COMUNICATO STAMPA

Strategie per la produzione di carni e di salumi in funzione della salute del consumatore

"Come fare i salumi migliori? La tecnologia al servizio della tradizione con l'obiettivo di ottenere salumi buoni e in sintonia con un corretto stile alimentare". È questo il tema che ha animato il convegno tenutosi nell'area Forum della fiera di EUROCARNE il 1 Febbraio 2018 a Verona dove si sono ritrovati i maggiori portatori di interesse del comparto suinicolo.

Durante il convegno si è tenuto in particolare l'intervento della Dott.ssa Monica Bergamaschi, ricercatrice di SSICA, sulle "Strategie per la produzione di carni e di salumi in funzione della salute del consumatore", basate su uno degli aspetti relativi all'innovazione della filiera suina trattati all'interno del progetto "GREEN CHARCUTERIE" finanziato attraverso lo strumento POR-FESR 2014-2020 dalla regione Emilia-Romagna.

Il progetto, coordinato da SSICA – Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma in partenariato con Ciri-Agro (UNIBO), Biogest-Siteia (UNIMORE), Siteia.Parma (UNIPARMA), COMT (UNIPARMA) e con la collaborazione di Fondazione REI, ha come obiettivo l'ottenimento di carni e salumi di qualità mediante:

- l'analisi sia del genotipo di alcuni loci specifici che del livello di espressione di geni del muscolo dei suini,
- l'arricchimento della carne in acidi grassi omega-3,
- l'aggiunta di fitocomplessi bioattivi nei salumi,
- l'utilizzo di tecnologie innovative per preservare i componenti funzionali.

I suini di razza *Large White* italiana utilizzati per il progetto, sono stati genotipizzati per alcuni loci scelti per il loro ruolo collegato alla deposizione di grasso e con la composizione in acidi grassi, e distribuiti in modo bilanciato in 4 gruppi alimentati con differenti diete:

- dieta di controllo,
- dieta arricchita in omega-3 (5% di lino estruso),
- dieta arricchita in omega-3, Vitamina E e Selenio (5% di lino estruso + Vitamina E e Selenio),
- dieta arricchita in omega-3 e Polifenoli (5% di lino estruso + estratti di bucce d'uva e origano),

L'intervento della Dott.ssa Bergamaschi si è focalizzato sull'analisi dei trasformati,

in particolare prosciutti cotti e culatte (ottenuti dalla lavorazione delle cosce), mortadelle e salami (ottenuti dalla lavorazione delle spalle e delle rifilature dei tagli anatomici principali).

E' stato confrontato il profilo in acidi grassi dei prosciutti cotti, delle mortadelle e dei salami ottenuti dai suini alimentati con la dieta di controllo e con le diete arricchite in omega-3. Con il progetto Green Charcuterie è stato possibile arrivare a una migliore qualità nutrizionale dei grassi sia della carne fresca che dei prodotti trasformati; ad es. nel caso delle mortadelle prodotte da materie prime arricchite in omega-3, il rapporto omega-6/omega-3 è inferiore di oltre l'80% a quello delle mortadelle standard ottenute da carni commerciali.

I parametri qualitativi dei prodotti ottenuti, in termini di rancidità e profilo sensoriale (untuosità della fetta, morbidezza o resistenza alla masticazione, tenuta della fetta, sapore e odore tipico), hanno dimostrato come le caratteristiche ottenute con la dieta arricchita in omega-3 siano confrontabili con quelle della dieta di controllo.

Infine la Dott.ssa Bergamaschi ha riportato i livelli di acido alfa-linolenico (ALA) e della somma di acido eicosapentanoico (EPA) e acido docosaesaenoico (DHA) per 100 g di prodotto dei salumi arricchiti in ω-3, che raggiungono i valori previsti dal regolamento UE n.116/2010 per le categorie "fonte di acidi grassi omega-3" (tutti i prodotti) o "ricco di acidi grassi omega-3" (solo per salami e mortadelle), pur superando il valore di kcal previsto per il claim nutrizionale (100kcal per 100 g).

Siamo in attesa del prossimo workshop, la cui data verrà comunicata a breve, dove verranno presentati gli ulteriori sviluppi del progetto.