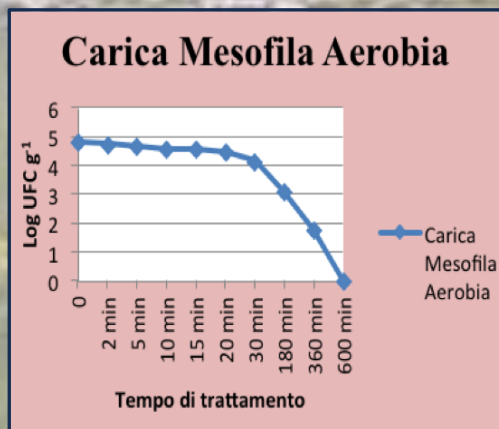
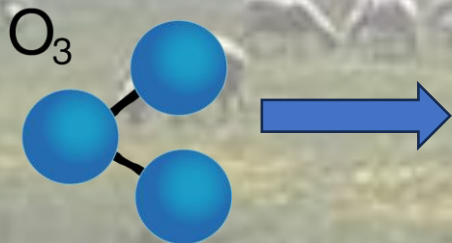


Obiettivo 3. Identificare le modalità di confezionamento utili a garantire una shelf-life adeguata per la commercializzazione dei prodotti

Utilizzo dell'ozono per la riduzione della carica microbica totale su carne fresca



L'ozono è un gas ad elevato potenziale ossidante, molto utilizzato in numerosi protocolli di sanificazione ambientale per la sua capacità di attaccare batteri, virus, funghi e muffe

Obiettivo 4. Verificare il livello di gradimento dei prodotti ottenuti

I consumatori coinvolti nell'indagine si sono mostrati particolarmente interessati agli aspetti strettamente riguardanti la sostenibilità ambientale (recupero di matrici di scarto del settore agro-alimentare e utilizzo dell'ozono) e l'attenzione per il benessere animale



Regione Abruzzo PSR 2014-2020

Misura 16 – Cooperazione (Sottomisura 16.2)

Sostegno ai progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche processi e tecnologie



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

Obiettivo 1. Caratterizzare e migliorare le carni ovicaprine destinate sia al consumo di carne fresca sia alla produzione di arrostiticini o di nuovi prodotti trasformati e stagionati

Utilizzo dei sottoprodotti della filiera olivicola come ingredienti nella dieta di pecore da latte a fine carriera

Prova 1 (Foglie d'Ulivo)



Gruppo Standard

VS



Gruppo Foglie d'Ulivo

RISULTATI

- ✓ Aumento dell'acido linolenico (C18:3)
- ✓ Riduzione del contenuto di esanale (marcatore di ossidazione)

I risultati ottenuti depongono a favore di un miglioramento dei parametri nutrizionali e salutistici della carne ovina.

Interessante è anche il contributo di queste matrici al miglioramento del benessere animale

Prova 2 (Sansa di Olive)



Gruppo Standard

VS



Gruppo Sansa

RISULTATI

- ✓ Aumento dell'acido oleico (C18:1)
- ✓ Miglioramento dello stato infiammatorio e metagenomico del tratto intestinale

Obiettivo 2. Verificare l'idoneità della carne di capre e di pecore di razze diverse allevate in Abruzzo per la trasformazione in salumi (salami, salsicce)



Ovini

VS



Capre

VS



Suini

Gli insaccati ovicaprini hanno mostrato limitati livelli di ossidazione nel confronto con quelli di origine suina. Aspetti legati alla sfera tradizionale e culturale ne limitano tuttavia il consumo solo a livello di specifiche e ristrette nicchie di consumatori