

61^a FIERA NAZIONALE della AGRICOLTURA

LANCIANOFIERA
14 / 15 / 16 aprile 2023

*Fiorisce
il futuro.*

RICERCA E INNOVAZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ E COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE ZOOTECNICHE IN ABRUZZO

*Risultati dell'attività di ricerca condotta nell'ambito dei progetti di
Macrofiliera finanziati dal Programma di sviluppo rurale (PSR)
Abruzzo 2014/2020 (Misura 16.2) - Sostegno a progetti pilota per lo
sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie*

Il Progetto «OVINNOVA»

Applicazione di nuove strategie gestionali per il miglioramento quanti-qualitativa della produzione di carne e sviluppo di nuovi prodotti per il potenziamento del settore ovicaprino” (OVINNOVA)

Responsabile Scientifico: Prof. Giuseppe Martino

Azienda Capofila: Gianfelice D'Agostino



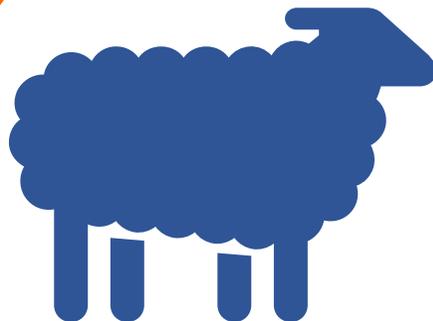
Obiettivi



1. Applicazione di strategie alimentari e gestionali innovative per migliorare le rese e la qualità della carne di pecora a fine carriera



2. Sviluppo di tecnologie innovative per la produzione di nuovi prodotti trasformati e stagionati a base di carne ovicaprina

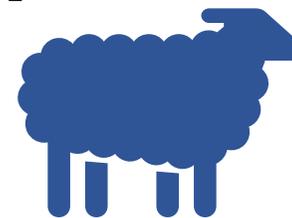


3. Standardizzazione di sistemi di confezionamento per garantire una shelf-life adeguata alla commercializzazione e il mantenimento della qualità dei prodotti freschi e trasformati



Obiettivo #1 – Applicazione di strategie alimentari e gestionali innovative per migliorare le rese e la qualità della carne di pecora a fine carriera per la produzione di arrosticini

Caratterizzazione della carne di pecore da latte a fine carriera **confronto tra pecore meticce e pecore di razza Lacon**



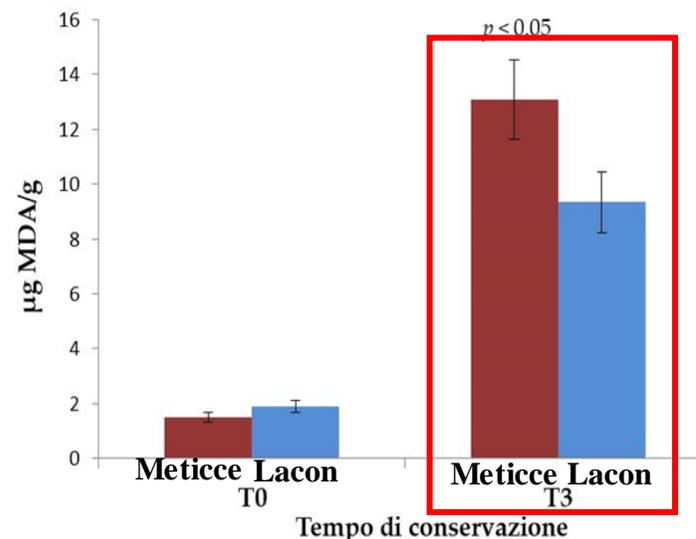
Profilo di acidi grassi

↑ Acidi grassi saturi

Profilo volatile

↓ Esanale

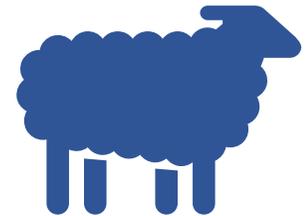
Ossidazione lipidica



I dati sono riportati come μg di malondialdeide (MDA) per g di campione

Obiettivo #1 – Applicazione di strategie alimentari e gestionali innovative per migliorare le rese e la qualità della carne di pecora a fine carriera

Caratterizzazione della carne di pecore da latte a fine carriera la cui dieta è stata **integrata con foglie di ulivo**

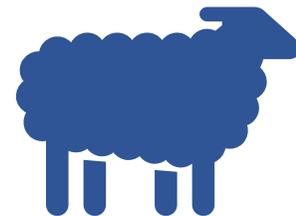


Foglie di ulivo



Obiettivo #1 – Applicazione di strategie alimentari e gestionali innovative per migliorare le rese e la qualità della carne di pecora a fine carriera

