

Il "segno" dell'impiego di erba verde sulla composizione e sul valore nutrizionale del grasso del latte

Davide Bochicchio CREA-ZA Sede di Modena

Evento

**L'impiego del
pascolo e
dell'erba a
supporto di un
modello di
sviluppo
sostenibile per le
aree di montagna
del Parmigiano
Reggiano**

Evento
Reggiano



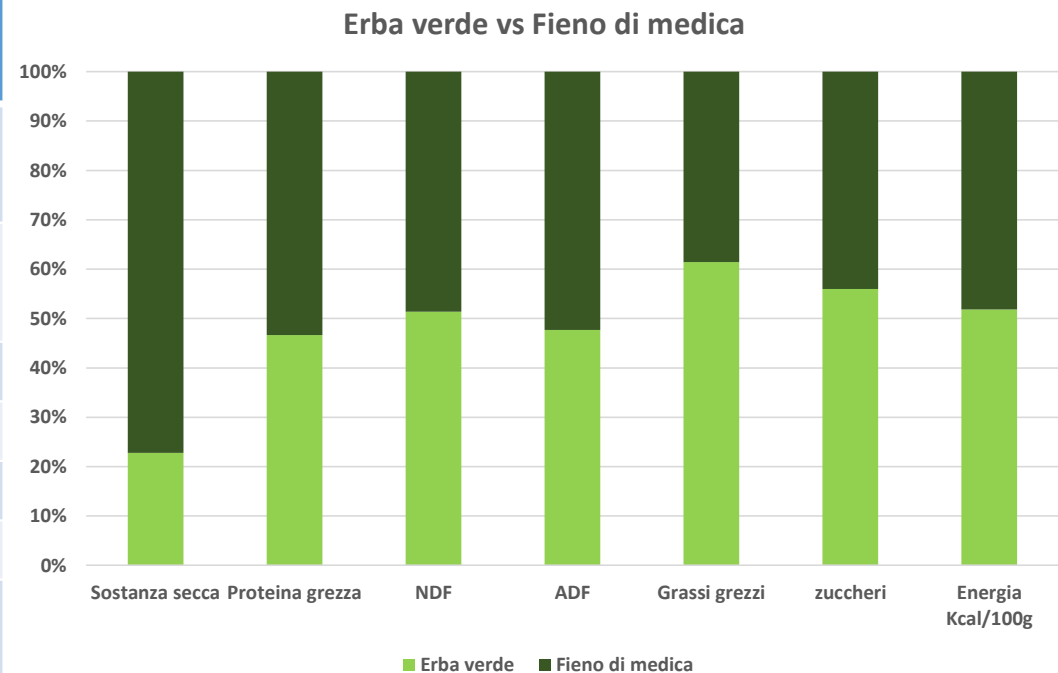
Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.a.
Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna.

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 – Tipo di operazione 16.1.01 – Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura – Focus Area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali – Progetto "Parmigiano Reggiano Green Deal - L'impiego del pascolo e dell'erba a supporto di un modello di sviluppo sostenibile per le aree di montagna del Parmigiano Reggiano".



Erba verde vs fieno

	Erba verde	Fieno di medica
Sostanza secca	26,64	90,4
Proteina grezza	16,19	18,5
NDF	46,46	43,9
ADF	32,83	36,02
Grassi grezzi	2,77	1,74
zuccheri	8,74	6,87
Energia Kcal/100g	136,36	126,8



Evento

Luogo data

Titolo dell'evento



Erba verde vs fieno

L'erba verde è un alimento più ricco di grassi rispetto al fieno. Acidi grassi polinsaturi, vitamine e carotenoidi nel processo di fienagione vengono in parte ossidati.

Questi componenti passano in buona parte nel latte e ne caratterizzano il valore nutrizionale e organolettico.

