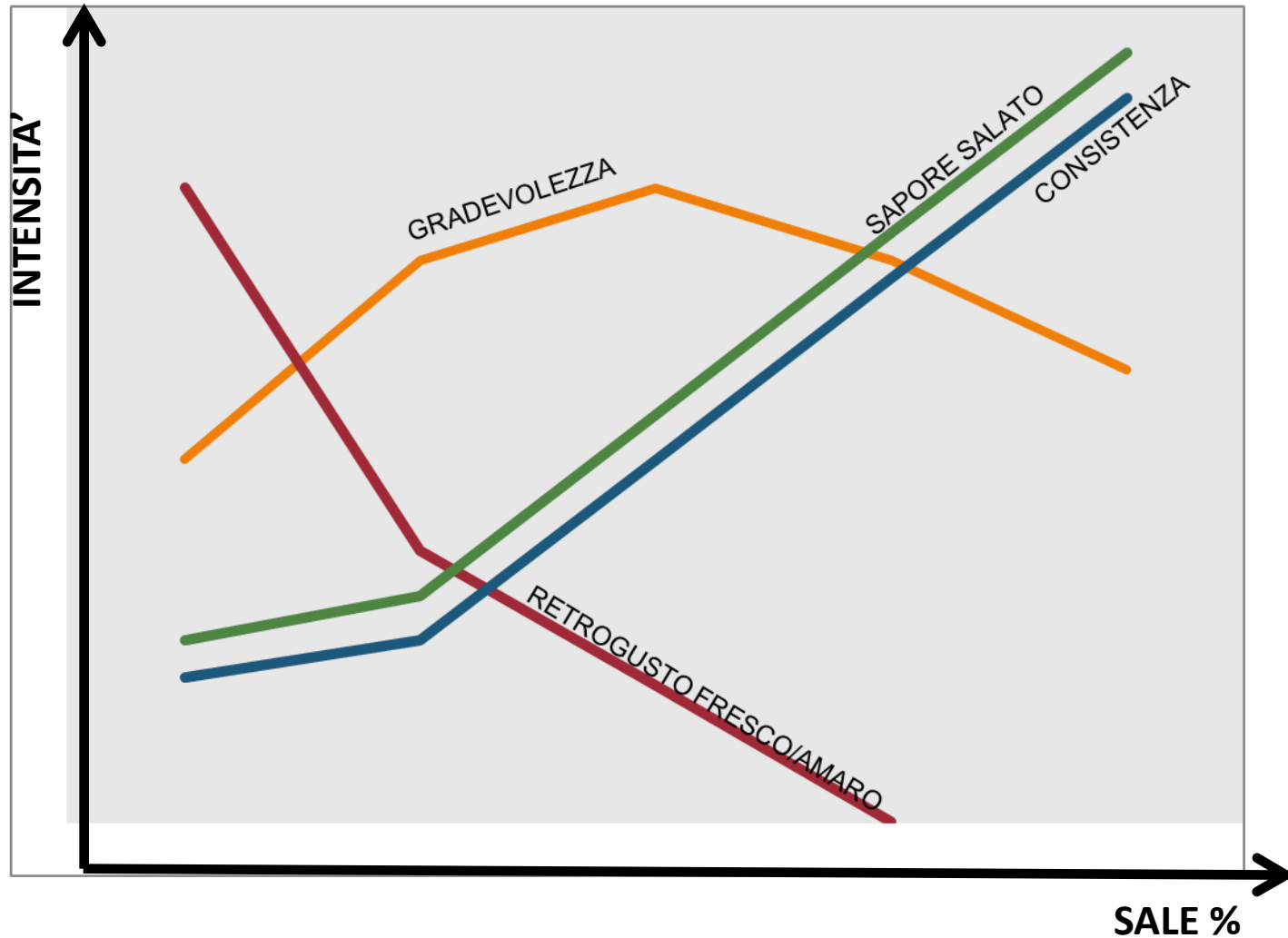
A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30 % rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10 % nei valori di riferimento di cui alla direttiva 90/496/CEE del Consiglio, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25 %.

