

Qualità della carne suina da allevamento all'aperto

Anna Garavaldi – CRPA scpa ; Andrea Bertolini – FCSR-ETS

Convegno finale

**Filiera corta
sostenibile
delle carni
da suini allevati
all'aperto**

**Webinar
7 dicembre 2023
ore 14:00-16:30**



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali Soc. Cons. 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 "Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto".

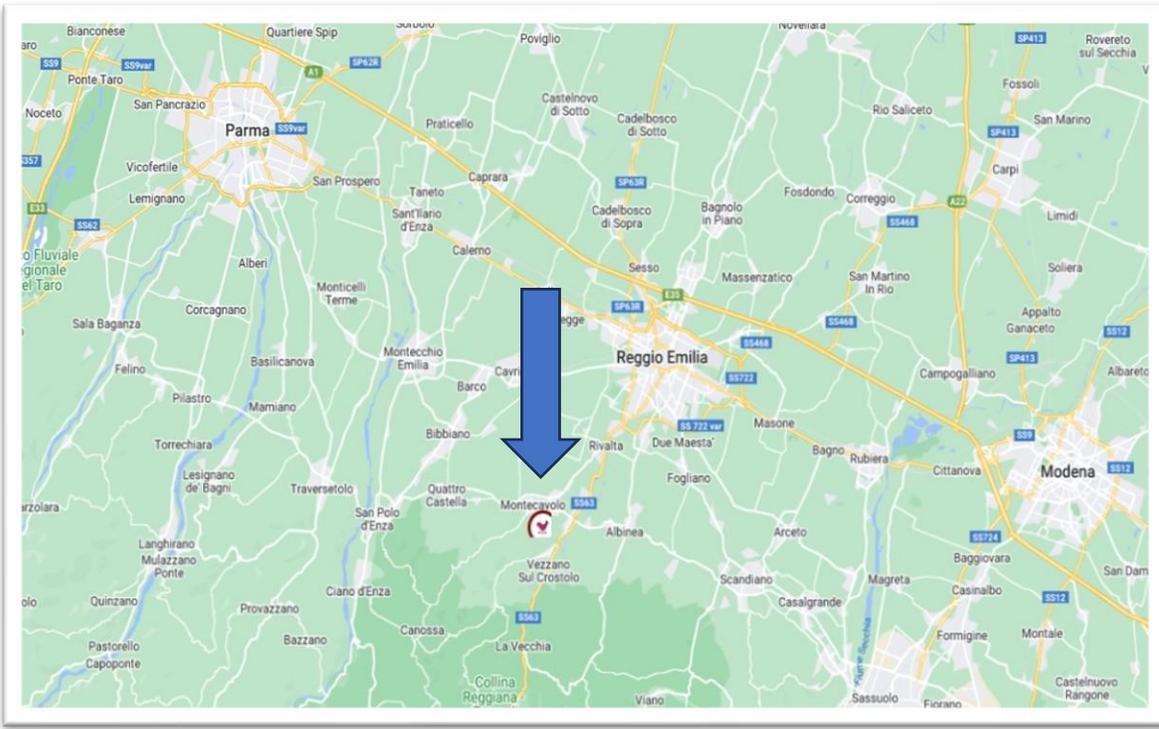


GOi Salcasa



Risultati

- Prove di allevamento e qualità delle carni (dati allevamento, dati di macellazione e analisi sensoriale della carne fresca);
- Commercializzazione dei prodotti e gradimento dei consumatori (focus group, indagine consumatori e consumer test)



