



i Risultati del progetto **OVINNOVA**



**Progetto realizzato con i fondi del PSR 2014-2020 Regione Abruzzo
MISURA 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2**

i Risultati del progetto

OVINNOVA

“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”

Responsabile Scientifico: Prof. Giuseppe Martino
Azienda Capofila: Gianfelice D’Agostino



Risultati dell’attività di ricerca condotta nell’ambito dei progetti di Macrofiliera finanziati dal Programma di Sviluppo Rurale (PSR) Abruzzo 2014/2020 – Filiera Ovi-Caprina – Misura 16.2 Sostegno a progetti pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie.

Obiettivo 1

Caratterizzare e migliorare le carni ovicaprine destinate sia al consumo di carne fresca sia alla produzione di arrosticini 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)

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

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.

Obiettivo 2

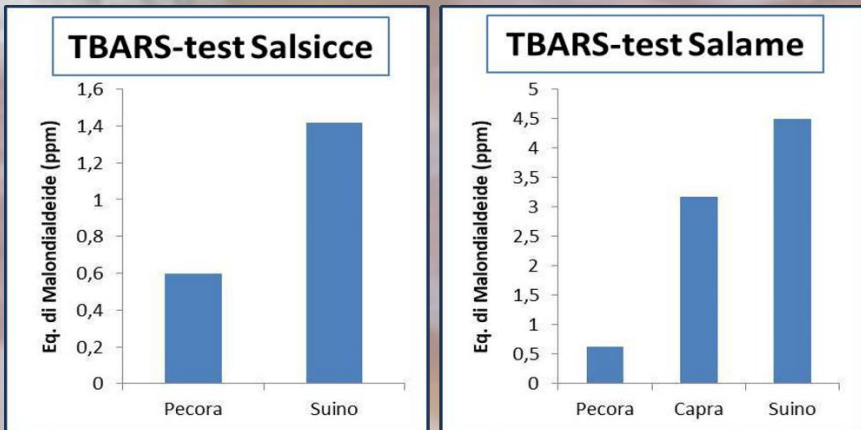
Verificare l'idoneità della carne di capre e di pecore di razze diverse allevate in Abruzzo per la trasformazione in salumi (salami, salsicce)

Confronto dei principali parametri qualitativi di insaccati ottenuti utilizzando carni ovine, caprine e suine



Ossidazione Lipidica

Test delle specie reattive all'acido tiobarbiturico (TBARS-test)

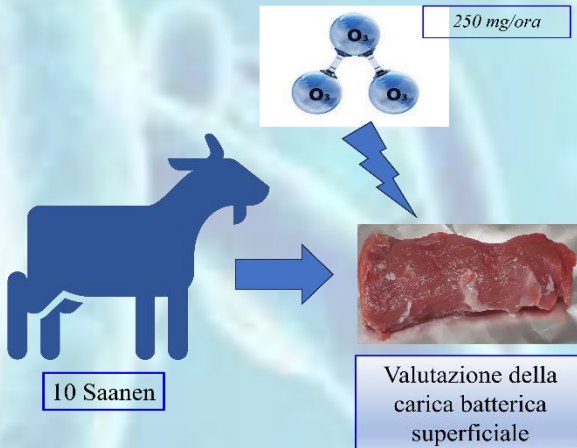


Gli insaccati ovicaprini hanno mostrato limitati livelli di ossidazione nel confronto con quelli di origine suina. Aspetti legati alla sfera tradizionale e culturale ne limitano tuttavia il consumo solo a livello di specifiche e ristrette nicchie di consumatori.

Obiettivo 3

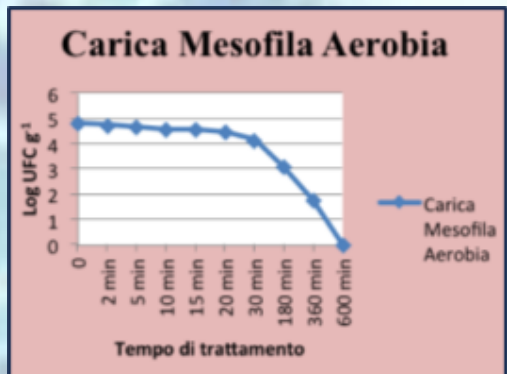
Identificare le modalità di confezionamento utili a garantire una shelf-life adeguata per la commercializzazione dei prodotti ovicaprini

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.

Il trattamento di campioni di carne fresca con ozono ha permesso di ottenere una graduale riduzione della carica batterica totale in funzione del tempo di trattamento. È stata quindi definita una condizione potenzialmente utile ad estendere la shelf life dei prodotti.



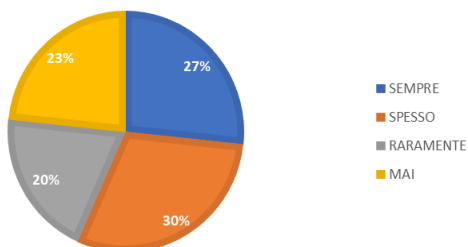
Obiettivo 4

Verificare il livello di gradimento dei prodotti ottenuti

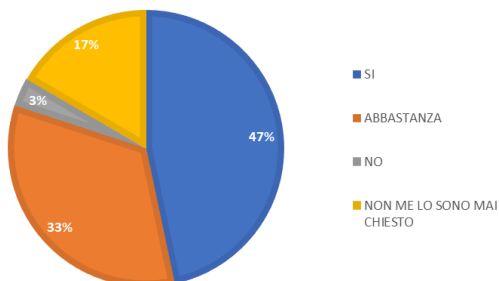
Somministrazione diretta di questionari ai consumatori

I

NELL'ACQUISTO DELLA CARNE, IL PROBLEMA DELL'IMPATTO AMBIENTALE LEGATO AGLI ALLEVAMENTI, ORIENTA LE SUE SCELTE?



E' INTERESSATO AL BENESSERE ANIMALE?



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.

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 attraverso:

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



i Risultati del progetto **OVINNOVA**

**A cura dell'Unità di Zootecnia e Produzioni Animali del
Dipartimento di Bioscienze dell'Università di Teramo**

**Francesca Bennato
Lisa Grotta
Andrea Ianni
Giuseppe Martino**

**Progetto realizzato con i fondi del PSR 2014-2020 Regione Abruzzo
MISURA 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2**