Vincoli dell'industria italiana nella riduzione - sostituzione del sale nelle produzioni salumiere

- Norme volontarie (Disciplinari di produzione)
- Leggi vigenti, incluso il 'Decreto Salumi'
- Vincoli tecnologici

RIDUZIONE DEL SALE: EFFETTO SUL GRADIMENTO



RIDUZIONE DEL SALE: IMPLICAZIONI TECNOLOGICHE



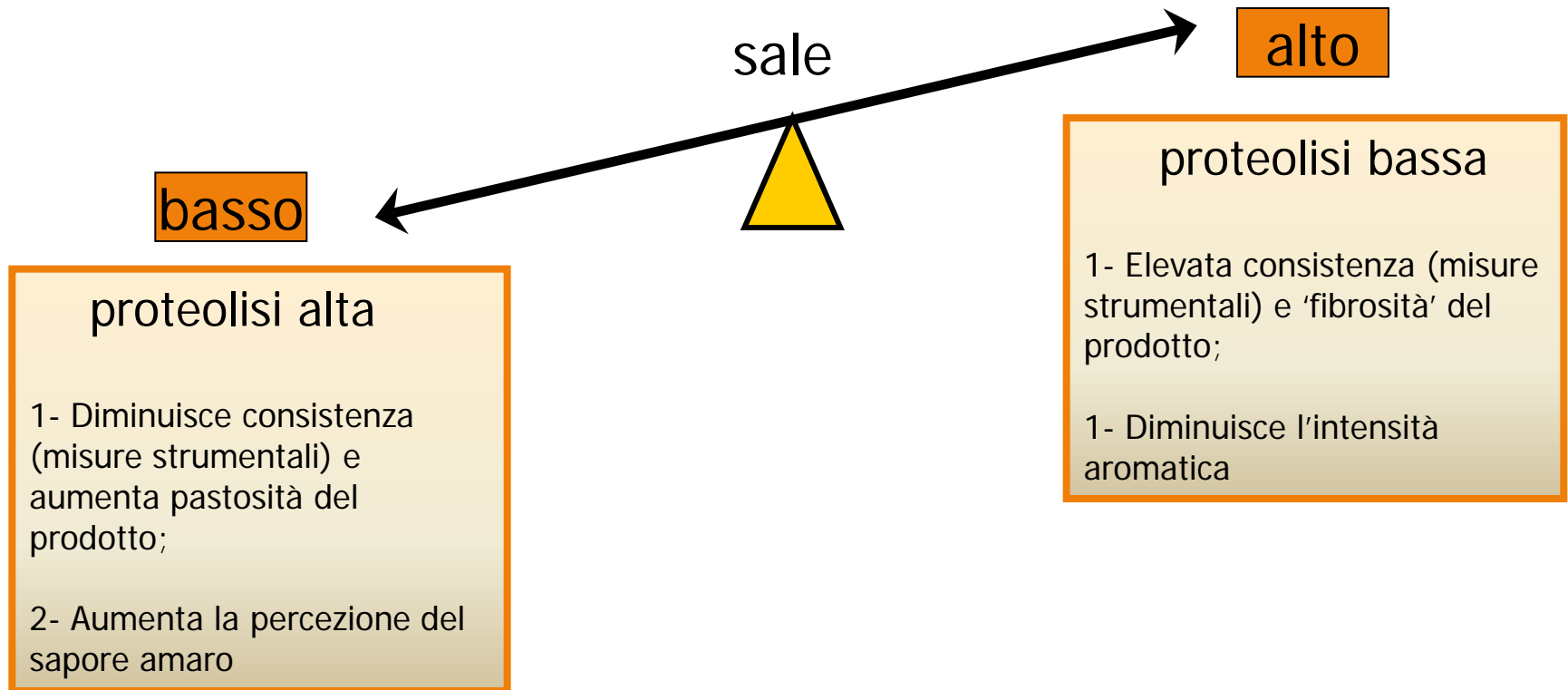