Allevamento delle prove

- Borghi Tiziano Società Agricola



GOi Salcasa

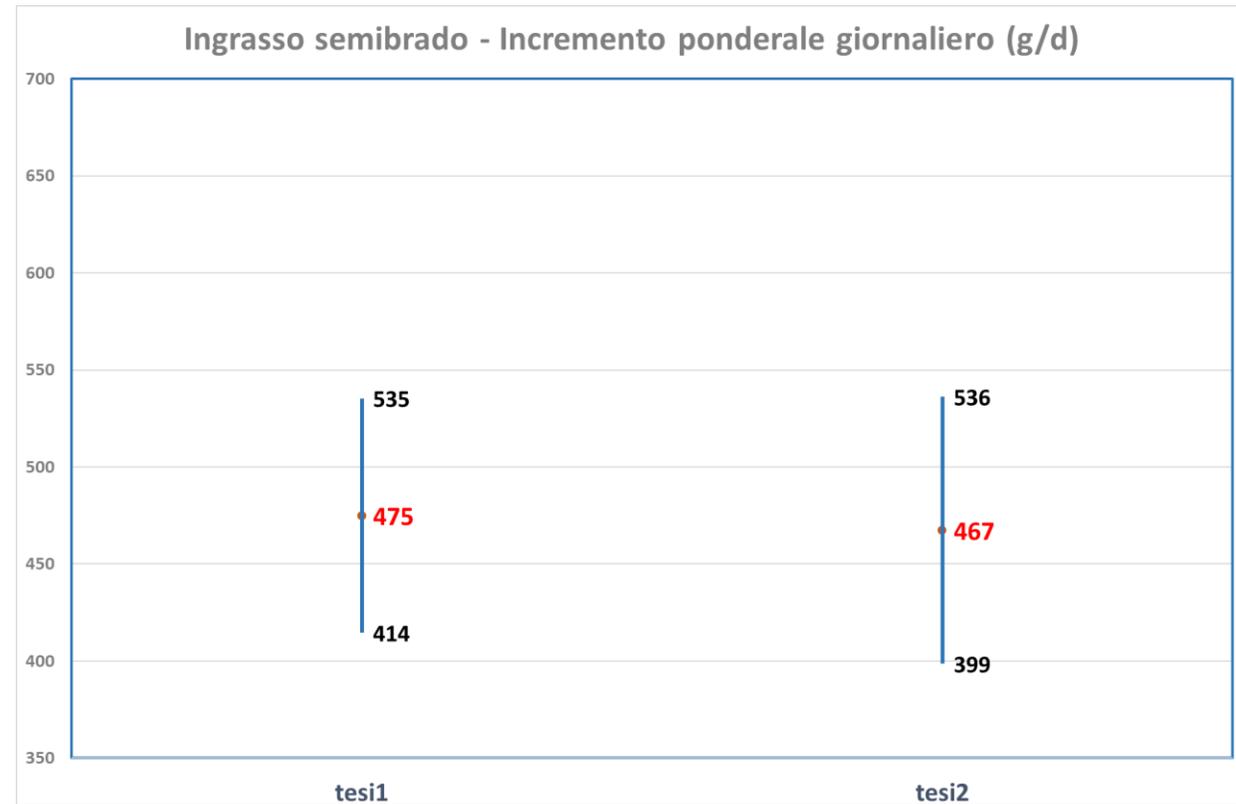
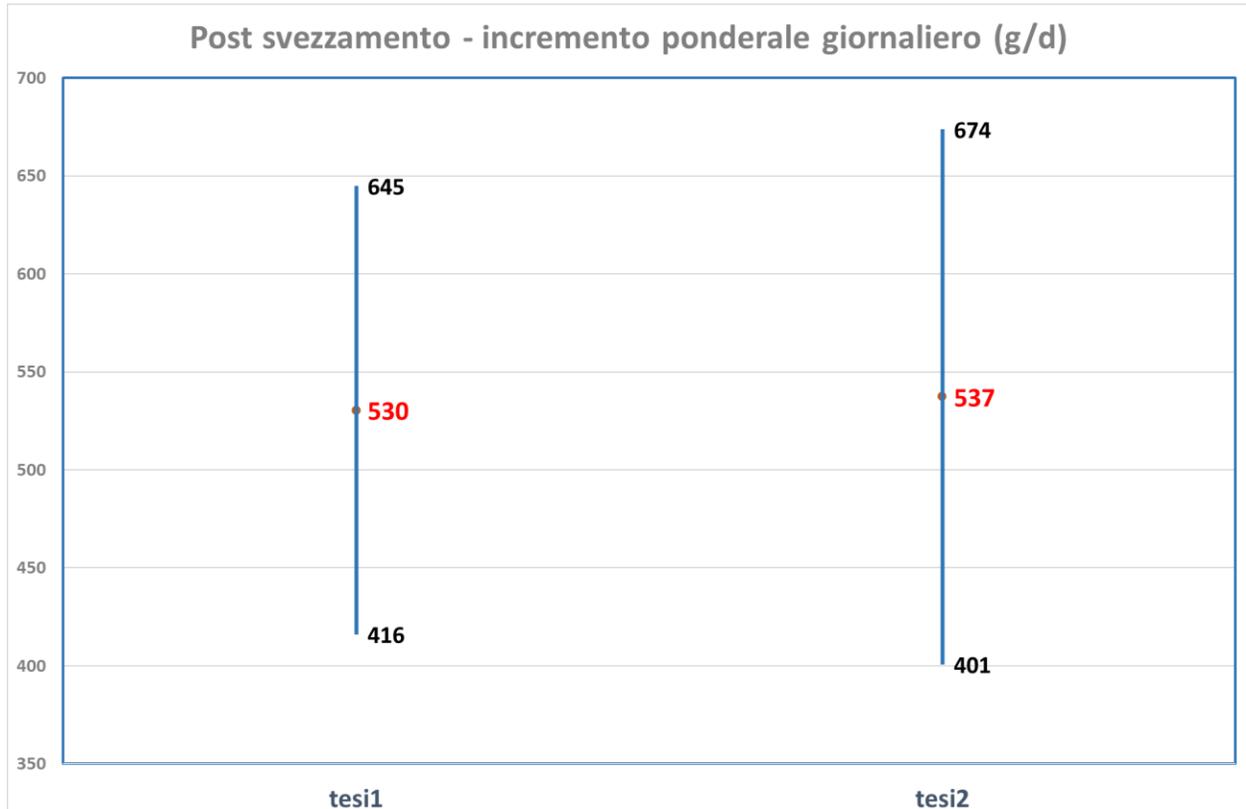
In allevamento

