

Tecniche di alimentazione e tecnologie di trasformazione e conservazione delle carni per la produzione di carne ovina da agnelli e pecore adulte a fine carriera

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

INCOVI

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2023 - 2025

Durata

24 mesi

Partner (n.)

10

Regione

Sardegna

Localizzazione

ITG28 - Oristano

Costo totale

€486.634,43

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP016: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sardegna

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Pratiche agricole

Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

L'obiettivo del progetto è quello di aiutare le imprese zootecniche sarde e tutta la filiera coinvolta nella macellazione e vendita della carne ovina ad offrire prodotti fortemente richiesti dal mercato, migliorandone sensibilmente la competitività, favorendo la produzione di agnelli leggeri o semi-pesanti mediante l'incrocio con razze da carne di parte delle pecore Sarde da latte e quella di pecore a fine carriera omogenee per stato di ingrassamento e con carni più chiare di quelle attuali. Saranno anche perseguite tecnologie di trasformazione e conservazione delle carni che consentano un'adeguata valorizzazione di questi prodotti nei mercati nazionali e internazionali.

Attività

Le principali attività del progetto sono:

1. studio e valutazione di incroci fra pecore Sarde ed arieti da carne per produrre agnelli da carne;
2. messa a punto di tecniche di alimentazione di pecore Sarde per migliorarne la composizione ed il colore della carne;
3. valorizzare le carni delle pecore di razza Sarda a fine carriera a diverso stato di ingrassamento, al fine di incrementare il profitto che le aziende della filiera hanno attualmente, ottimizzare le fasi di processo e di conservazione per la produzione di un preparato a base di carne del tipo "spiedino";
4. valorizzare le carni dell'agnello di Sardegna da taglio IGP e agnellone. Si prevede, infatti, di ottimizzare le fasi di processo e di conservazione per la produzione di un preparato a base di carne.

Contesto

La produzione dell'agnello da latte e la vendita delle pecore a fine carriera mediamente determinano circa il 25-30% della PLV delle aziende ovine Sarde. Questa quota potrebbe essere incrementata considerevolmente, diversificando anche le fonti di reddito delle aziende ovine, se parte della produzione venisse destinata a mercati oggi molto più profittevoli di quello dell'agnello da latte, come quello dell'agnellone, e valorizzando meglio le pecore a fine carriera.

L'agnellone è ottenibile convenientemente con la razza Sarda solamente mediante incrocio con razze specializzate da carne. Le tipologie producibili sono quelle dell'agnellone leggero, con peso vivo alla macellazione di 20-28 kg, riconosciuto come "Agnello di Sardegna da taglio" IGP e semi-pesante, del peso vivo di 30-35 kg. Un altro mercato che potrebbe essere sviluppato in maniera molto più redditizia è quello delle pecore a fine carriera destinate alla produzione di carne. La loro collocazione nel mercato sarebbe molto più profittevole producendo, con periodi di finissaggio con alimenti appropriati, pecore adulte omogenee per stato di ingrassamento e con carni più chiare del colore attuale. Al momento attuale, però, non sono presenti studi relativi alla valorizzazione commerciale dei prodotti carnei derivanti dalle tipologie di animali appena descritti. Al momento manca, infatti, l'ottimizzazione delle tecniche di trattamento post-macellazione dell'agnellone e delle pecore a fine carriera e della valutazione della shelf life di prodotti a base di carne del tipo "hamburger" o "spiedino", fortemente richiesti dal consumatore, al fine di incrementare il reddito delle aziende agrarie con un prodotto tipico della Sardegna non ancora presente sul mercato.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Daga Carni S.R.L	Zona Industriale P.I.P snc 09094 Marrubiu OR Italia		info@sardinyacarni.it
Partner	Università degli Studi di Sassari - Dipartimento di Agraria	Italia		
Partner	Cooperativa Produttori Arborea Organizzazione Produttori Carne	Italia		

Tecniche di alimentazione e tecnologie di trasformazione e conservazione delle carni per la produzione di carne ovina da agnelli e pecore adulte a fine carriera