Evento

Luogo data

Titolo dell'evento



Acidi grassi essenziali

Acido alfa linolenico C18:3n3

Presente in alta percentuale nell'erba verde

Precursore della serie omega 3

Acido linoleico C18:2n6

Presente in alta percentuale nel mais e nel mangime in generale

Precursore della serie omega 6

Evento

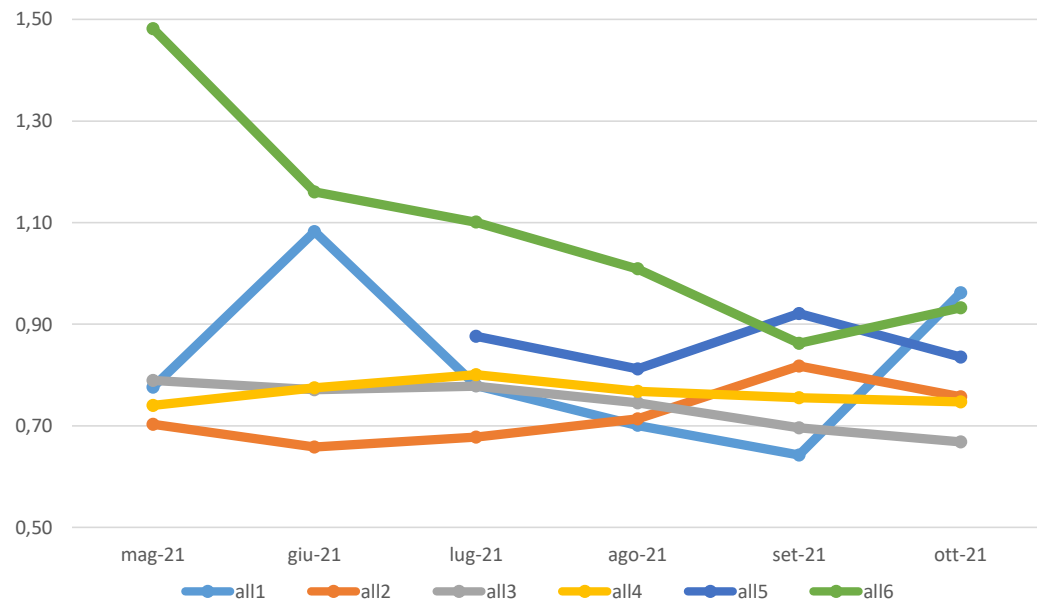