Sistema di allevamento semibrado



In allevamento

Valutazione di 2 tesi differenti per linea genetica paterna



In macello

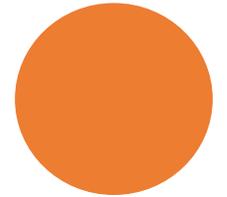
	Mesi allevamento	Peso vivo medio (kg)	Peso morto medio (kg)	Resa di macellazione (%)	Spessore grasso (mm)	Spessore magro (mm)	Carne magra (%)
Tesi 1	13,5	217,8	177,5	78,9	40,4	84,8	44,2
Tesi 2	13,5	214,7	176,9	79,7	39,4	85,7	44,8

- Indicatori qualitativi della carcassa
- Resa in tagli magri e grassi

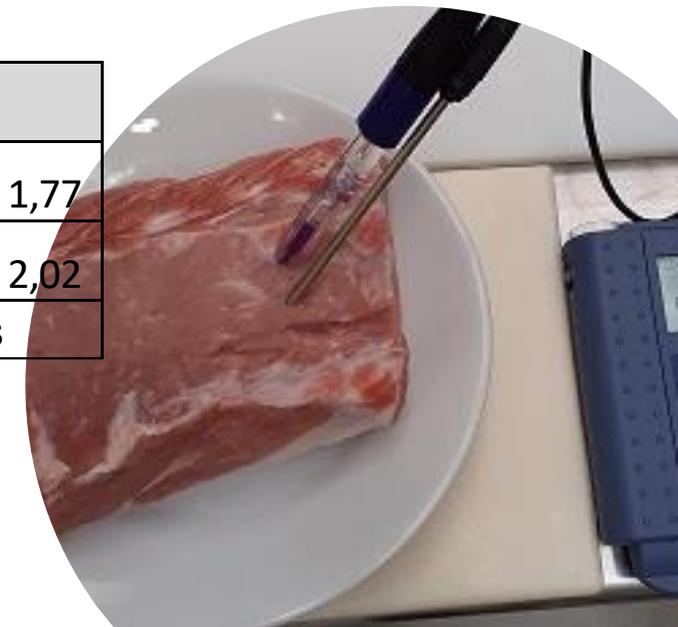
	Coscia (kg)	Spalla (kg)	Lombo MO (kg)	Pancetta (kg)	Lardo (kg)	Resa % Lombo MO	Resa % tagli magri	Resa % tagli grassi	N° di jodio
Tesi 1	20,0	11,7	14,5	12,4	10,3	17,4	55,8	27,1	53,9
Tesi 2	20,2	11,5	13,8	12,9	9,8	16,4	54,6	27,3	54,0

In laboratorio

- Indicatori qualitativi della carne fresca (pH 24h, cooking loss, drip loss, colore)