Risultati



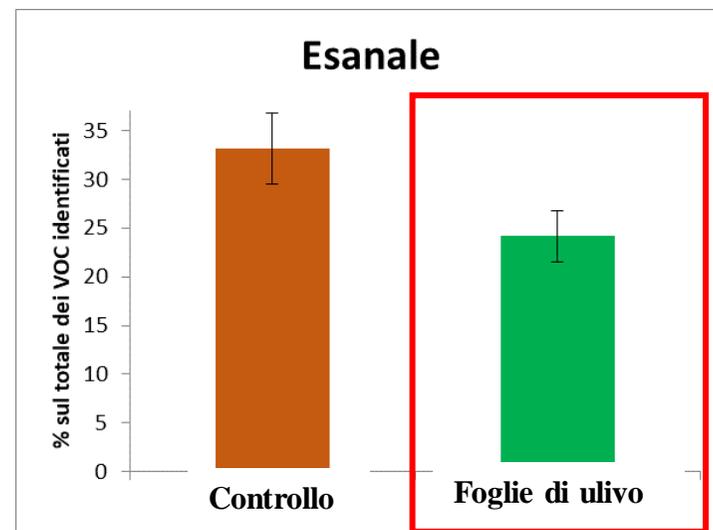
Profilo di acidi grassi

Nei campioni animali la cui dieta è stata integrata con foglie di ulivo

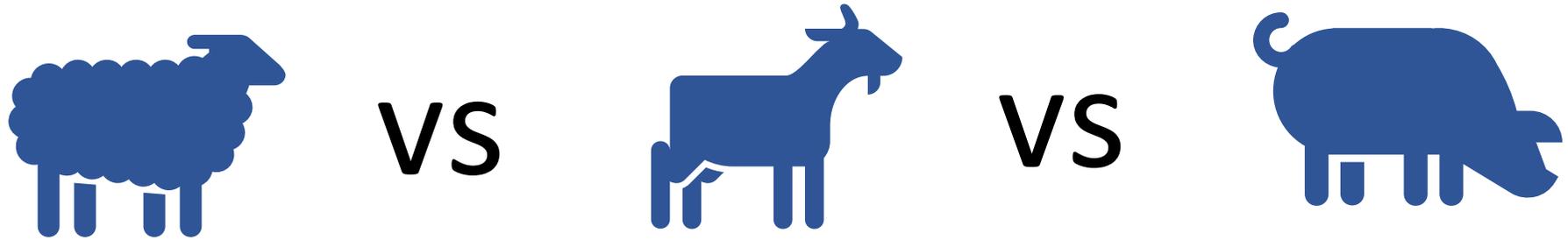


PUFA

Profilo volatile



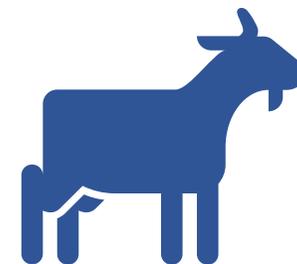
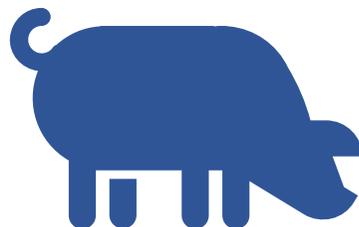
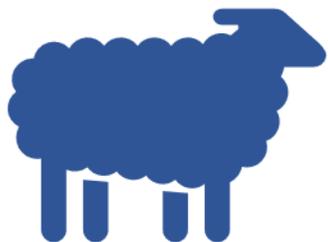
Obiettivo #2 – Sviluppo di tecnologie innovative per la produzione di nuovi prodotti trasformati e stagionati a base di carne ovicaprina



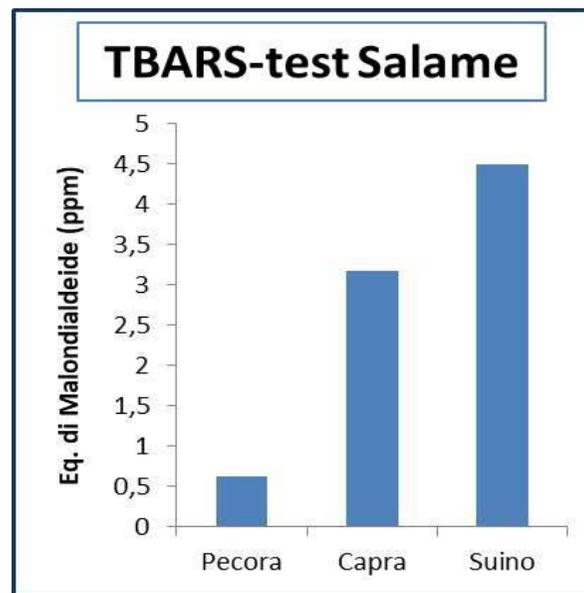
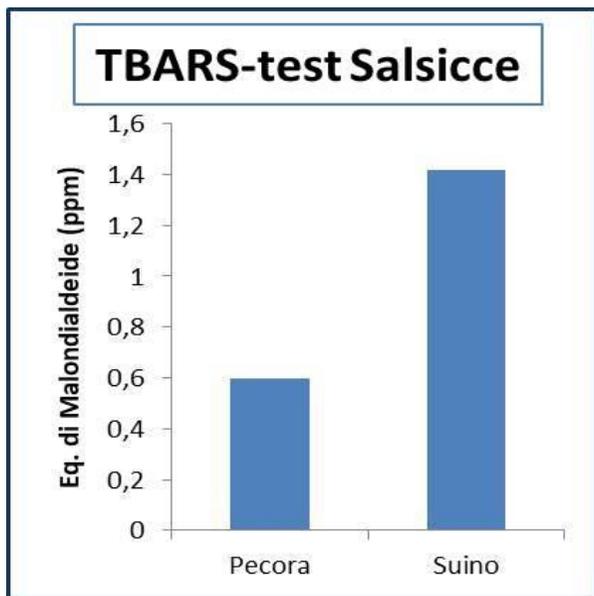
Nessuna differenza nei principali parametri chimico-fisici