Difetti di consistenza

Difetti di origine microbiologica e ossidazione



Difetti di struttura

SALE E PROTEOLISI: UN EQUILIBRIO DI GUSTO

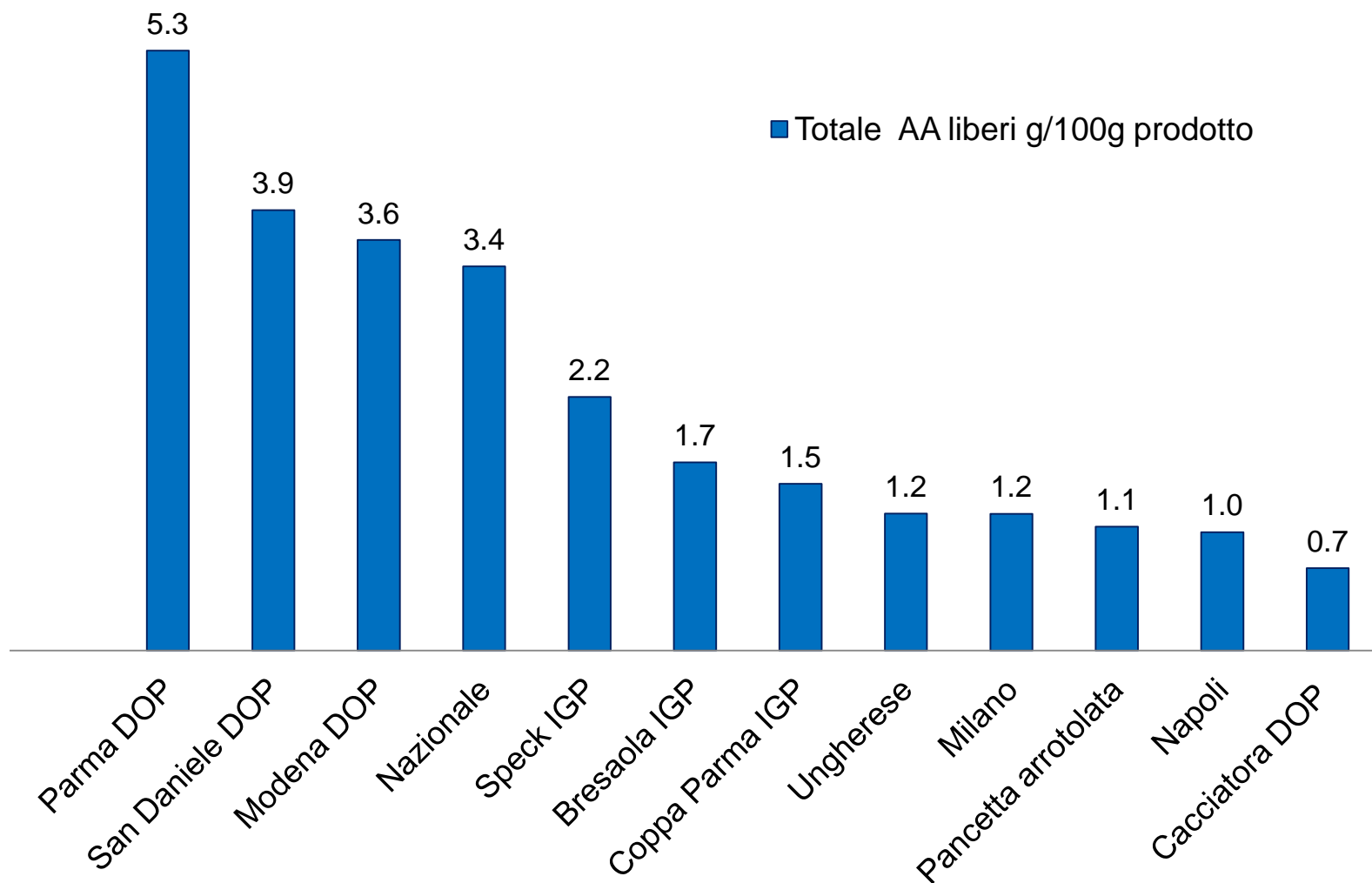


MARKER DI PROTEOLISI

- Indice di proteolisi [g di sostanza azotata dopo TCA /100g proteine]
- Amminoacidi liberi
- Dipeptidi funzionali