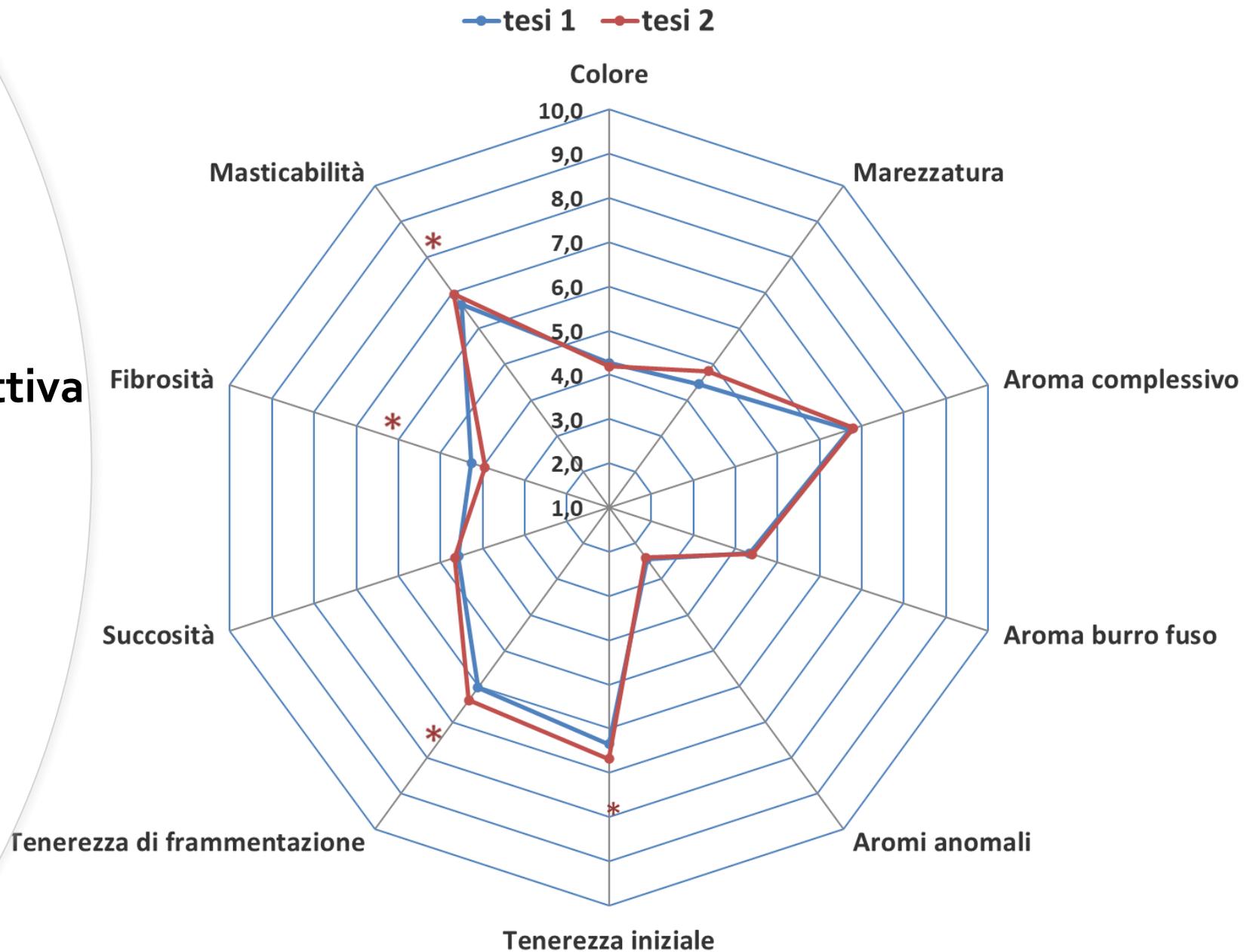
	pH	Cooking loss %	Drip loss %	L*	a*	b*
Tesi 1	5,58 ± 0,11	27,5 ± 3,2	0,56 ± 0,19	58,46 ± 4,84	6,53 ± 1,98	14,67 ± 1,77
Tesi 2	5,55 ± 0,12	25,8 ± 3,1	0,60 ± 0,22	59,04 ± 3,98	6,31 ± 2,33	14,43 ± 2,02
Test di t (α 0,05)	n.s	n.s	n.s	n.s	n.s	n.s