Luogo data

Titolo dell'evento

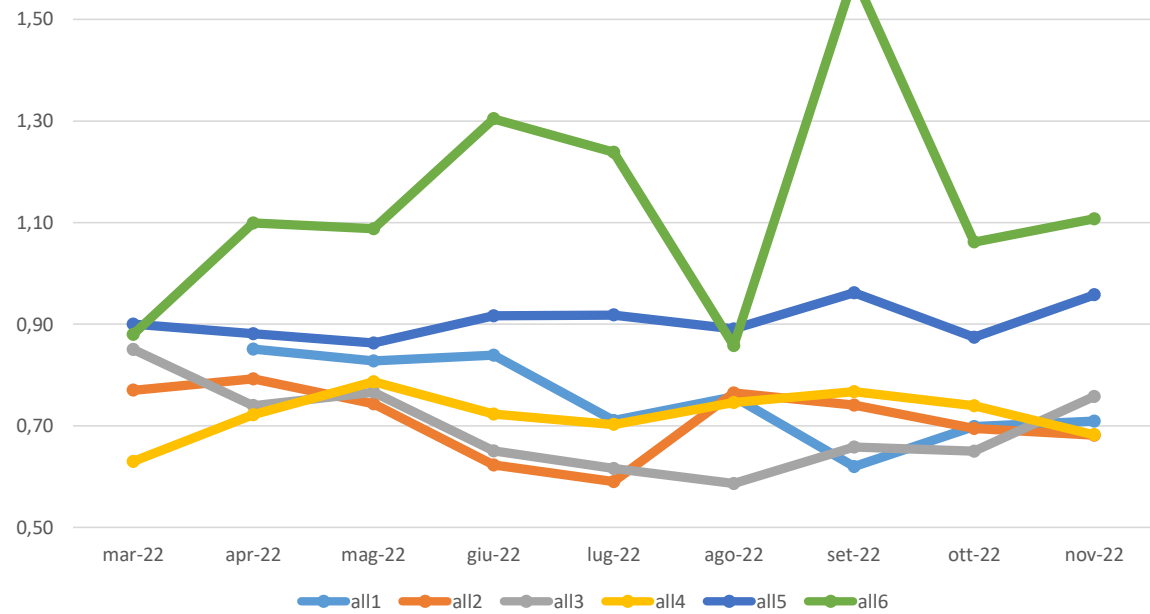


Acido alfa Linolenico Omega 3

2021



2022

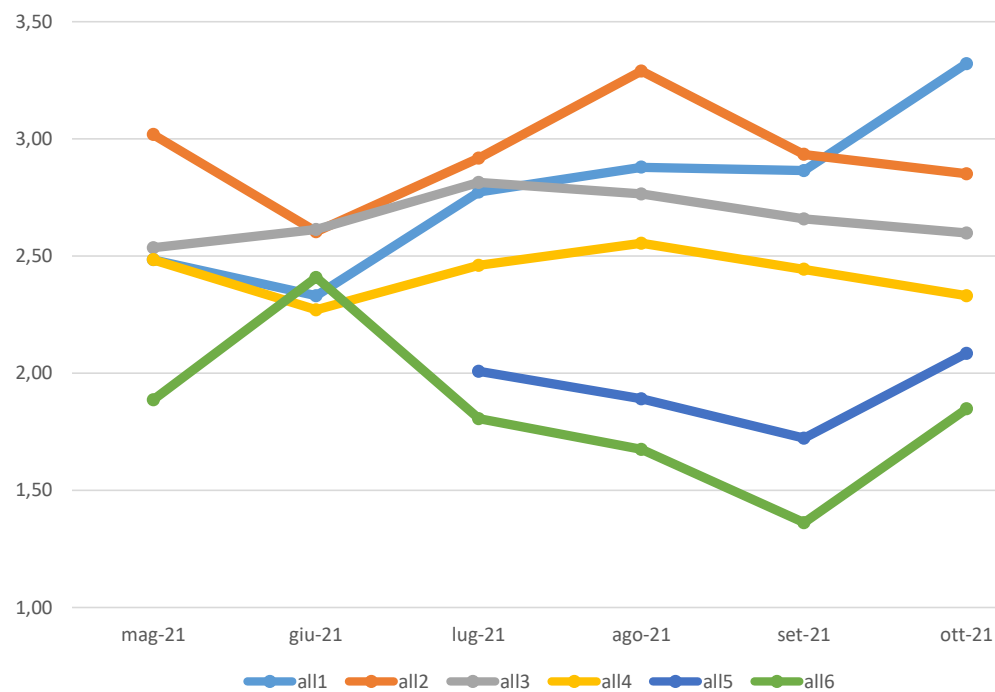


Evento
Luogo data
Titolo dell'evento

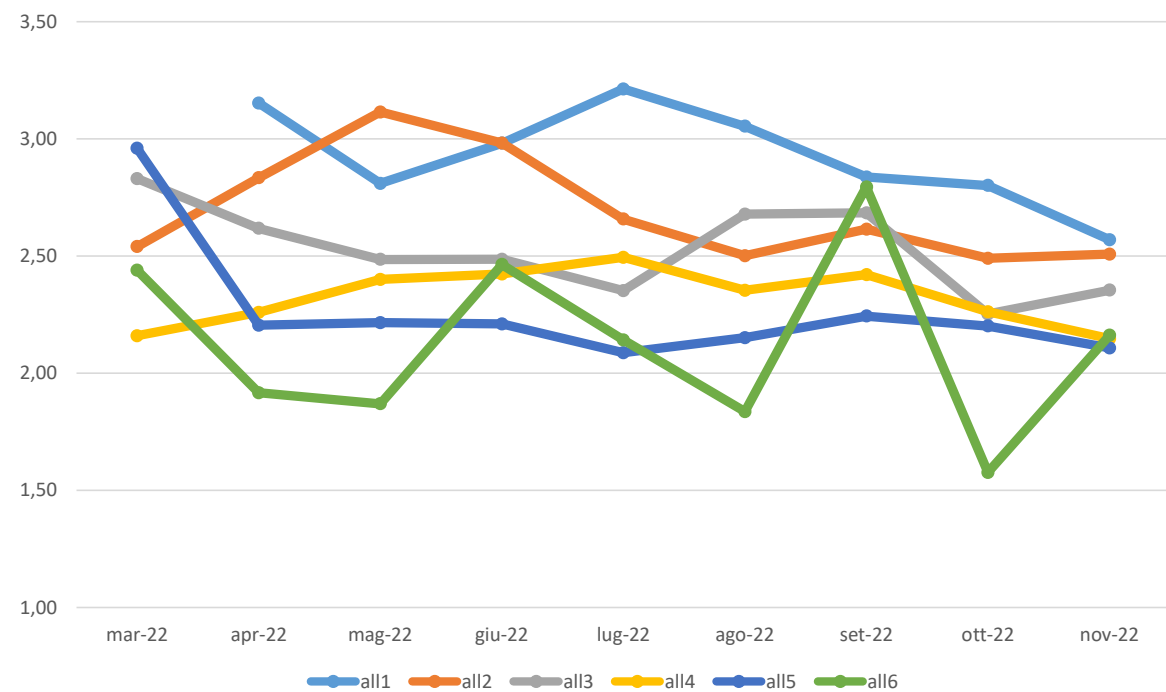


Acido Linoleico C18:2 Omega 6

2021



2022

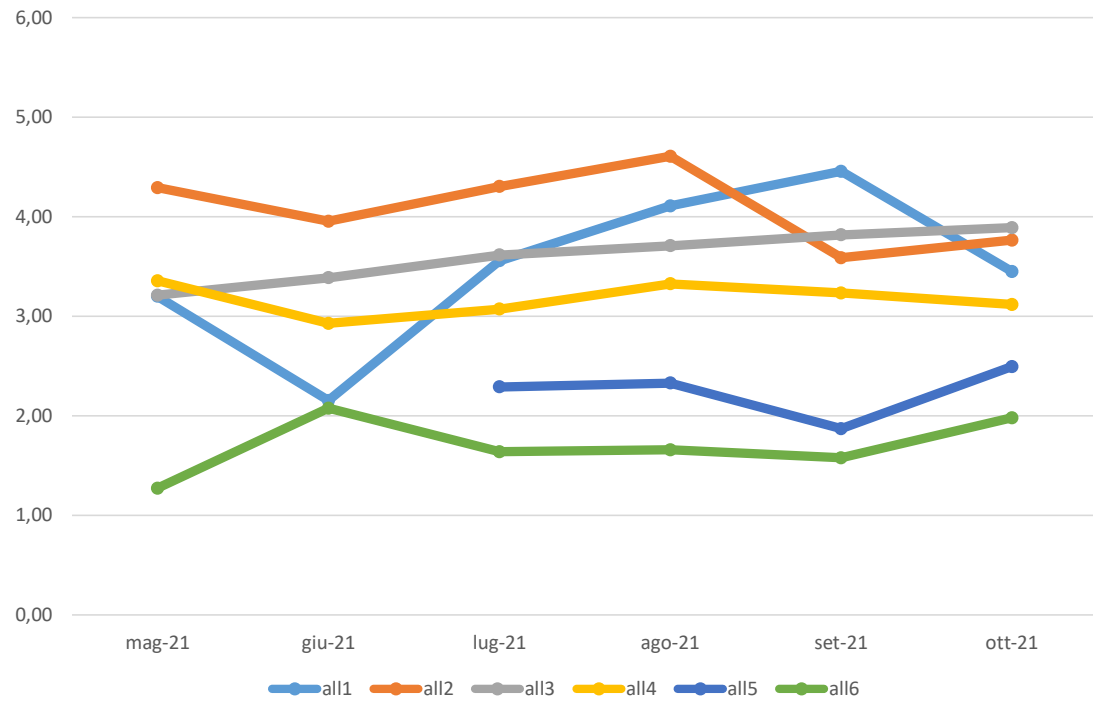


