

## Individuazione di marcatori chimici che garantiscano la corrispondenza tra etichettatura e qualità della carne avicola

### Riferimenti

Acronimo

827 FOODCHIM

Rilevatore

Praderio Giovanna

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Università degli Studi di Milano - VSA

Periodo

05/07/2005 - 05/07/2006

Durata

12 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€49.997,26

Contributo concesso

€ 43.997,26 (88,00 %)

Risorse proprie

€ 6.000,00 (12,00 %)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

Gli avicoli alimentati con mangimi di origine esclusivamente vegetale hanno un costo maggiore, e purtroppo spesso sono oggetto di contraffazioni; in particolar modo può verificarsi la mancata corrispondenza tra etichettatura e qualità della carne (per legge è necessario riportare in etichetta le condizioni di allevamento dell'animale). Scopo del lavoro è stato quello di valutare la composizione lipidica di un mangime vegetale e di uno con aggiunta di grassi animali, per confrontare tali profili con la composizione lipidica di capponi alimentati con le due diverse diete. Dai risultati risulta chiaro che alcune variabili nei lipidi polari fosfatidilinositolo+fosfatidilserina e fosfatidiletanolamina permettono di caratterizzare gli animali in relazione con la loro dieta. In particolare, gli acidi grassi  $\omega 6$  e più generalmente gli acidi grassi poliinsaturi (polyunsaturated fatty acids, PUFA) nelle frazioni PC, PE e PI+PS sono distintivi per i capponi alimentati con mangime solo vegetale, mentre gli acidi grassi monoinsaturi in generale (monounsaturated fatty acids, MUFA) e i rapporti tra acidi grassi monoinsaturi e saturi (MUFA/SFA in PC, PE, PI+PS) sono caratteristici dei capponi alimentati con una dieta tradizionale. In conclusione, dall'analisi della carne commercializzata è possibile risalire al tipo d'alimentazione impiegata e quindi verificare la corretta corrispondenza tra etichettatura e qualità del prodotto.

### Obiettivi

Individuazione di marcatori chimici che garantiscano la corrispondenza tra etichettatura e qualità della carne avicola

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

501 Miglioramento delle classificazioni e degli standards di prodotti vegetali ed animali

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

3.5.1. Comparto avicolo

Parole chiave

etichettatura prodotti

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Pianura

Destinatari dei risultati

Istituzioni pubbliche

Altro

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Risultati Attesi

---

Metodica analitica della carne avicola che permetta di risalire al tipo di alimentazione

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

---

Metodica analitica della carne avicola che permetta di risalire al tipo di alimentazione

---

Natura dell'innovazione

---

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Università degli Studi di Milano - VSA

Responsabile

Luca Chiesa

Dettagli

---