Panel test

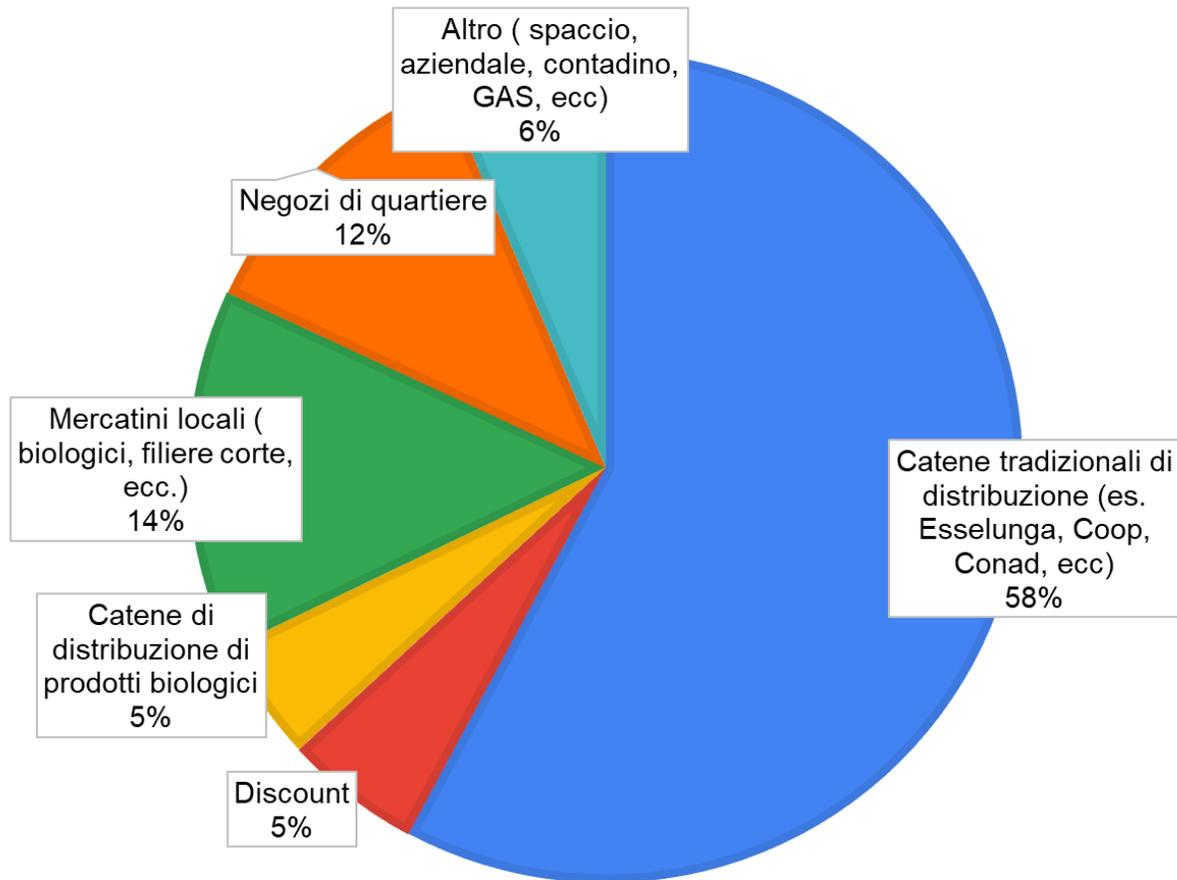
- **Analisi sensoriale descrittiva (QDA) UNI 13299:2016**

Profilo sensoriale medio lombo fresco



Indagine Consumatori

- 170 interviste online e presso spacci aziendali
- Consumatori abituali di carne suina di età fra 18 e 76 anni