Evento
Luogo data
Titolo dell'evento

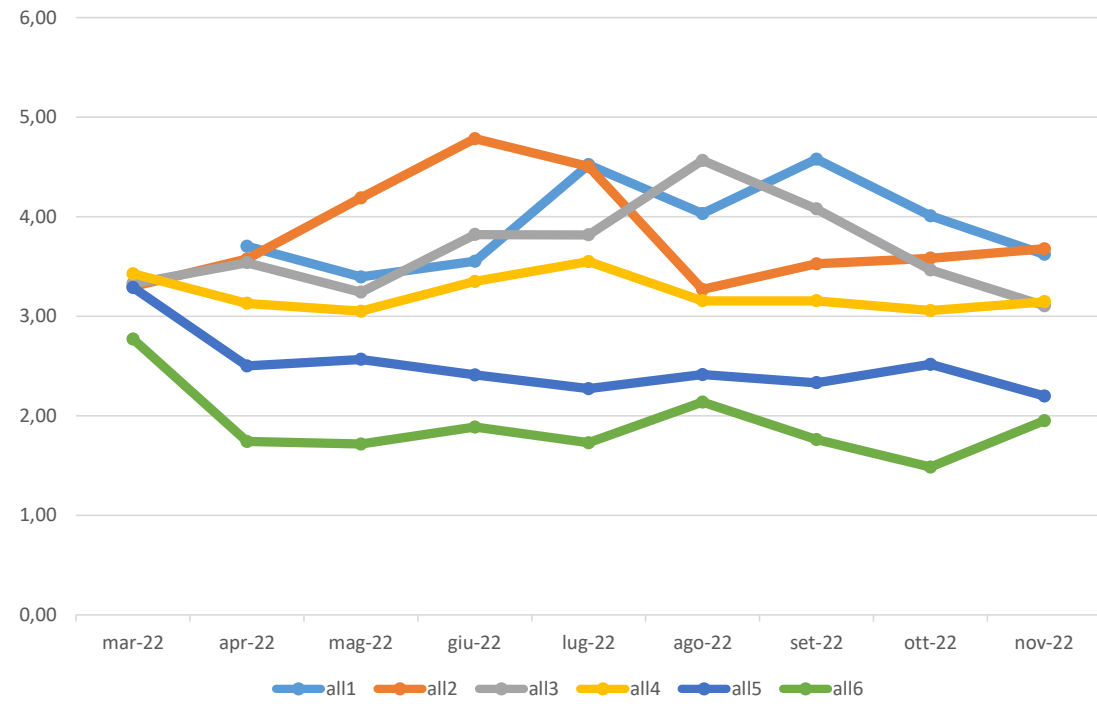


Rapporto omega 6 / omega 3

Rapporto omega6/omega3 2021



Rapporto omega6/omega3 2022



Evento
Luogo data
Titolo dell'evento



La disponibilità dell'erba verde

Legata alle precipitazioni e alle condizioni aziendali.

Abbiamo valutato:

Consumo dell'erba verde Kg/ss/capo/giorno

Contenuto in percentuale di acido alfa linolenico.

Colore del latte (valore di b = intensità del giallo).

Evento

Luogo data

Titolo dell'evento



Tipologie aziendali

Media collina:

Due aziende di medie dimensioni a stabulazione libera

Crinale:

Due aziende di piccole dimensioni a stabulazione fissa

Pascolo:

