

Obiettivi del Progetto

- Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali, funzionali e tecnologiche della carne suina attraverso la selezione di opportuni genotipi e l'integrazione della dieta con acidi grassi Omega-3 e fonti antiossidanti naturali.

- Linee-guida per la produzione di salumi innovativi arricchiti con estratti naturali dalle proprietà antiossidanti e chemoprotettive.

Project objectives

- Improvement of nutritional, functional and technological characteristics of pig meat through the selection of appropriate genotypes and the introduction of natural Omega-3 fatty acids and antioxidants in pig diet.
- Guidelines for the production of innovative processed pork products containing plant extracts with antioxidant and chemoprotective properties.



Contatti:
SSICA
Stazione Sperimentale
per l'Industria delle conserve alimentari
Sede di Parma: Viale Tanara, 31/a 43121 Parma
Tel. +39 0521 7951

info@greencharcuterie.eu - www.greencharcuterie.eu

Tecnologie innovative nella produzione di carne e salumi in funzione della salute del consumatore

Progetto PG/2015/730542

Development of innovative technologies in the production of pork and processed pork products aimed at preserving consumers' health



Il Progetto

Green Charcuterie è un progetto finanziato dalla Regione Emilia Romagna mediante lo strumento Por Fesr 2014-2020 e si propone di sviluppare tecnologie e ingredienti vegetali innovativi nella produzione e trasformazione della carne suina in funzione della salute del consumatore.

The Project

Green Charcuterie is a project funded by the Emilia Romagna Region through the Por Fesr 2014- 2020 program and it aims at developing innovative technologies and plant-derived ingredients for production and processing of pork meat with the aim to safeguard consumers' health.

Gruppo Di Ricerca

SSICA - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Capofila

CIRI-AGRO - Centro Interdipartimentale per Ricerca Industriale Agroalimentare, Università di Bologna

BIOGEST-SITEIA - Centro per il Miglioramento e la Valorizzazione delle Risorse Biologiche Agro-Alimentari, Università di Modena e Reggio-Emilia

SITEIA.PARMA - Centro Interdipartimentale sulla Sicurezza Tecnologie Innovazione Agroalimentare, Università di Parma

COMT - Centro Interdipartimentale di Oncologia Molecolare e Translazionale, Università di Parma

Partner Aziendali

- Ferrarini spa
- O.P.A.S. Soc. Coop Agr.
- Villani spa
- HPP Italia srl

In collaborazione con:

- REI** - Reggio Emilia Innovazione Scarl
- Phenbio srl**
- CREA** - Unità di ricerca per la suinicoltura

Stakeholder

- ASSICA** - Associazioni industriali delle Carni e dei salumi
- ANAS** - Associazione Nazionale Allevatori Suini

Azioni di progetto

- Selezione di suini nazionali di peso intermedio, geneticamente predisposti ad un profilo lipidico a ridotto tenore di acidi grassi saturi, alimentati con fonti lipidiche ricche di acidi grassi omega-3 e antiossidanti naturali (polifenoli) provenienti da estratti vegetali da sottoprodotti (bucce d'uva).
- Impiego di prodotti e sottoprodotti derivanti dalla lavorazione di frutta e ortaggi regionali (uva, mele, olive, bacche, ecc.) per la produzione di fitocomplessi arricchiti in polifenoli e vitamine con proprietà antiossidanti, da utilizzare come ingredienti nei salumi.
- Produzione di salami, prosciutti crudi, prosciutti cotti e mortadelle prodotti con riduzione/eliminazione di additivi e arricchiti con gli estratti vegetali provenienti dai sottoprodotti agricoli regionali.
- Valutazioni nutrizionali, sensoriali e omiche di carni e salumi; test tossicologici con linee cellulari esposte a digeriti ottenuti da carne e salumi.

Project actions

- Selection of Italian intermediate weight pigs, genetically selected to develop a lipid profile with less saturated fatty acids, fed with vegetal sources of omega-3 fatty acids and stabilized with natural antioxidants (polyphenols) from plant by-products (grape skins).
- Use of co- and by-products resulting from processing of local fruits and vegetables (grapes, apples, olives, berries, etc.) for the production of phytocomplex, including polyphenols and vitamins, with antioxidant properties, to be used as ingredients in pork meats.
- Production of salamis, dried and cooked hams, and mortadella processed with low/no additives and additioned with phytocomplexes.
- Nutritional and sensory evaluation of fresh and processed pork derivatives; toxicology tests of simulated digesta on human cell lines.

Analisi su cellule umane per la rilevazione di danni al DNA (Comet assay)