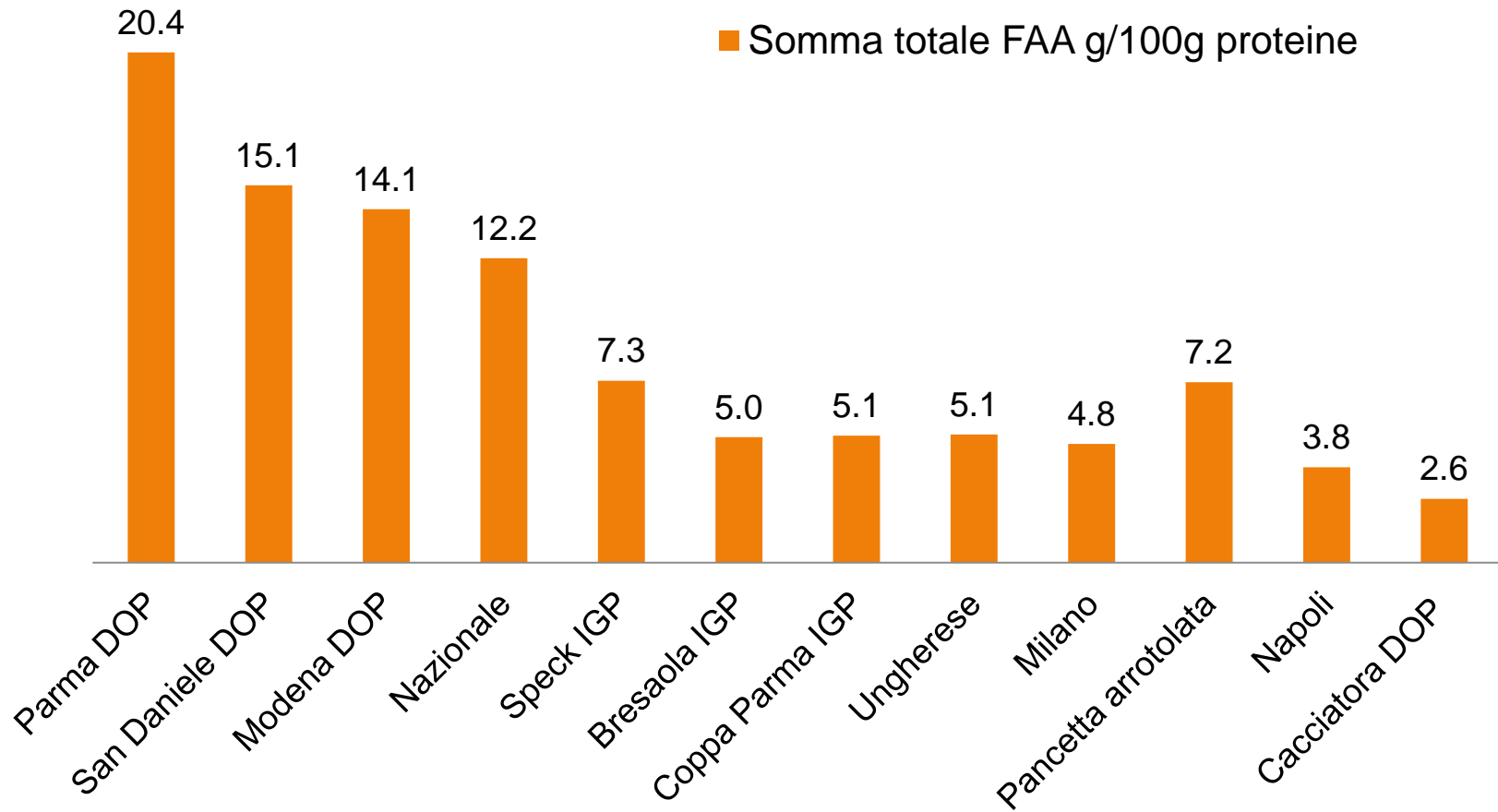
Amminoacidi liberi totali

[g/100g prodotto]



