



FEASR Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



PSR MIS. 16.1.1

PROGETTO

SALUMI LIBERI - Utilizzo minimo di nitriti e nitrati nei prodotti di salumeria

OBIETTIVO:

L'obiettivo del progetto è quello di arrivare ad una limitazione controllata dell'utilizzo dei nitrati e dei nitriti nei prodotti di salumeria, di valutare dove e se possibile una completa eliminazione degli stessi nel rispetto dei criteri di igiene e sicurezza alimentare. In campo microbiologico si è scelto di utilizzare sia starter commerciali sia colture di fermenti depositate presso le collezioni di DISAFA e IZS in grado di produrre antimicrobici naturali. Per quanto riguarda l'utilizzo di antiossidanti, con azione sulla frazione lipidica, le prove mirano alla formulazione di miscele con assenza di azione inibente nei confronti degli starter.

ATTIVITA'

Riduzione dei nitrati/nitriti nei prodotti di salumeria: ricerca bibliografica Riduzione dei nitrati/nitriti nel salame crudo: approcci di tipo microbiologico; ingredienti antimicrobici ed antiossidanti alternativi. Riduzione dei nitriti nel prosciutto cotto: impatto sulle caratteristiche igienico-sanitarie e sulla conservabilità del prodotto – considerazioni microbiologiche. Riduzione dei nitriti nel prosciutto cotto: nuovi ingredienti in loro sostituzione. Determinazioni analitiche sulle caratteristiche chimico-fisiche del salame crudo e prosciutto cotto con basso contenuto di nitrati/nitriti. Analisi sensoriale dei nuovi prodotti carnei ottenuti.

CONTESTO

Qualità e sicurezza degli alimenti sono due parametri correlati e imprescindibili, rivestono particolare importanza nel caso dei prodotti alimentari fermentati e/o processati. In questo contesto, la carne ed i prodotti di salumeria, sono ad oggi soggetti a criticità. Recentemente lo IARC (l'International Agency for Research on Cancer) ha definito la carne rossa come "probabilmente cancerogena" (classe 2A) e la carne rossa lavorata (insaccati e salumi) come "sicuramente cancerogena" (classe 1). I prodotti di salumeria, insieme ad altri prodotti di origine animale, rappresentano un comparto fondamentale per la Regione Piemonte (in particolare per la Provincia di Cuneo). La valorizzazione dei marchi e la difesa della loro qualità

attraverso l'applicazione di tecnologie già consolidate a livello scientifico ed accademico - ma ancora non sfruttate nella produzione corrente - sarebbero un sicuro volano per il comparto agro-alimentare correlato, impattando positivamente a livello di filiera (dal campo alla tavola) e integrando in una piattaforma tecnologica gli attori della stessa (agricoltori, allevatori, Enti preposti ai controlli, Accademia e formatori, distributori e consumatori finali).

La produzione di salumeria stagionata ricerca quindi stabilità microbiologica e sicurezza sanitaria e che il controllo dei patogeni si basa su equilibri delicatissimi, per cui la diminuzione o l'eliminazione dei nitriti e dei nitrati deve essere prudente e avere basi scientificamente provate.

INNOVAZIONI ATTESE

1) Il risultato atteso è quello di poter arrivare ad una limitazione controllata dell'utilizzo dei nitrati e dei nitriti nei prodotti di salumeria (salame crudo di puro suino e/o ovicaprino) e di valutare dove e se possibile una completa eliminazione degli stessi tramite approcci microbiologici ed antiossidanti alternativi.

2) Il progetto vuole portare l'attenzione sul prosciutto cotto perché è un prodotto diffuso e apprezzato dal consumatore, spesso presente nell'alimentazione infantile e nella dieta delle persone ospedalizzate per la praticità di somministrazione. La ricerca intende mettere a punto un prodotto innovativo mantenendo le peculiarità organolettiche e sostituendo i nitriti con nuovi ingredienti.

PARTENARIATO

CAPOFILA: AGENFORM - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo (Responsabile del progetto Emilia Brezzo)

Azienda Agricola Casa Costa di Villa Massimo

Azienda Agricola Cascina Muretteisa di Margaria Marco

Azienda agricola la Rosa Bianca di Vighetto Enrico

Azienda sanitaria locale cn1 di Cuneo

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

La Granda Trasformazione S.R.L.

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Scuola Teorico Pratica Malva Liborio-Arnaldi Virginia

Dipartimento di Scienze del Farmaco - Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro"

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DiSAFA) - Università degli Studi di Torino (UNITO)

Ulteriori informazioni sul progetto sono disponibili sul sito di INNOVARURALE:

<https://www.innovarurale.it/it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/salumi-liberi>