

N.G. FREGA¹

Risultati del progetto *Valorizzazione della qualità e tracciabilità di filiera delle carni suine*

PROGRESS IN NUTRITION
VOL. 10, N. 2, 67-68, 2008

Questo numero è dedicato all'esposizione e discussione dei risultati riguardanti un progetto biennale che ha coinvolto cinque unità di ricerca italiane, fra cui l'Università di Bologna, l'Università di Udine e l'Università Politecnica delle Marche, ed ha interessato settori disciplinari complementari quali la chimica e le tecnologie alimentari, le scienze zootecniche e l'economia agraria, e la sicurezza alimentare.

Si tratta quindi di un approccio multidisciplinare, che vuole fornire agli operatori, sia dell'industria zootecnica, che alimentare, sia agli analisti di mercato, uno strumento di carattere tecnico strettamente legato al mondo produttivo, e non solo alla ricerca di base.

L'obiettivo specifico del progetto era quello di valutare alcuni aspetti qualitativi delle produzioni suinicole, con particolare riferimento agli effetti dell'alimentazione animale sulla carne prodotta, alla qualità nutrizionale della carne ed a quella tecnologica, vale a dire l'attitudine alla successiva trasformazione; alla situazione del mercato, alla sua evoluzione, ed alla percezione finale dei consumatori.

Questa monografia contiene quindi cinque contributi, relativi alle cinque unità operative, che riassumono

il lavoro di due anni di ricerche. L'ordine degli interventi esprime una logica sequenziale di filiera.

Gli interventi si aprono con i risultati ottenuti dalla sperimentazione tecnica: il piano di ricerca prevedeva la selezione di quattro gruppi di suini (pesanti italiani), alimentati con quattro diverse diete caratterizzate dall'apporto di un'innovativa fonte di grassi monoinsaturi, con o senza l'integrazione di antiossidanti, ed una serie di valutazioni conseguenti.

A questo riguardo, il primo lavoro entra nel dettaglio tecnico-operativo della valutazione di qualità dei mangimi utilizzati nella sperimentazione, con particolare riferimento agli inquinanti ambientali (composti indesiderati esogeni) ed al loro eventuale trasferimento alle carni degli animali che ne sono venuti a contatto, oltre alla valutazione di composti indesiderati endogeni dovuti all'ossidazione della carne.

Il secondo intervento illustra gli effetti del medesimo tipo di alimentazione sulla performance zootecnica dei suini selezionati e sulle caratteristiche qualitative della carne della coscia, che viene utilizzata per la produzione di prosciutti, uno dei più importanti prodotti dell'industria salumiera italiana.

¹ Responsabile Nazionale del Progetto PRIN 2004
Valorizzazione della qualità e tracciabilità di filiera delle carni suine

(PRIN2004, prot. 2004077052)

La terza unità operativa si è occupata di studiare le interazioni fra l'alimentazione dei suini e la composizione dei lipidi del lombo, in particolare i trigliceridi ed i fosfolipidi; vengono altresì formulate alcune considerazioni sulla stabilità ossidativa dei mangimi.

Il quarto contributo è incentrato sulla valutazione della stabilità ossidativa della carne ottenuta dalla sperimentazione, con particolare riferimento alle condizioni di stoccaggio refrigerato sotto l'esposizione alla luce ambientale nelle condizioni tipiche della grande distribuzione organizzata.

La quinta unità operativa ha indagato sulla situazione della filiera delle carni suine, affrontando gli aspetti economici, di marketing e della gestione del mercato, con particolare riferimento alla differenziazione fra i prodotti di qualità e quelli di più basso valore ed al loro impatto sul sistema dei prezzi.

Auspichiamo quindi che l'ampio ventaglio di informazioni tecniche multidisciplinari raccolte in questo volume possa essere di aiuto nella discussione delle scelte che quotidianamente gli operatori della filiera suinicola (a partire dal mangime, fino all'esposizione della carne con-

fezionata nei banchi refrigerati) sono chiamati a compiere per assicurare una qualità nutrizionale sempre più elevata dei prodotti che ciascuno di noi consuma quotidianamente, e per indirizzare l'innovazione in questo comparto.

Mi corre infine l'obbligo di ricordare l'eccezionale contributo dato all'ideazione e realizzazione iniziale di questo progetto dal compianto Prof. Archimede Mordenti, uno scienziato che ha dedicato gran parte della sua attività di ricerca a conciliare la qualità delle produzioni animali con la gestione sostenibile della filiera.