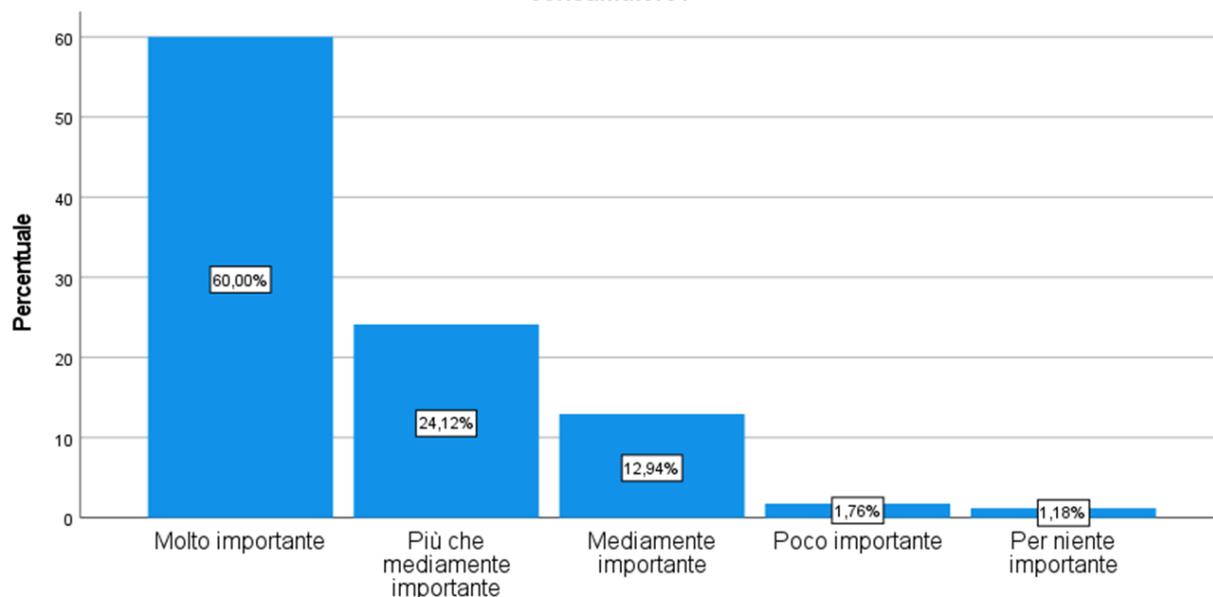
DOVE ACQUISTA PREVALENTEMENTE CARNI SUINE E SALUMI?



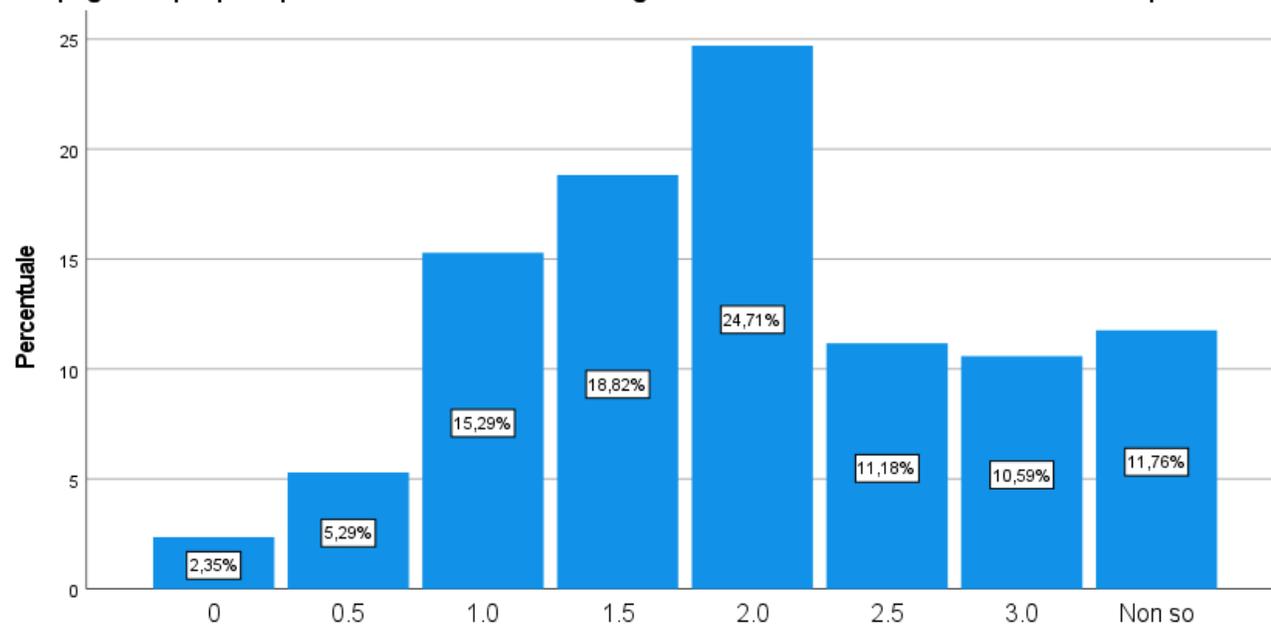
Indagine Consumatori

- Circa il 98% degli intervistati ritiene l'allevamento all'aperto un'ottima soluzione per il benessere animale
- Il 94,6% vorrebbe trovare presso GDO o negozio di fiducia carne suina da razze autoctone

Secondo Lei, quanto è importante la tracciabilità individuale dei suini e degli alimenti che ne derivano fino al consumatore?