3/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/tecniche-di-alimentazione-e-tecnologie-di-trasformazione>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Sardinya Carni S.R.L	Italia		
Partner	Demetra Societa' Agricola Semplice di Angelo Daga & C	Italia		
Partner	Daga Angelo	Italia		
Partner	Soc.Agr. Nuraghe Elighe di Vidili e Daga S.S.	Italia		
Partner	Sarca S.R.L	Italia		
Partner	Consorzio per la Tutela dell'IGP Agnello di Sardegna	Italia		
Partner	Op Unione Pastori Soc. Coop Agricola	Italia		

Innovazioni

Descrizione

Studio e valutazione di incroci fra pecore di razza Sarda ed arieti di razza da carne od a duplice attitudine (Lacaune, di razza Berrichon du Chèr e Dorper), individuando le razze incrocianti ottimali e, per ciascuna tipologia di incrocio, le tecniche ottimali di allevamento, alimentazione e di benessere per produrre da questi incroci agnelli da carne leggeri (Agnello di Sardegna ""da taglio"" IGP: 60-80 d di età; peso vivo alla macellazione 20-28 kg) e semi pesanti (100-120 f di età, peso vivo 30-35 kg).

Verranno attuati due cicli produttivi per anno, per garantire la possibilità di macellare e vendere prodotti a partire da fine febbraio sino a fine agosto di ciascun anno.

Gli agnelli saranno prodotti in aziende della Sardegna, allattati dalle madri e quindi, una volta svezzati, conferiti alla stalla di ingrasso, dove saranno alimentati prevalentemente con alimenti di origine locale. Sugli agnelli così prodotti saranno misurati, per ciascuna epoca di macellazione e razza incrociante, consumi ed i costi alimentari, gli accrescimenti medi giornalieri, la resa in carcassa ed in tagli pregiati.

Queste attività consentiranno di individuare le migliori razze incrocianti per la pecore di razza Sarda, che garantiscano di avere negli agnelli meticcì adattabilità all'ambiente pedo-climatico della Sardegna, rusticità, resistenza alle malattie, elevati ritmi di accrescimento ed elevata qualità delle carni prodotte. Nel contempo verranno quantificati i costi produttivi a livello locale, utilizzando alimenti zootecnici prevalentemente sardi, al fine di dare agli allevatori ed agli ingrassatori tutti gli elementi necessari per l'adozione consapevole di queste tipologie di produzioni.

Settore/comparto

Carni ovine e caprine

Area problema

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

Tecniche di alimentazione e tecnologie di trasformazione e conservazione delle carni per la produzione di carne ovina da agnelli e pecore adulte a fine carriera

4/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/tecniche-di-alimentazione-e-tecnologie-di-trasformazione>

Miglioramento dell'efficienza dei mercati dei prodotti agricoli e dei mezzi di produzione
Evoluzione economica e sociale degli ambienti rurali

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Descrizione

Individuare le tecniche ottimali di alimentazione di pecore Sarde a fine carriera, in maniera da portare allo stato di ingrassamento ottimale e da renderne più commerciabile la carne, in particolare schiarendone il colore con una appropriata alimentazione.

A tal fine verranno acquistate sul mercato Sardo pecore a fine carriera. Lestesse saranno divise, sulla base del loro stato di ingrassamento, in tre categorie e quindi allevate per circa un mese, nel centro di ingrasso di Marrubiu, al fine di mantenere lo stato di ingrassamento in quelle in condizioni ottimali e recuperare peso in quelle magre, schiarendone, in entrambi i casi, il colore della carne con una appropriata alimentazione basata su alimenti prevalentemente locali.

I cicli produttivi saranno organizzati in maniera che siano ritirate da allevamenti ovisardi 100 pecore a fine carriera per decade, con macellazioni che avverranno dopo circa 30 giorni, al fine di garantire la vendita dei prodotti derivati (arrostitici) in maniera regolare nel periodo di marzo-agosto.

Al fine di monitorare i risultati, verranno periodicamente misurati il peso e lo stato di ingrassamento, le rese alla macellazione e la composizione chimica delle carcasse, nonché i consumi ed i costi alimentari in stalla di gruppo per ciascuna classe di stato di ingrassamento iniziale.

