
Convegno Prodotti Carnei Stagionati

"Valorizzazione di prodotti

diversi dal Prosciutto"

Partecipazione della SSICA al convegno di Piacenza organizzato dal C.R.P.A.

Nell'ambito dell'attività di supporto all'industria di trasformazione dei prodotti agricoli, la regione Emilia-Romagna ha cofinanziato un progetto di ricerca sulle caratteristiche e sulle tecniche di stagionatura di alcuni prodotti carnei tradizionali: pancetta arrotolata e stesa, Spalla di San Secondo stagionata, fiocco di spalla, lardo salato.

Obiettivo del progetto è stato lo studio dei meccanismi microbiologici, fisici, chimici e chimico-fisici responsabili della maturazione dei salumi al fine di sviluppare importanti innovazioni di processo e di prodotto, quali la riduzione della quantità di sale e/o di grasso e la riduzione/eliminazione di alcuni additivi.

Il convegno, tenutosi a Piacenza il 15 ottobre, si è svolto in due sessioni: nel corso della mattinata sono stati presentati i risultati della ricerca, mentre nel pomeriggio ha avuto luogo una tavola rotonda per approfondire le tematiche studiate.

Le relazioni presentate possono essere scaricate dal sito del C.R.P.A. (Centro Produzioni Ricerche Animali)