

# 61<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE della AGRICOLTURA

LANCIANOFIERA  
14 / 15 / 16 aprile 2023

*Fiorisce  
il futuro.*

## RICERCA E INNOVAZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ E COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE ZOOTECHNICHE 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**



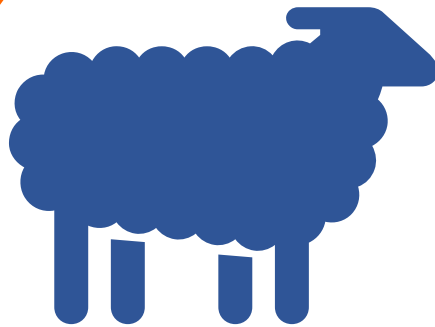
# Obiettivi



**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

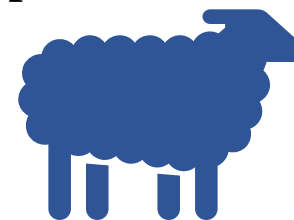


**3.** Standardizzazione di sistemi di confezionamento per garantire una shelf-life adeguata alla commercializzazione e il mantenimento della qualità dei prodotti freschi e trasformati



# 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 arrostiticini

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



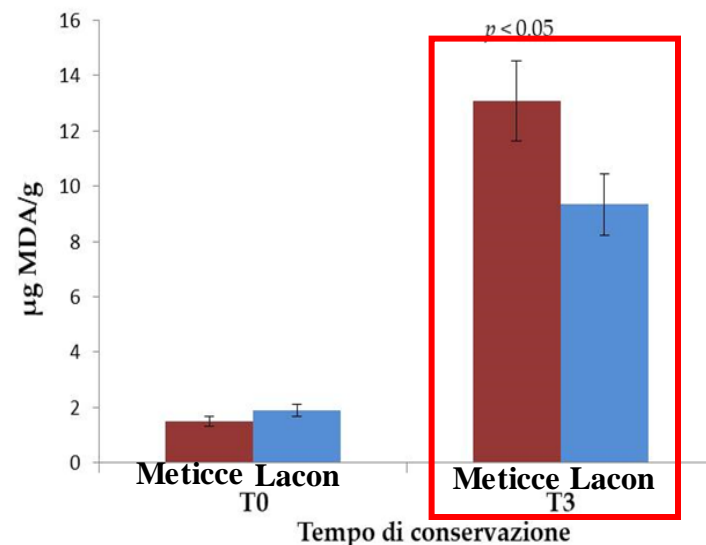
Profilo di acidi grassi

▲ Acidi grassi saturi

Profilo volatile

▼ Esanale

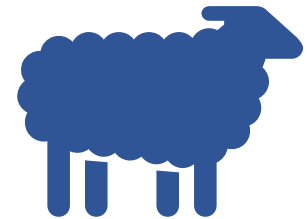
Ossidazione lipidica



I dati sono riportati come  $\mu\text{g}$  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**