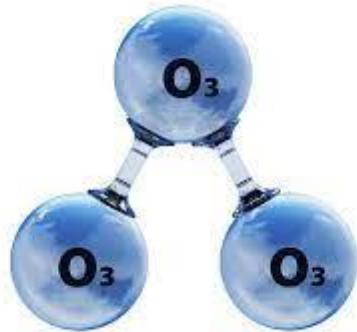
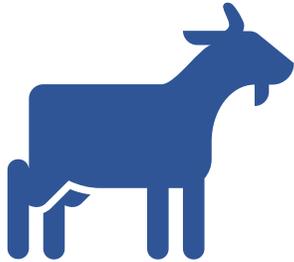
Obiettivo #2 – Sviluppo di tecnologie innovative per la produzione di nuovi prodotti trasformati e stagionati a base di carne ovicaprina



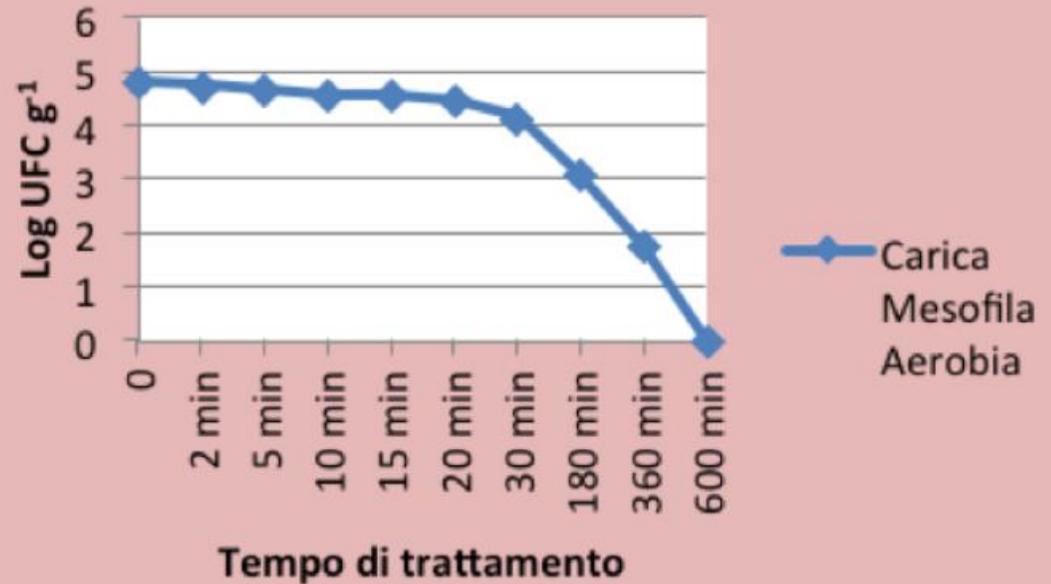
Ossidazione lipidica



Obiettivo #3 – Standardizzazione di sistemi di confezionamento per garantire una shelf-life adeguata alla commercializzazione e il mantenimento della qualità dei prodotti freschi e trasformati.



Carica Mesofila Aerobia



Conclusioni

Le conoscenze ottenute durante il progetto 'Ovinnova' potranno essere utilizzate per migliorare la competitività del settore ovicaprino nella Regione Abruzzo e costituire una filiera in grado di valorizzare l'allevamento dei piccoli ruminanti :

- ✓ Applicazione di strategie alimentari e gestionali innovative ;
- ✓ Sviluppo di tecnologie innovative per la produzione di nuovi prodotti trasformati e stagionati a base di carne ovicaprina;
- ✓ Standardizzazione di sistemi di confezionamento



L'Unità di Ricerca di Zootecnia e Produzioni Animali Dipartimento di Bioscienze - UNITE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO



Prof. Giuseppe Martino
Dott. Andrea Ianni
Dott.ssa Lisa Grotta
Dott.ssa Francesca Bennato
Dott.ssa Costanza Cimini
Dott. Alessio Di Luca
Dott. Marco Florio

Lanciano – 14 Aprile 2023