

Valutazione della qualità delle produzioni suinicole piemontesi

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

APS Piemonte s.c.c.

Periodo

01/03/2005 - 31/12/2006

Durata

22 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€163.674,00

Contributo concesso

€ 130.940,00 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 32.734,00 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

L'obiettivo dello studio è stato quello di fornire informazioni più specifiche sulle caratteristiche del grasso di copertura di suini allevati in Piemonte e destinati alle produzioni DOP in relazione all'alimentazione e al periodo di macellazione. I risultati ottenuti sono in linea con quanto già noto in letteratura. Infatti, in relazione al tipo di alimentazione fornita agli animali si conferma valido il parametro del 2% di acido linoleico sulla sostanza secca della razione quale soglia massima per poter ottenere un grasso di copertura conforme ai parametri stabiliti dal Consorzio di Parma, cioè non più del 15% di acido linoleico sul contenuto totale degli acidi grassi del lardo. Per quanto riguarda la stagionalità, questo fattore ha ripercussioni notevoli sulle prestazioni in allevamento, ma una correlazione diretta sull'influenza della qualità del grasso di deposito nei suini coinvolti nella sperimentazione è stata rilevata solo per alcuni acidi grassi e mai per il linoleico. Nuove e più approfondite ricerche andrebbero pertanto intraprese per lo studio di questi fattori, in particolare calati nella realtà dell'allevamento piemontese, in quanto sono determinanti per la miglior riuscita delle produzioni locali, ispirate agli obiettivi di qualità. In generale il livello qualitativo del tessuto adiposo dei suini allevati in Piemonte è rispondente ai requisiti imposti dal regolamento per la produzione del Parma. Pur con tutte le riserve del caso dovute alla dimensione del campione si può stimare che la frequenza di non conformità oscilla tra il 15 e il 20%. Sul piano operativo vi sono ancora ampi margini di miglioramento in particolare per quanto riguarda i mangimi impiegati e laddove si possa favorire ulteriormente l'impiego del siero.

Obiettivi

1) Individuazione delle caratteristiche del grasso di copertura dei suini allevati nel territorio e destinati alla produzione dei prosciutti DOP 2) Ricerca della correlazione esistente tra contenuto in acido linoleico della dieta e presenza dello stesso nel grasso di copertura della coscia 3) Creazione di un database finalizzato alla caratterizzazione di tipo di suino proveniente dal Piemonte e destinato alla produzione dei prosciutti DOP 4) Modellizzazione dei dati raccolti al fine di valutare la possibilità di mettere a punto una equazione di stima per la determinazione dell'acido linoleico nel grasso partendo dal suo contenuto nella razione

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

407 Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)

Ambiti di studio

3.3.1. Comparto suinicolo

8.1.1. Caratterizzazione e valutazione animali

Parole chiave

prosciutti

caratterizzazione animale

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Pianura

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Centri di produzione animale

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Possibilità per gli allevatori di migliorare la qualità delle proprie produzioni e quantificare oggettivamente tale miglioramento con conseguente aumento del valore commerciale delle stesse

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Individuazione della correlazione tra quantità di acido linoleico nei suini per la produzione di prosciutti DOP e le tipologie di dieta e le modalità di macellazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

APS Piemonte s.c.c.

Action manager

Roberta Mondino

roberta.mondino@coldiretticuneo.org

Details

Ruolo

Partner

Name

Di.Va.P.R.A. - Scienze Zootecniche

Action manager

Ivo Zoccarato

ivo.zoccarato@unito.it

Details