Allevare i suini all'aperto comporta costi più elevati per gli allevamenti; fino a quanto sarebbe disposto a pagare in più per il prodotto con un'etichetta che garantisca che i suini siano stati allevati all'aperto?



Consumer test

- Lombo di suino
- Test di gradimento Blind/Atteso /Reale
- 60 consumatori abituali di carne suina

PARTE 2



Codice campione _____

- Valutare il livello di gradimento per ciascun carattere:

<i>Sapore:</i>								
								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
estremamente sgradito	molto sgradito	moderatamente sgradito	leggermente sgradito	né gradito né sgradito	leggermente gradito	moderatamente gradito	molto gradito	estremamente gradito

<i>Consistenza</i>								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
estremamente sgradito	molto sgradito	moderatamente sgradito	leggermente sgradito	né gradito né sgradito	leggermente gradito	moderatamente gradito	molto gradito	estremamente gradito

<i>Giudizio complessivo:</i>								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
estremamente sgradito	molto sgradito	moderatamente sgradito	leggermente sgradito	né gradito né sgradito	leggermente gradito	moderatamente gradito	molto gradito	estremamente gradito
Osservazioni personali:								

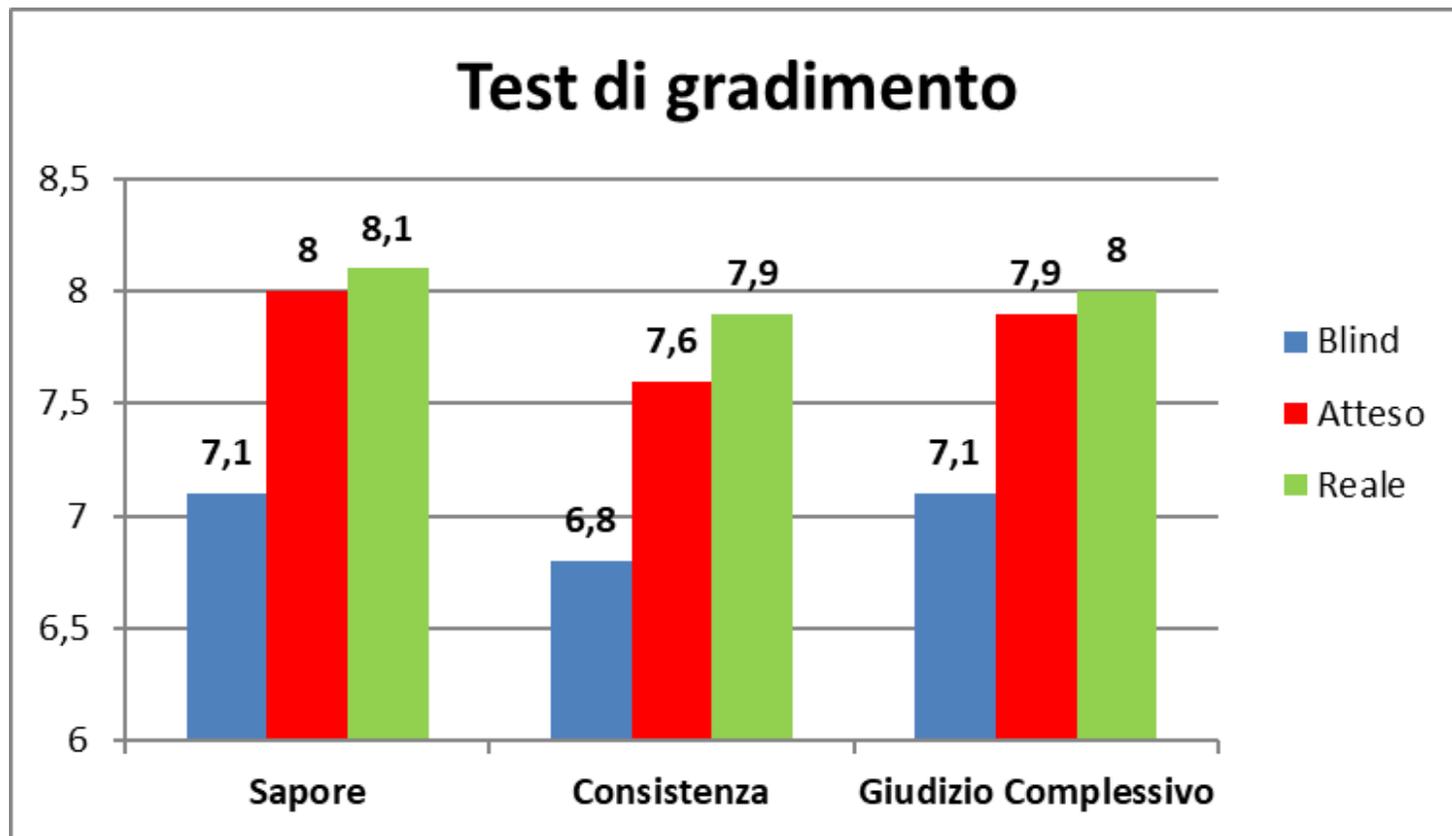
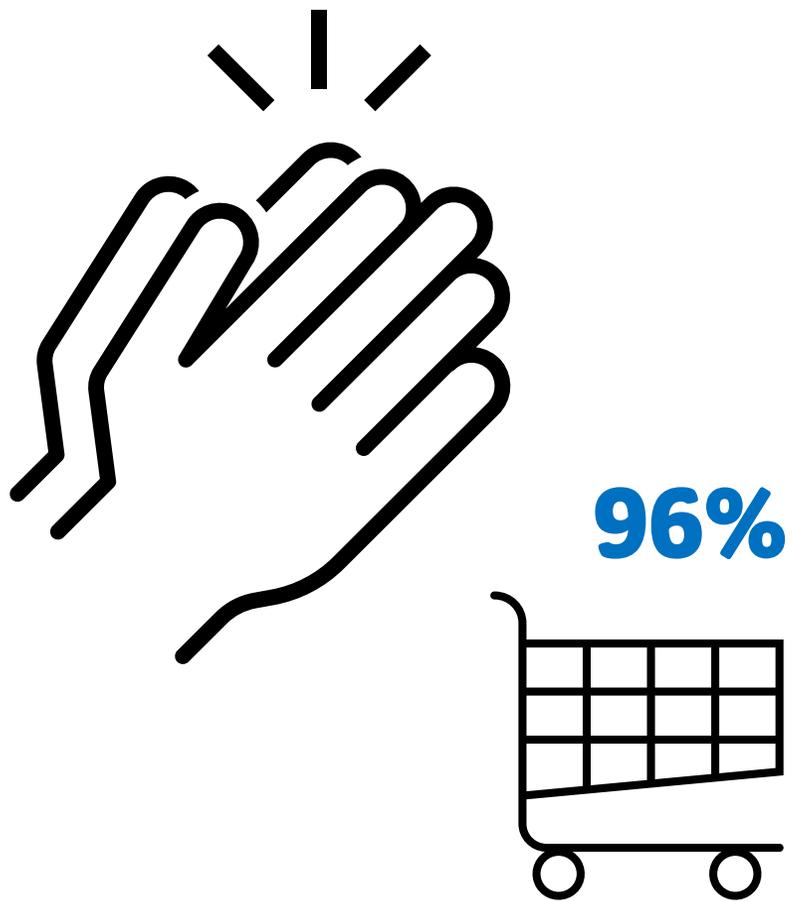
Acquisterebbe la carne appena valutata?

