

# Perché uno strumento per valorizzare le partite di suini

Rassegna Suinicola Internazionale  
50ª edizione

**mezzora**  
con l'esperto

Fiere di Reggio Emilia, 16-17 aprile 2009

 Regione Emilia-Romagna

Incarico promosso dalla Regione Emilia-Romagna  
nell'ambito dei programmi di diffusione dei risultati della ricerca

**A. Rossi, A. Bertolini**  
Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.A.

Giovedì 16 aprile  
stand CRPA - Ore 15.30



Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.A.

# **Motivo 1**

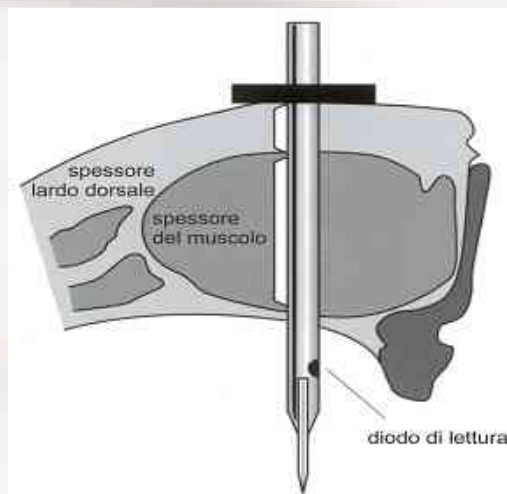
## **E' obbligatorio per legge**

**DM 11 luglio 2002**

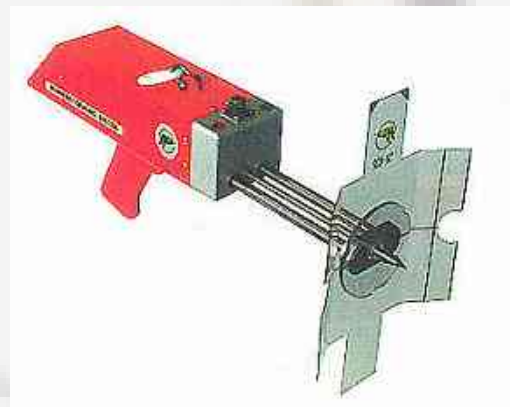
**Modalità di applicazione della tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino**

***che recepisce il Reg. CEE 3220/84 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino, in vigore da 1 gennaio 1989 i tutti i Paesi membri***

**FAT-o-MEAT'er**



**HENNESSY GRADING PROBE**



**Strumenti ad infissione con sonda ottica su cui è posto un diodo luminoso ed una fotocellula.**

**Il diodo emette una luce e la fotocellula riceve il segnale uguale al totale della luce riflessa.**

**Grasso e magro hanno una diversa intensità di riflessione che consente di misurarne lo spessore.**

## ***Motivo 2***

### ***E' un metodo capace di differenziare le partite per qualità***

**Conoscere la percentuale di carne magra di ciascuna carcassa permette di sapere molto di più.**

**Infatti, confrontando i diversi tagli commerciali emergono notevoli differenze di composizione in funzione della classe EUROP della carcassa di appartenenza.**



**A classi di carnosità EUROP diverse corrispondono  
differenze per:**

- **peso della carcassa**
- **resa dei Tagli Magri**
- **peso e resa dei Tagli Grassi**

**Inoltre, ripartizione grasso/magro marcata per:**

- a) **magro in: coppa ( $\pm 10\%$ ), coscia ( $\pm 15\%$ ), lombo ( $\pm 10\%$ ) e pancetta ( $\pm 20\%$ )**
- b) **grasso intermuscolare nella coppa ( $\pm 10\%$ )**
- c) **grasso di copertura nella coscia ( $\pm 15\%$ ) e lombo ( $\pm 10\%$ )**

**Gli strumenti autorizzati in Italia sono manuali e, pertanto da sempre oggetto di discussione.**

**Oggi il mercato propone soluzioni innovative, automatiche e non invasive:**

- analisi dell'immagine (IMAGE MEATER, CSB System)**
- scanner digitale tridimensionale (AUTOFOM, SFK Technology)**

## Image Meater – CSB System

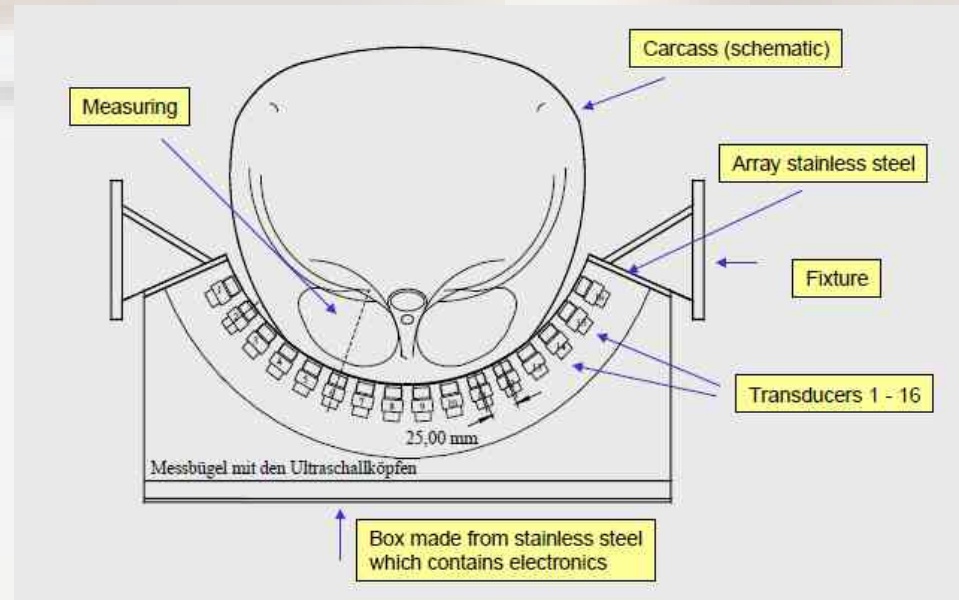
Perché uno strumento per valorizzare le partite di suini



La determinazione degli spessori di magro e grasso in diversi punti permette il calcolo di:

- carne magra in %
- peso tagli (prosciutto, spalla, pancetta e lombo)





**Sistema a scannarizzazione digitale tridimensionale con 16 trasduttori ad ultrasuoni che su tutta la lunghezza della carcassa raccolgono oltre 3.200 misurazioni per:**

- **Calcolo carne magra %**
- **Predizione di:**
  - carne magra % per singolo taglio
  - carne magra in Kg del singolo taglio
  - peso totale in Kg e resa % del singolo taglio



**Gli strumenti di valutazione oggi autorizzati per l'Italia sono in grado di dare informazioni importanti sia al macello che all'allevatore.**

**Il mercato propone innovativi sistemi di valutazione che si inseriscono facilmente sulla linea di macellazione e che diventano veri e propri strumenti manageriali.**

**La possibilità di un loro inserimento nella filiera del Gran Suino Padano appare molto importante.**

Perché uno strumento per  
valorizzare le partite di suini

Rassegna Suinicola Internazionale  
50<sup>a</sup> edizione

**mezzora**  
con l'esperto

Fiere di Reggio Emilia, 16-17 aprile 2009

 Regione Emilia-Romagna

Incarico promosso dalla Regione Emilia-Romagna  
nell'ambito dei programmi di diffusione dei risultati della ricerca

**Grazie per la  
vostra attenzione**



[a.rossi@crpa.it](mailto:a.rossi@crpa.it)

 CRPA

Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.A.