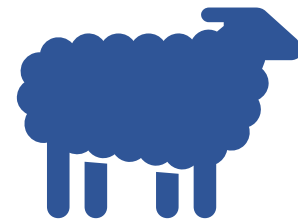


**Foglie di ulivo**



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

## Risultati



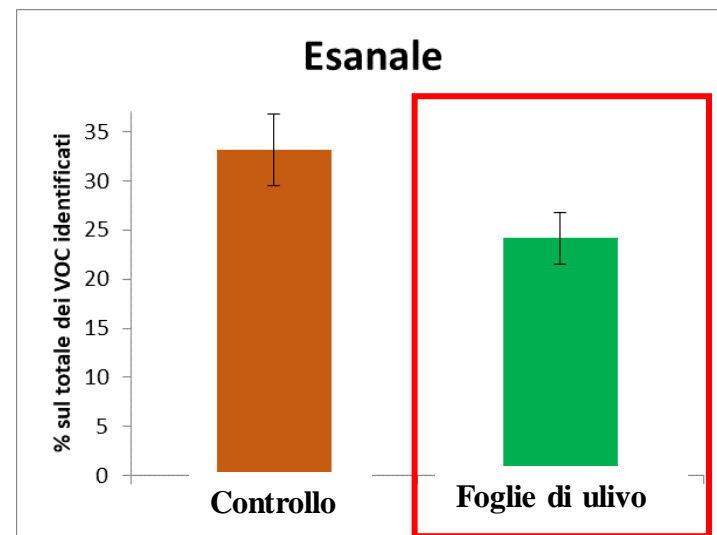
### Profilo di acidi grassi

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

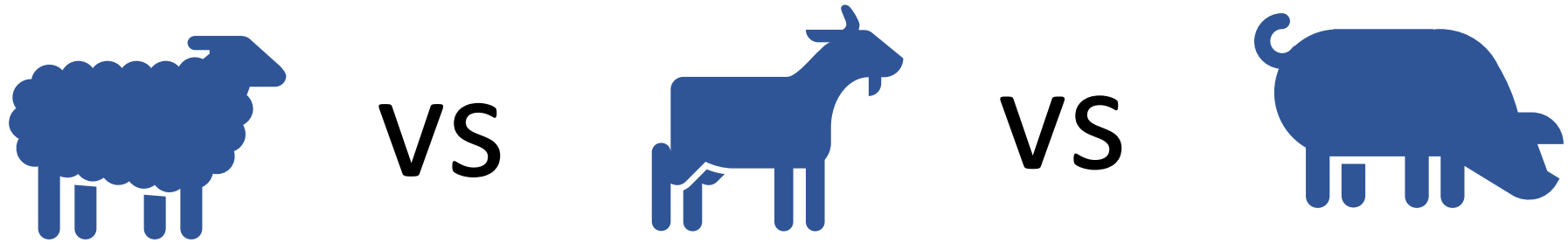


PUFA

### Profilo volatile



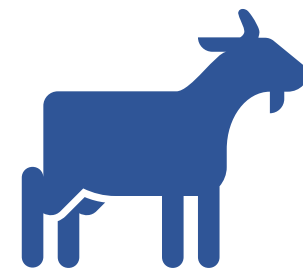
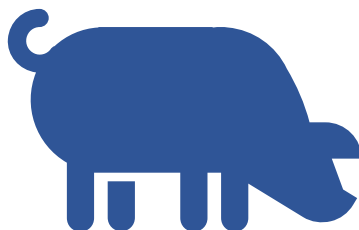
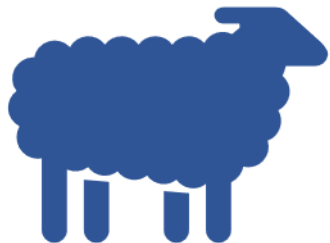
# Obiettivo #2 – Sviluppo di tecnologie innovative per la produzione di nuovi prodotti trasformati e stagionati a base di carne ovicaprina



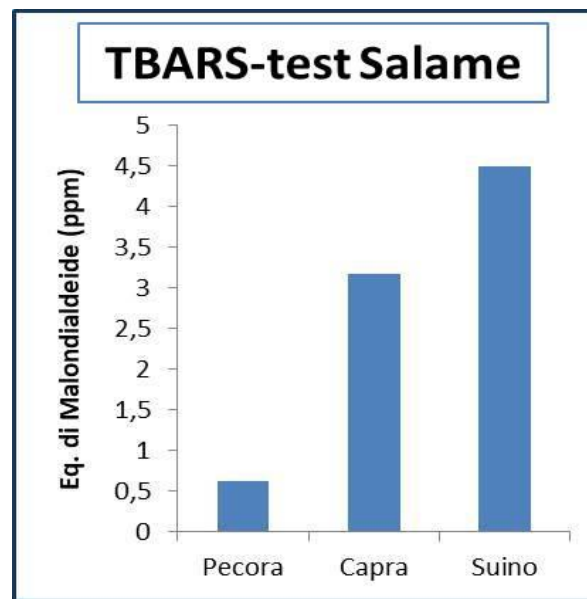
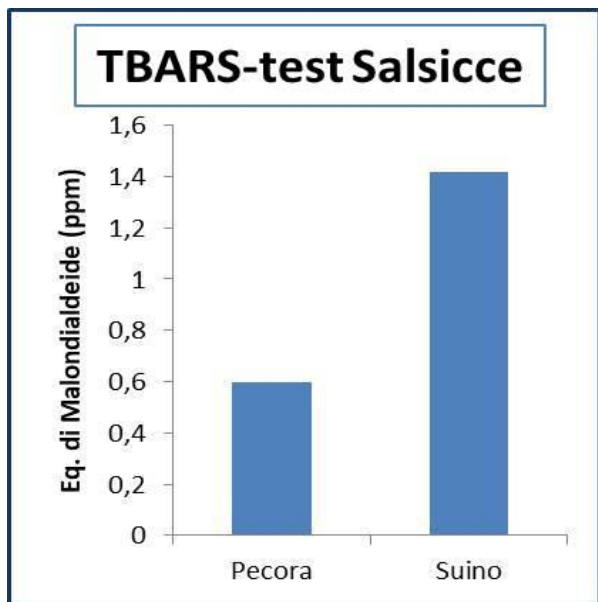
Nessuna differenza nei principali parametri chimico-fisici