sì

no

Consumer test

- Lombo di suino
- Test di gradimento Blind/Atteso /Reale



Conclusioni

- **Non sono risultate differenze significative fra le due tesi di ibrido in prova per tutti i parametri in esame.**
- **Da queste tipologie di ibrido si ottiene una carne fresca caratterizzata da una consistente presenza di grasso di elevate qualità , particolarmente indicata per la trasformazione in prodotti tipici d'eccellenza.**
- **Il consumatore ricerca prodotti in cui sono esplicitati l'origine e la sua «storia» anche attraverso un sistema di tracciabilità evidenziato in etichetta.**

Conclusioni

- **La carne fresca di suino ha rispecchiato le attese del consumatore non solo per l'appartenenza ad una filiera corta e la provenienza da un allevamento semibrado, ma anche per la qualità della carne e le sue caratteristiche sensoriali.**
- **Dall'indagine con i consumatori è emerso che circa il 50% degli intervistati sarebbe disposto a pagare da 2 a 3€ al Kg in più per la carne proveniente dall'allevamento semibrado rispetto alla carne di allevamenti convenzionali.**

Qualità della carne suina da allevamento all'aperto

Convegno finale

**Filiera corta
sostenibile
delle carni
da suini allevati
all'aperto**

**Webinar
7 dicembre 2023
ore 14:00-16:30**

Grazie per l'attenzione!

a.garavaldi@crpa.it



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali Soc. Cons. 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 "Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto".

