

**AGRICOLTURA** I risultati della sperimentazione presentati a un convegno

# Ricerca genomica e miglioramento della lavorazione della carni suine

**R**icerca genomica e del miglioramento delle tecnologie di lavorazione dei suini pesanti italiani destinati alla produzione del prosciutto. Se ne è discusso mercoledì scorso all'Università di Parma, dove, nell'ambito della presentazione dei risultati del progetto HepiGet, è stata illustrata l'esperienza dell'Associazione nazionale allevatori suini (Anas) nella selezione delle razze per la filiera del prosciutto Dop.

Il progetto HepiGet è iniziato nel 2011 grazie al finanziamento di "AGER - Agroalimentare E Ricerca". Che ha riguardato la suinicoltura e, nello specifico, la produzione di prosciutti a Denominazione di Origine Protetta di alta qualità, come il Prosciutto di Parma ed il Prosciutto di San Daniele, due eccellenze della produzione agroalimentare italiana.

Il programma di ricerca ha raggruppato attività estremamente diverse. Una prima ricerca è stata condotta, con uno studio a livello genomico su oltre novecento suini (Large White italiana ANAS), per individuare geni che controllano la deposizione di grasso intramuscolare 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 e, in tal modo, orientare la selezione verso animali con una maggiore resistenza alle malattie.

Una seconda linea di ricerca è stata finalizzata alla messa a punto di protocolli per la riduzione del sale nei prosciutti, crudi e cotti, per migliorare la qualità nutrizionale senza alterarne le caratteristiche organolettiche. I valori presi a riferimento sono stati di una riduzione del cloruro di sodio di almeno il 25% rispetto al valore documentabile per la produzione di riferimento: sono state riviste tutte la fa-

si produzione, valutati numerosi parametri produttivi, e l'effetto che la riduzione del sale può indurre sulle caratteristiche del prodotto. Un ulteriore aspetto di particolare interesse ha riguardato lo studio e la caratterizzazione dei peptidi bioattivi e biofunzionali che originano dalla proteolisi e successiva digestione dei prosciutti stagionati. Una ricerca quindi a forte impatto e ricaduta sul consumatore, per il contributo che dà al contenimento delle malattie cardiovascolari. Il tutto contemplato da una serie di approfondimenti sul valore nutrizionale del prosciutto in funzione del diverso contenuto di sale.

Una terza linea ha riguardato la messa a punto di nuove metodologie per una migliore sanificazione delle carcasce 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 batterica della carcassa, e avendo anche verificato che non si hanno



Sezione: DICONO DI NOI

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 importanti ripercussioni sulla redditività dei produttori e sulla commercializzazione del prosciutto crudo.

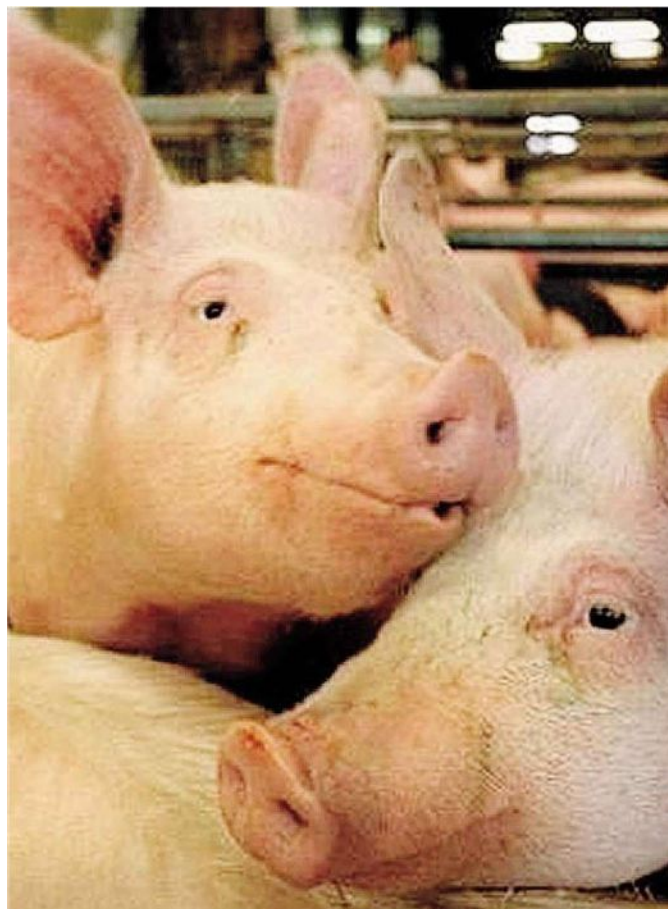
Le attività sono state realizzate grazie anche a convenzioni stipulate con

imprese del settore. Rilevante è stato il coinvolgimento di ANAS che ha messo a disposizione dati e campioni biologici dei suini sottoposti al SIB test presso il centro genetico di Gualtieri.

Il progetto è il frutto del lavoro di un team di ricercatori con competenze multiple e complementari ed afferenti all'Università degli Studi di Bologna (coordinatore e responsabile scientifico del progetto), alla Fondazione Parco Tecnologico Pa-

dano (Lodi), all'Università degli Studi di Udine, all'Università degli Studi di Parma, alla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (Parma). Il progetto è inserito tra le iniziative di comunicazione internazionale che l'Università di Bologna presenterà ad EXPO 2015 - Padiglione Italia.

(Alessandra Ferretti)



Peso: 49%