



## IL PROGETTO AGER HEPiGet

Ricerca genomica e miglioramento delle tecnologie di lavorazione dei suini pesanti italiani destinati alla produzione del prosciutto

**Udine, 27 marzo 2015** - Iniziato nel 2011 e finanziato da "AGER - AGroalimentare E Ricerca", il progetto ha riguardato la suinicoltura e nello specifico la produzione di prosciutti a Denominazione di Origine Protetta di alta qualità, come il Parma ed il Prosciutto di San Daniele, due eccellenze della produzione agroalimentare italiana. Il programma di ricerca è stato molto articolato ed ha raggruppato attività estremamente diverse. Una prima ricerca è stata condotta con uno studio a livello genomico su oltre novecento suini per individuare geni che controllano la deposizione di grasso intramuscolare, oltre allo spessore e composizione in acidi grassi del lardo dorsale in particolare. Questi caratteri, le cui basi genetiche sono poco note, sono molto importanti per la qualità della carcassa e della carne e influenzano in modo rilevante la qualità tecnologica della materia prima per ottenere prodotti stagionati di elevata qualità, principalmente i prosciutti crudi DOP. Un gruppo di ricerca si è occupato dello studio del carattere resistenza alla PRRS, una patologia infettiva che rappresenta un grave problema economico per molti allevamenti suini. L'obiettivo era la ricerca di marcatori genetici per la resistenza alla PRRS ed in tal modo orientare la selezione verso animali con una maggiore resistenza alle malattie. Una seconda linea di ricerca è stata finalizzata alla messa a punto di nuovi protocolli per la riduzione del sale nei prosciutti, crudi e cotti, senza alterarne le qualità nutrizionali ed organolettiche. I valori presi a riferimento sono stati di una riduzione del cloruro di sodio di circa il 25% rispetto al valore medio del prodotto nazionale: sono quindi stati monitorati tutte le fasi di produzione compresa la stagionatura per il prosciutto crudo e valutati molti parametri, in particolare i cali di peso, e l'incidenza che la riduzione del sale può indurre nelle caratteristiche gustative del prodotto. Un ulteriore aspetto di particolare interesse ha riguardato lo studio e la caratterizzazione dei peptidi bioattivi e biofunzionali che si originano dalla digestione dei prodotti stagionati con ridotto contenuto di sale ed a cui si sono aggiunti una serie di approfondimenti sul valore nutrizionale di questi prosciutti. Una ricerca quindi a forte impatto e ricaduta sul consumatore per il contributo che dà al contenimento delle malattie cardiovascolari. Una terza linea ha riguardato la messa a punto di nuove metodologie per una migliore sanificazione delle carcasse mediante un innovativo sistema di depilazione, che consiste nell'utilizzo di una soluzione depilante basata su reagenti chimici in cui viene immersa la carcassa suina. Questo per diminuire l'incidenza batteriologica sulla carcassa e avendo anche verificato che non si hanno ripercussioni sulla qualità della carne fresca e del prosciutto stagionato. Infine l'ultima linea di ricerca ha studiato come ridurre il "difetto di vena", un problema che può manifestarsi durante la stagionatura e che ha grosse ripercussioni sulla vendita del prodotto.

Le attività sono state realizzate grazie anche a convenzioni stipulate con imprese del settore. Il progetto è il frutto del lavoro di un team di ricercatori con competenze multiple e complementari ed afferenti all'Università degli Studi di Bologna (coordinatore e responsabile scientifico del progetto), alla Fondazione Parco Tecnologico Padano (Lodi), alle Università degli Studi di Udine e di Parma, alla Stazione Sperimentale Industrie Conserve Alimentari (Parma). E' previsto un convegno finale che si terrà a Parma il 29 aprile 2015 e durante il quale verrà dato particolare risalto agli aspetti scientifici della ricerca. Il progetto è inserito tra le iniziative di comunicazione internazionale che l'Università di Bologna presenterà ad EXPO 2015 – Padiglione Italia.

Per approfondimenti ed informazioni:

Prof. Roberta Davoli, Università degli Studi di Bologna, [roberta.davoli@unibo.it](mailto:roberta.davoli@unibo.it)  
[www.progettoager.it](http://www.progettoager.it) - [comunicazione@progettoager.it](mailto:comunicazione@progettoager.it)