Somma totale AA liberi

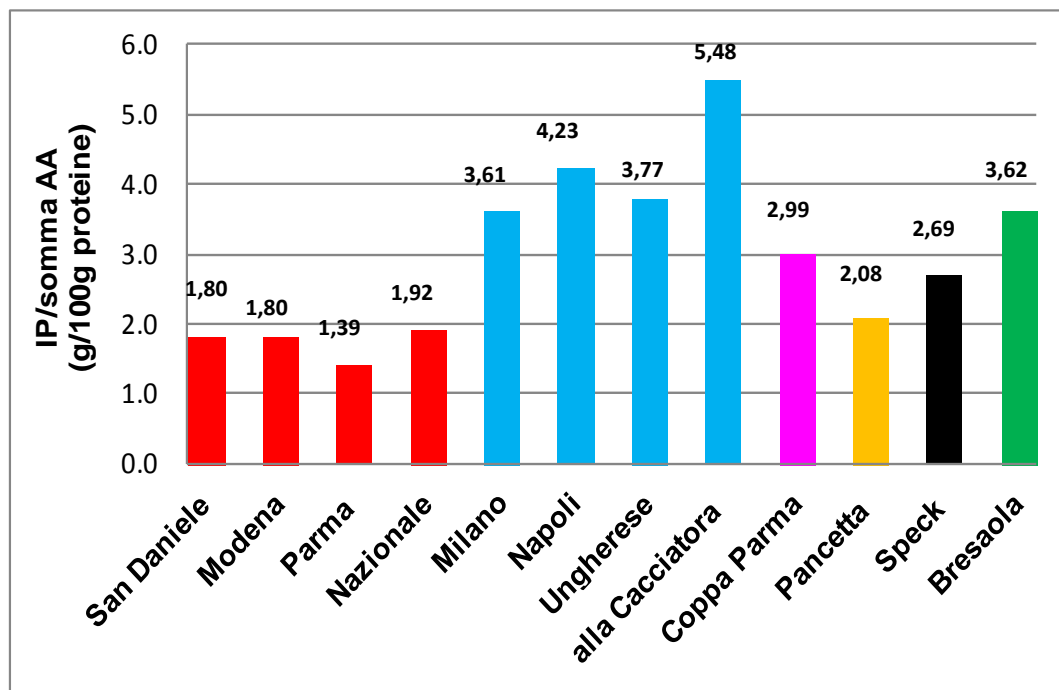
g/100g proteine



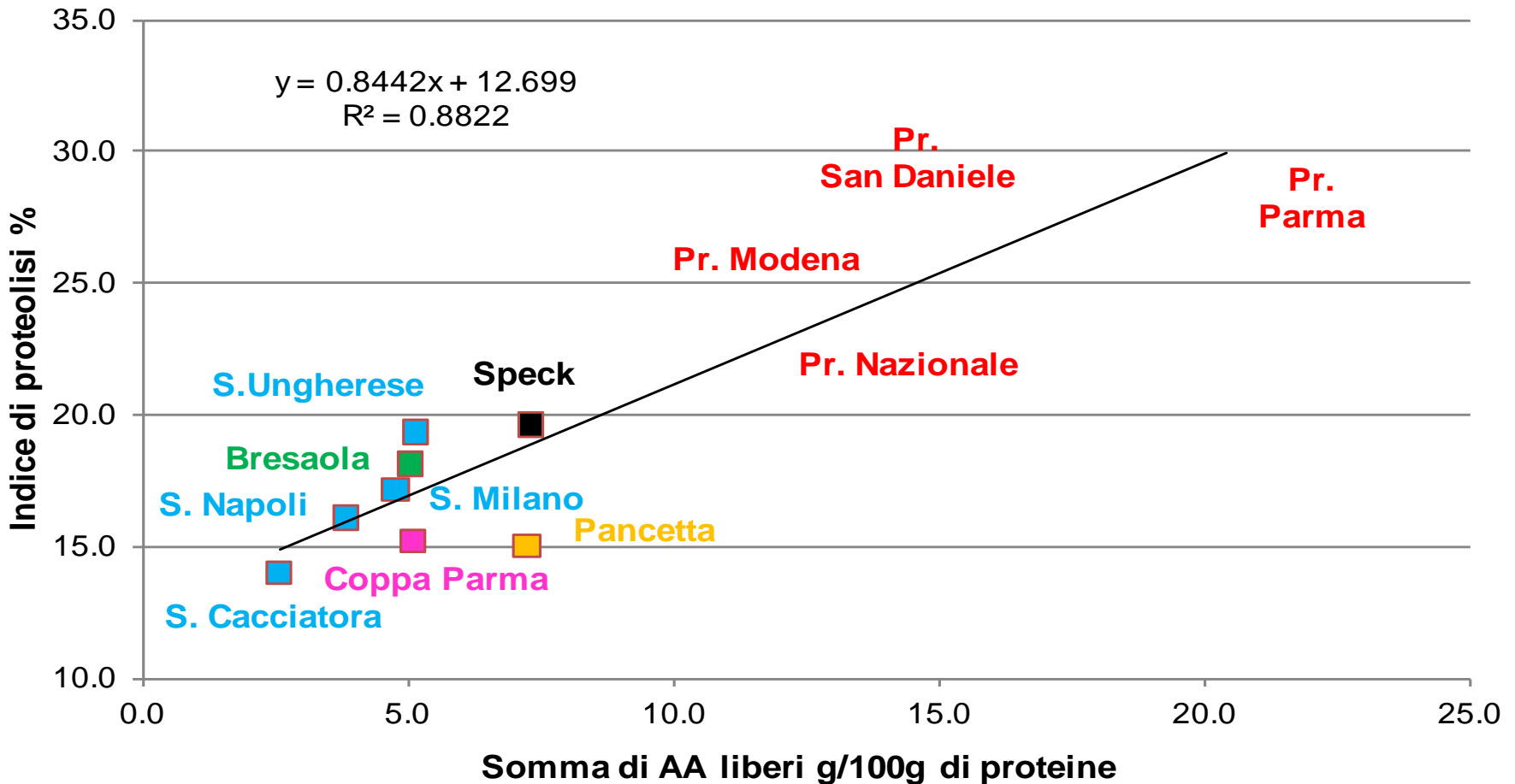
Amminoacidi liberi e indice di proteolisi nei salumi

	S.Daniele	Modena	Parma	Nazio.le	Milano	Napoli	Unghe.se	Caccia.ra	Coppa	Pancetta	Speck	Bresaola
Indice di Proteolisi %	27,3	25,5	28,4	23,4	17,1	16,1	19,3	14,0	15,2	15,0	19,6	18,2
FAA g/100g proteine	15,1	14,1	20,4	12,2	4,75	3,81	5,12	2,55	5,08	7,23	7,28	5,02