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

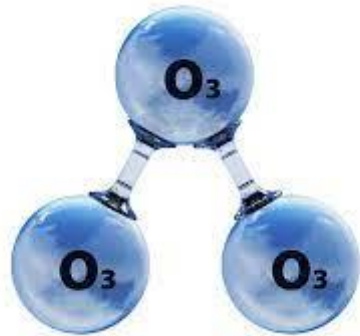
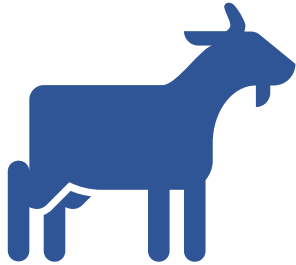


## Ossidazione lipidica

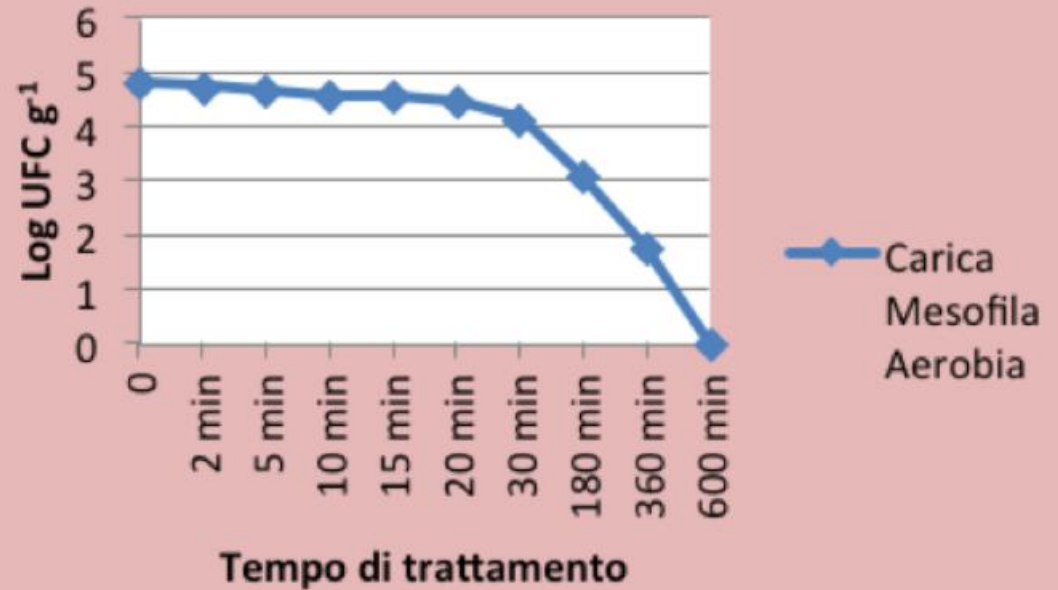




# Obiettivo #3 – Standardizzazione di sistemi di confezionamento per garantire una shelf-life adeguata alla commercializzazione e il mantenimento della qualità dei prodotti freschi e trasformati.



## 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



**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