Questa attività consentirà di aumentare il valore delle pecore a fine carriera, sia per effetto dello schiarimento delle carni per via alimentare con l'uso di alimenti locali, che per la maggiore omogeneità e certificazione di origine dei prodotti offerti sul mercato, con benefici competitivi rispetto ai produttori nazionali e internazionali sia per gli allevatori che per i trasformatori della Sardegna.

Settore/comparto

Carni ovine e caprine

Area problema

Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

Miglioramento dell'efficienza dei mercati dei prodotti agricoli e dei mezzi di produzione

Evoluzione economica e sociale degli ambienti rurali

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Descrizione

La ricerca si propone di valorizzare le carni dell'agnello di Sardegna da taglio IGP e agnellone semi-pesante derivanti da tre razze incrocianti della razza sarda e di due categorie di peso ed età di macellazione. Si prevede, infatti, di ottimizzare le fasi di processo e di conservazione per la produzione di un preparato a base di carne del tipo "hamburger". Obiettivo principale sarà quello di ottenere un prodotto non attualmente presente sul mercato che sia contraddistinto da elevata tipicità e qualità nutrizionale e sensoriale. A tal fine saranno attentamente valutate tutte le fasi di processo e posta particolare attenzione alla qualità delle carni fresche e dei condimenti, che saranno scelti preferibilmente tra le essenze locali, in modo tale da avere un prodotto che sia di totale espressione del territorio di produzione. Un aspetto importante sarà quello della fase distributiva, a tal fine sul prodotto ottenuto saranno testate di verse tipologie di confezionamento e valutati i parametri chimico-fisici di evoluzione della qualità del prodotto, al fine di stabilire la corretta data di scadenza del prodotto. Tale sperimentazione sarà svolta in stretto contatto tra azienda capofila e altre aziende aderenti che forniranno i materiali e le strutture di trasformazione e l'Università di Sassari che si occuperà di tutti gli aspetti tecnologici e analitici. La sperimentazione avrà una

Tecniche di alimentazione e tecnologie di trasformazione e conservazione delle carni per la produzione di carne ovina da agnelloni e pecore adulte a fine carriera

5/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/tecniche-di-alimentazione-e-tecnologie-di-trasformazione>

durata di 2 anni, i primi diciotto mesi saranno necessari per avere i dati tecnologici/analitici, mentre gli ultimi 6 mesi sarà dedicato all'analisi dei dati, allo scale up aziendale ed alla diffusione e divulgazione finale.

Settore/comparto

Carni ovine e caprine

Area problema

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

Nutrizione umana

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Diversificazione dei prodotti

Miglioramento commercializzazione

Descrizione

La ricerca si propone di valorizzare le carni delle pecore di razza Sarda a fine carriera a diverso stato di ingrassamento, al fine di incrementare il profitto che le aziende della filiera hanno attualmente dalla commercializzazione di tale prodotto. Si prevede, infatti, di ottimizzare le fasi di processo e di conservazione per la produzione di un preparato a base di carne del tipo "spiedino". Obiettivo principale sarà quello di ottenere un prodotto non attualmente presente sul mercato con una elevata tipicità e qualità sensoriale. Saranno attentamente valutate tutte le fasi di processo e posta particolare attenzione alla qualità delle carni fresche e degli altri ingredienti di matrice vegetale, di origine preferibilmente locale, al fine di ottenere un prodotto che sia di totale espressione del territorio di produzione. Saranno testate diverse tipologie di confezionamento e valutati i parametri chimico-fisici di evoluzione della qualità del prodotto, al fine di stabilire la corretta data di scadenza. La pratica di innovazione sarà svolta in stretto contatto tra azienda capofila e le altre aziende aderenti che forniranno i materiali e le strutture di trasformazione e l'Università di Sassari che si occuperà di tutti gli aspetti tecnologici e analitici. La sperimentazione avrà una durata di 2 anni, i primi diciotto mesi saranno necessari per avere i dati tecnologici/analitici, mentre gli ultimi 6 mesi saranno dedicati all'analisi dei dati, allo scale up aziendale ed alla diffusione e divulgazione finale.

Settore/comparto

Carni ovine e caprine

Area problema

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

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Diversificazione dei prodotti

Miglioramento commercializzazione