INDICE DI PROTEOLISI (TCA)/FAA

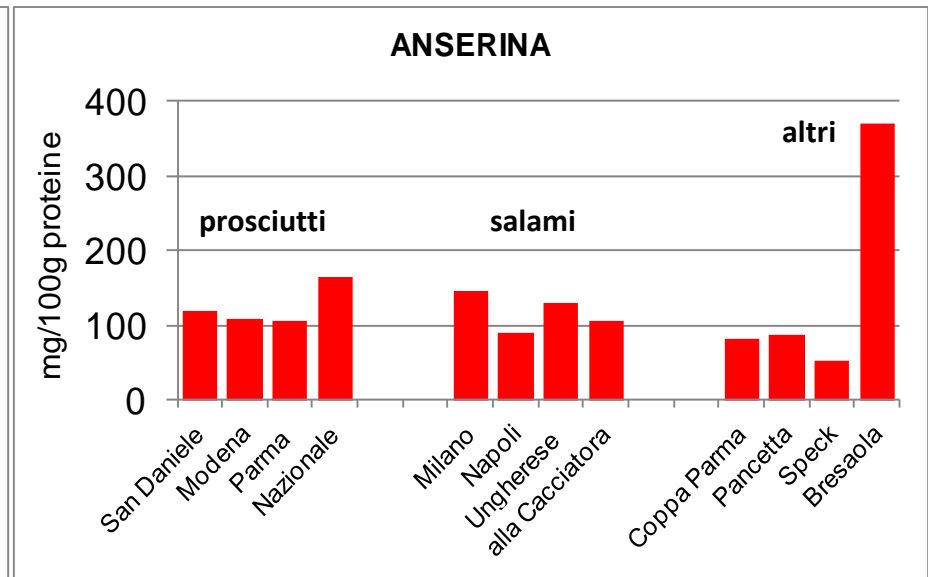
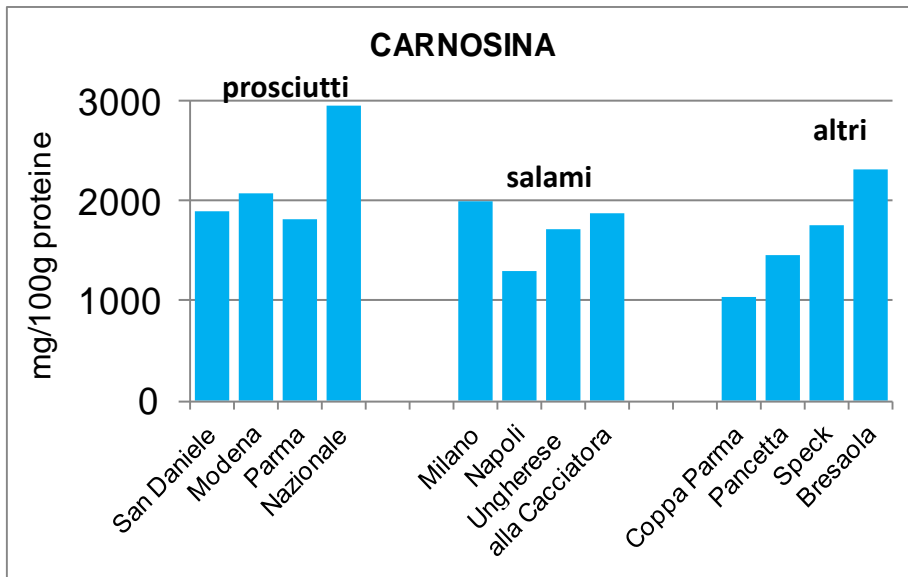


Indicatori di proteolisi: significato nutrizionale e tecnologico



Correlazione fra somma di amminoacidi liberi (g/100g di proteine) e indice di proteolisi %

Antiossidanti endogeni



MICRONUTRIENTI FUNZIONALI ANTIOSSIDANTI:

- Carnosina, anserina
- Tocoferoli
- Micronutrienti minerali: selenio

Prospettive future

- ▣ **Orientamenti tecnologici specifici per ciascun salume per promuovere il suo valore nutrizionale e mantenere i tratti qualitativi tradizionali**
- ▣ **Utilizzo di tecniche non-invasive per conoscere la composizione media dei tagli freschi (salumi interi) e orientare al meglio il processo trasformazione**
- ▣ **Studio di ingredienti naturali per contrastare reazioni ossidative e promuovere aspetti nutrizionali**

SALUMI	Somma totale FAA mg/100g prodotto	Somma totale FAA mg/100g proteine	Tempo di stagionatura	Sale g/100g prodotto	Indice di proteolisi %
Parma DOP	5290	20425	18 mesi	4,37	28,4
San Daniele DOP	3884	15114	18 mesi	4,50	27,3
Modena DOP	3621	14146	12 mesi	5,10	25,5
Nazionale	3388	12188	12 mesi	5,97	23,4
Speck IGP	2236	7284	4-6 mesi	4,14	19,6
Bresaola IGP	1660	5015	40-60 giorni	4,00	18,2
Coppa Parma IGP	1470	5079	3-4 mesi	4,90	15,2
Ungherese	1209	5123	3-4 mesi	4,00	19,3
Milano	1207	4752	3-4 mesi	3,90	17,1
Pancetta arrotolata	1093	7226	3 mesi	3,00	15,1
Napoli	1045	3809	2 mesi	4,10	16,1
alla Cacciatora DOP	726,2	2554	20 giorni	4,20	14,0