UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

Perugia, 31 gennaio 2020

PSR Umbria 2017-2019 16.2.2.: Suino semipesante umbro per salumi di qualità. Comunicato stampa del Consorzio privato-pubblico "Italia Authentica e DSA3 unipg".

La collaborazione tra ricercatori del DSA3, aziende umbre del settore suino produttrici (AGRIGEST) e trasformatrici (Italia Authentica come capofila), ha terminato il progetto biennale finanziato dal PSR della Regione Umbria. Il progetto riguardava la possibilità di produrre, presso l'azienda Agrigest di Montecastrilli, un suino medio-pesante con razioni, messe a punto dagli Zootecnici del DSA3 (coordinatore DSA3: Prof. Luciano Morbidini), contenenti alimenti di elevata qualità ottenuti dai residui di lavorazione dell'industria alimentare, quali le buccette di nocciola o la sansa denocciolata ed essiccata di olive. Le carni di tali suini, inoltre, sono state trasformate, presso la ditta Italia Authentica di Arrone, in salami nei quali si è impiegato un antiossidante, quale l'estratto polifenolico da acque di vegetazione della molitura delle olive, studiato dai Tecnologi Alimentari del DSA3, sotto la guida del Prof. Servili, al posto dei tradizionali e controversi nitriti e nitrati.

Il progetto prevedeva l'allevamento di due cicli di finissaggio di suini, la loro macellazione, la trasformazione delle loro carni in salami, il controllo analitico della filiera mediante l'analisi degli alimenti, delle carni fresche e dei trasformati in salami, lo svolgimento di alcuni Consumer test con i nuovi prodotti e la divulgazione dei risultati.

La sperimentazione ha permesso di stabilire che le diete utilizzate non hanno influenzato negativamente la crescita e le performance degli animali. Riguardo ai trasformati, la stabilità ossidativa dei salami prodotti, utilizzando come fonte di antiossidanti naturali l'estratto fenolico da acque di vegetazione, hanno avuto, risultati analitici simili ai salami tradizionali. Il Consumer test ha permesso di riscontrare che, al palato dei consumatori, la qualità di salami prodotti con metodologie differenti, non ha fornito differenze significative, riscontrando, invece, la grande influenza che l'informazione può avere riguardo, in questo caso, alle tecniche di produzione dei salami, sull'accettabilità del prodotto stesso, evidenziando, inoltre come l'uso di additivi non tradizionali ma percepiti come di qualità, poiché ricchi di polifenoli, hanno fornito un valore aggiunto al salame, influenzandone positivamente l'accettabilità.

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

DSA3.
Borgo XX Giugno, 74
06121 Perugia

Prof. Luciano Morbidini

Tel. +39 +75 585 7105
FAX: +39 +75 585 7122
e-mail: luciano.morbidini@unipg.it

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

In conclusione, i vantaggi di tale approccio potrebbero essere numerosi. Per l'industria dell'olio d'oliva e della coltivazione del nocciolo comporterebbe un utilizzo più sostenibile della gestione dei sottoprodotti. Per i produttori di suini vi sarebbe la possibilità di usare co-prodotti dalle indubbie qualità antiossidanti nelle diete per animali e molto disponibili, nel futuro. Per l'industria della carne vi è una prospettiva di progressiva riduzione dell'uso di additivi chimici nella trasformazione delle carni. Per i consumatori, infine, potrebbe esserci la disponibilità di prodotti a base di carne con alto valore aggiunto, sia dal punto di vista nutrizionale che salutistico.

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

DSA3.
Borgo XX Giugno, 74
06121 Perugia

Prof. Luciano Morbidini

Tel. +39 +75 585 7105
FAX: +39 +75 585 7122
e-mail: luciano.morbidini@unipg.it