Un azienda di piccole dimensioni con uso del pascolo

Evento

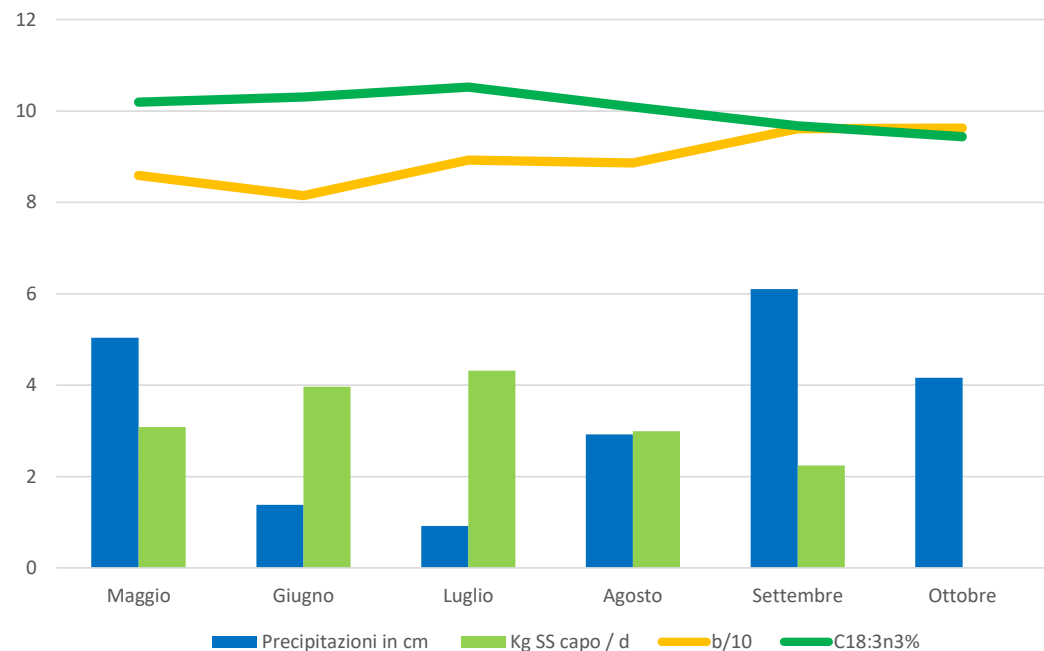
Luogo data

Titolo dell'evento

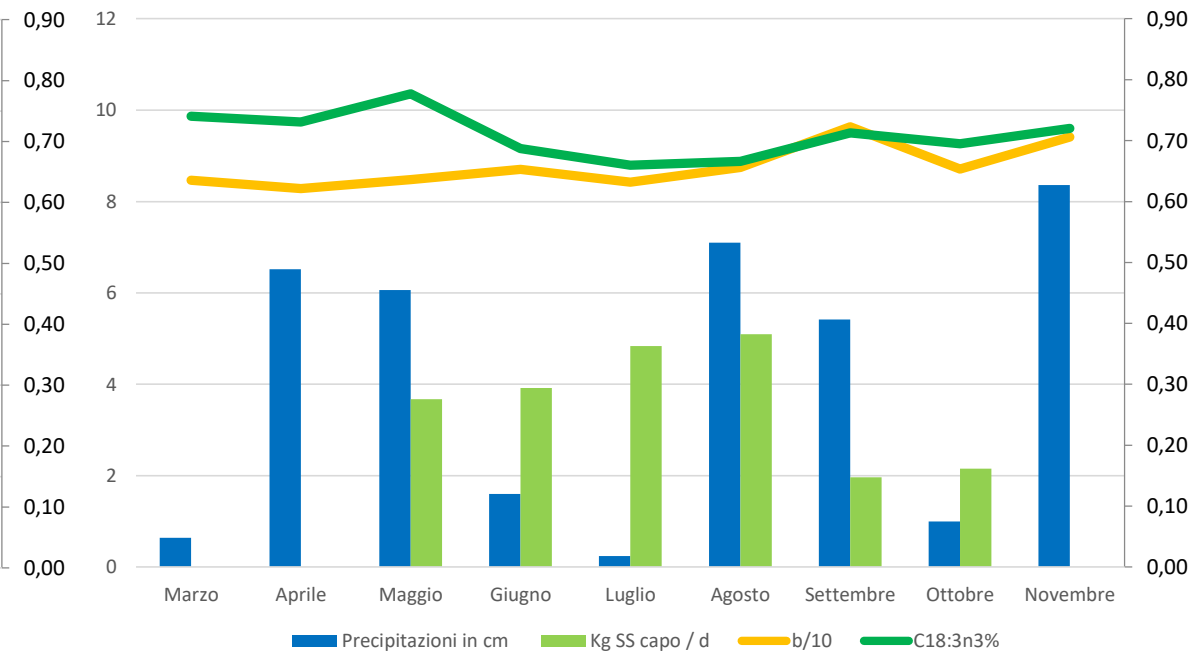


Tipologia media collina

2021



2022

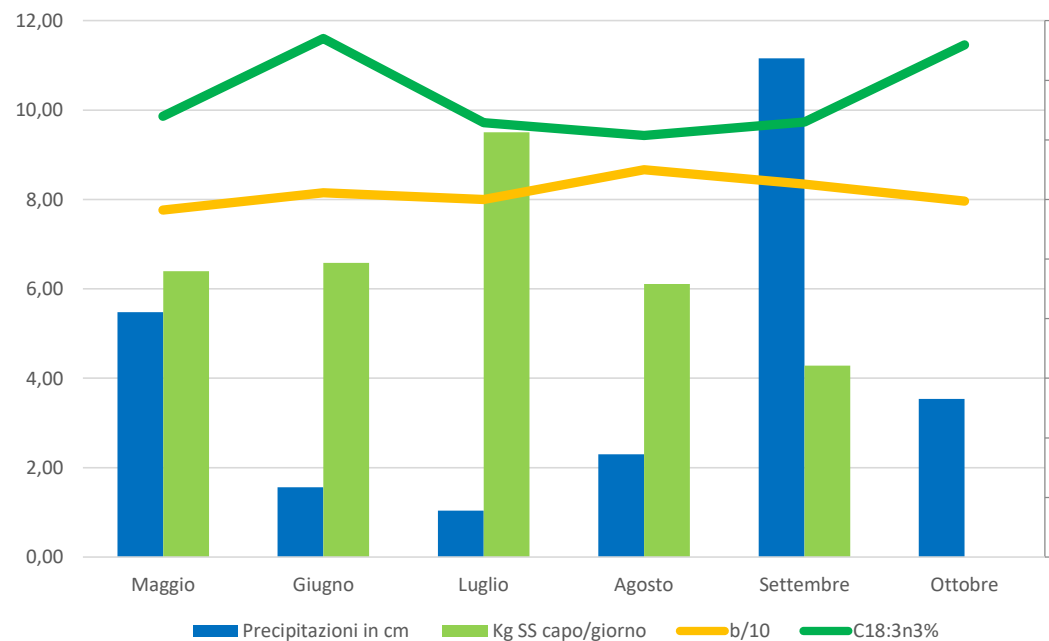


Evento
Luogo data
Titolo dell'evento

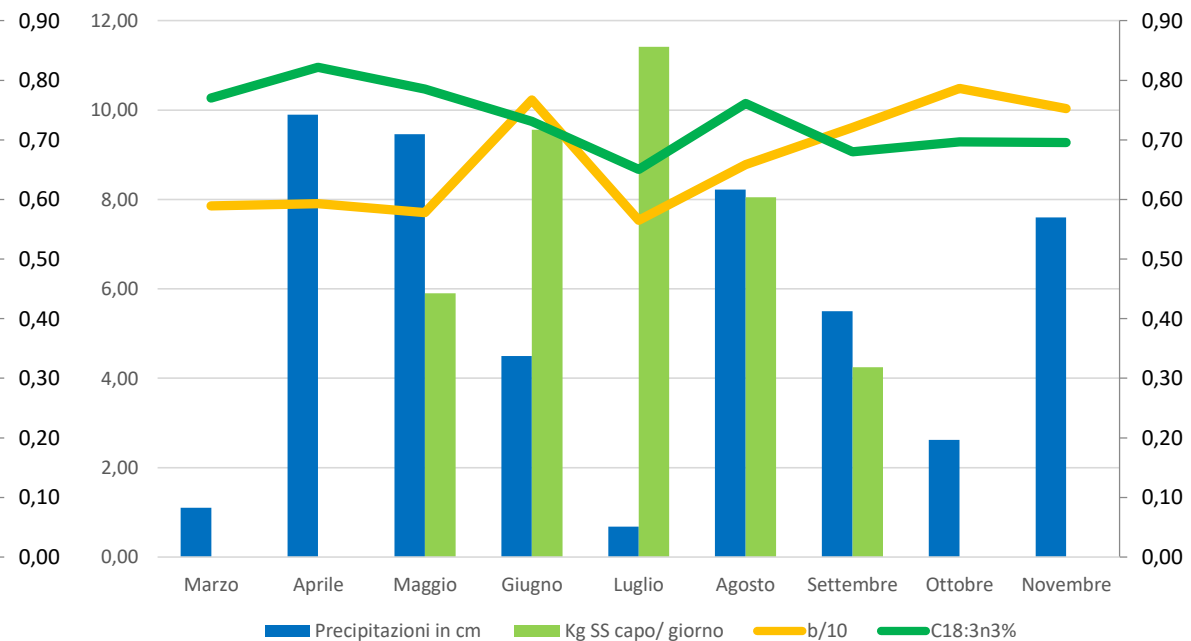


Tipologia crinale

2021



2022



Evento
Luogo data
Titolo dell'evento

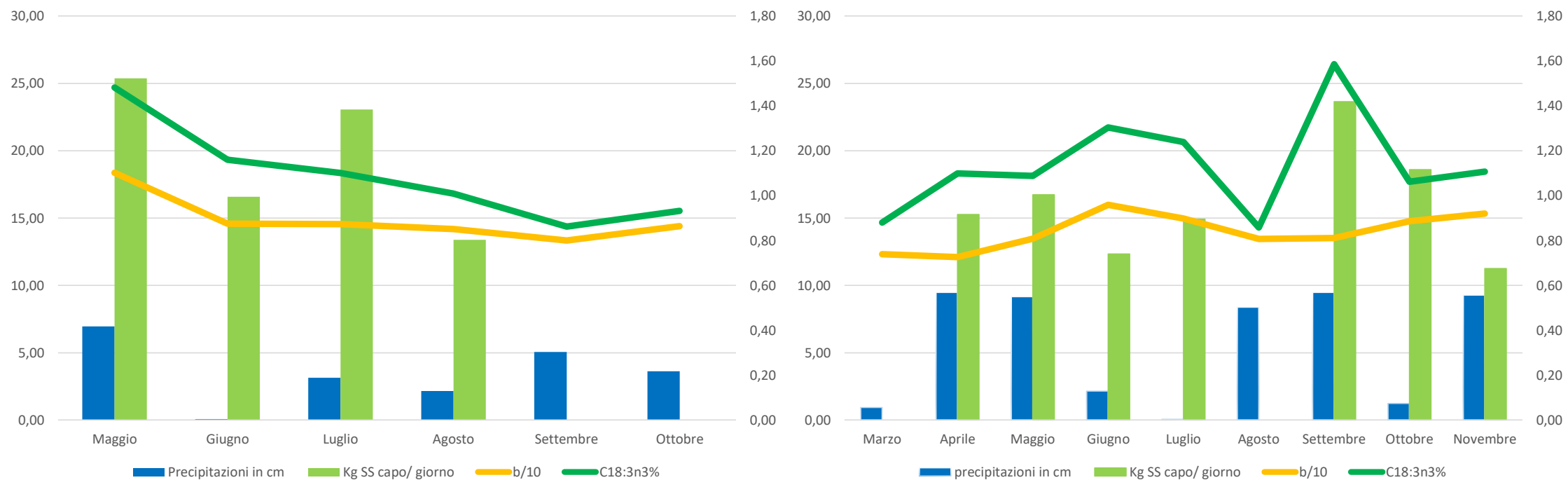


L'Europa investe nelle zone rurali

Tipologia pascolo

2021

2022



Evento
Luogo data
Titolo dell'evento



Conclusioni...

L'erba verde aumenta la "finestra di foraggiamento", si può adottare quando non si riesce a fare il fieno.

La quantità "ingerita" sembra legata alla tipologia aziendale.

Erba verde da medica o pascolo polifita: pro e contro.

Un aumento di ingestione di erba verde aumenta la percentuale di omega 3 nel latte e il contenuto di carotenoidi.

Evento

Luogo data

Titolo dell'evento



GOi PR Green Deal



Il "segno" dell'impiego di erba verde sulla composizione e sul valore nutrizionale del grasso del latte

Evento

L'impiego del pascolo e dell'erba a supporto di un modello di sviluppo sostenibile per le aree di montagna del Parmigiano Reggiano

Evento
Reggiano

Grazie per l'attenzione!

<http://prgreendeal.crpa.it/>



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.a.
Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna.
Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 – Tipo di operazione 16.1.01 – Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura – Focus Area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali – Progetto "Parmigiano Reggiano Green Deal - L'impiego del pascolo e dell'erba a supporto di un modello di sviluppo sostenibile per le aree di montagna del Parmigiano Reggiano".



Capofila

