

scolare, oltre allo spessore e composizione in acidi grassi del lardo dorsale in particolare. Questi caratteri, le cui basi genetiche sono poco note, sono molto importanti per la qualità della carcassa e della carne e influenzano in modo rilevante la qualità tecnologica della materia prima per ottenere prodotti stagionati di elevata qualità, principalmente i prosciutti crudi Dop. Un gruppo di ricerca si è occupato dello studio del carattere resistenza alla Prrs, una patologia infettiva che rappresenta un grave problema economico per molti allevamenti suini. L'obiettivo era la ricerca di marcatori genetici per la resistenza alla Prrs ed in tal modo orientare la selezione verso animali con una maggiore resistenza alle malattie.

Un'altra linea ha riguardato la messa a punto di nuove metodologie per una migliore sanificazione delle carcasse mediante un innovativo sistema di depilazione, che consiste nell'utilizzo di una soluzione depilante basata su reagenti chimici in cui viene immersa la carcassa suina. Questo per diminuire l'incidenza batteriologica sulla carcassa e avendo anche verificato che non si hanno ripercussioni sulla qualità della carne fresca e del prosciutto stagionato. Infine l'ultima linea di ricerca ha studiato come ridurre il "difetto di vena", un problema che può manifestarsi durante la stagionatura e che ha grosse ripercussioni sulla vendita del prodotto.

**Stefano Damiani**



Da sinistra: Stefanon, Davoli, D'Agostini presentano i risultati del progetto Ager Heplget, nella sede udinese della Fondazione Crup.