

PROGETTI DI FILIERA - FORMAT SCHEDA 16.2 AVVIO PIANO INNOVAZIONE

TITOLO: Progetto pilota per valutare la qualità tecnologica della carne di suino pesante per i prosciutti DOP con tecniche innovative genomiche e di processo

TITOLO: Pilot project for assessing technological quality of heavy pig meat suitable for PDO dry-cured hams through advanced process and genomic technologies

EDITOR: Carlo Galloni

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:

il responsabile della stesura del progetto e del coordinamento delle attività

Nome: Carlo – Cognome: Galloni – Indirizzo: Via Roma, 84 - Telefono: 0521.354211- e-mail: info@galloniprosciutto.it - Ente di appartenenza: Fratelli Galloni S.p.A.

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:

il responsabile del team scientifico

Nome: Paolo – Cognome: Zambonelli – Indirizzo: Viale G. Fanin, 46, 40127 Bologna – Telefono: 0512088055 / 3401448406 - e-mail: paolo.zambonelli@unibo.it - Ente di appartenenza: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Università di Bologna (DISTAL-UNIBO)

PAROLE CHIAVE in italiano: suino, qualità, prosciutto, tecnologie di processo, genomica

PAROLE CHIAVE in inglese: pork, meat quality, dry-cured ham, process technologies, genomics

CICLO DI VITA PROGETTO: Data inizio 01/07/2018 Data fine 31/12/2019

STATO PROGETTO: In corso (dopo la selezione del progetto)

FONTE FINANZIAMENTO: PSR –

COSTO TOTALE Euro: 300025,00 - % FINANZIAMENTO: 70%.

CONTRIBUTO RICHIESTO Euro: 210000,00

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: livello NUTS3 (province) Parma

ABSTRACT: IN ITALIANO

Obiettivi del progetto (300-600 caratteri) Individuazione del problema trattato e del contesto in cui si colloca

La filiera dei prosciutti DOP italiani necessita di innovazioni in grado di fornire un prodotto maggiormente rispondente alle esigenze dei consumatori e di facile inserimento in un piano di controllo qualità e di tracciabilità. Il presente progetto pilota, per far fronte a queste richieste, intende studiare l'applicabilità di tecnologie innovative di processo e genomiche alla valutazione della qualità tecnologica delle cosce suine e alla tracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera

produttiva.

Riepilogo risultati attesi: max 1500 caratteri

Risultati principali (max 2-3 risultati **attesi** dall'attività di progetto)

Principali benefici/opportunità apportate dal progetto all'utilizzatore finale, che uso può essere fatto dei risultati da parte degli utilizzatori

In accordo con le esigenze espresse dalla filiera, sarà valutata la possibilità di definire le caratteristiche genetiche di suini pesanti in grado di fornire cosce con le caratteristiche più consone alla produzione di prosciutto DOP di alta qualità.

I risultati attesi riguardano:

- introdurre in stabilimento una tecnologia on-line per il controllo della qualità tecnologica della materia prima, la gestione della salagione attraverso misure oggettive e la tracciabilità con una procedura veloce e non distruttiva;
- identificazione di marcatori genetici associabili ad alcune delle principali caratteristiche tecnologiche del prodotto;
- individuazione di linee genetiche di suini che possono essere più adatte per ottenere prodotti di elevata qualità utilizzando marcatori genetici e definizione dei polimorfismi genetici che potrebbero essere utili per una caratterizzazione del suino pesante nazionale.

I risultati attesi della ricerca potranno sostenere allevatori e addetti alla trasformazione in una scelta consapevole della genetica con maggiori indicazioni per l'allevamento del suino pesante.

L'integrazione di una tecnologia predittiva ma non distruttiva nella linea di produzione del prosciutto potrà migliorare l'omogeneità della produzione tradizionale e sviluppare prosciutti crudi stagionati più salutistici, riducendo il contenuto di sale ma salvaguardando la sicurezza del prodotto.

Descrizione delle attività (max 600 caratteri)

Descrizione delle principali attività di progetto

Misura dei caratteri fenotipici e tecnologici della coscia: peso, carne magra e sale assorbito (on-line), pH, attività enzimatiche (analisi biochimiche).

Misura dei caratteri di qualità del prosciutto stagionato: composizione, proteolisi, zinco, protoporfirina, consistenza, colore (tecniche analitiche tradizionali).

Genotipizzazione con un pannello di 60000 polimorfismi del DNA dei suini utilizzati per la prova e dei loro genitori.

Studio dell'associazione tra genotipi e fenotipi.

Valutazione della possibilità di tracciare geneticamente gli animali usati e l'allevamento di provenienza.

ABSTRACT in inglese

Goals of the project

The production chain of typical Italian PDO dry cured ham needs an innovation program useful to obtain a product fitting consumer's request and promptly adaptable to a quality control and traceability plan. To fulfill these requirements the pilot project aims to investigate the applicability of innovative process and genomic technologies to evaluate the technological quality of pig thighs and to trace the product along the whole production chain.

Summary of the expected results

In agreement with the demands of the production chain, the possibility to define the genetic characteristics of heavy pigs able to provide thighs with features more favorable to the production of high quality PDO dry cured hams will be evaluated.

The expected results are:

- to introduce in the production plant an on-line technology suitable to control the quality of raw material, to manage the salting process by means of objective measurements, and to warrant traceability in a fast and non-destructive way;
- to identify genetic markers that can be associated with some of the main technological characteristics of the product;
- to identify pig genetic lines that can be more suitable to obtain high quality products by using genetic markers and to detect genetic markers suitable for a genetic characterization of the national heavy pigs.

The expected results of the research could be useful to support pig breeders and the personnel involved in ham processing steps in an aware choice of the genetics-suitable for heavy pig breeding. The inclusion of a predictive and non-destructive technology in the dry cured ham production line, could improve the uniformity of the traditional production and be useful to develop healthier dry cured hams by limiting their salt content while preserving product safety.

Activities description

Measurement of phenotypic and technological thigh traits: weight, lean meat and adsorbed salt (on-line), pH, enzymatic activities (biochemical analyses).

Measurement of dry cured ham quality traits: composition, proteolysis, zinc-protoporphyrin, texture and color (traditional analytical assay).

Genotyping of the selected pigs and of their relatives using a panel composed by 60000 DNA polymorphisms.

Association study between genotypes and phenotypes.

Evaluation of the possibility to implement a genetic traceability plan for the tested animals and the herd of origin.

OPZIONALE

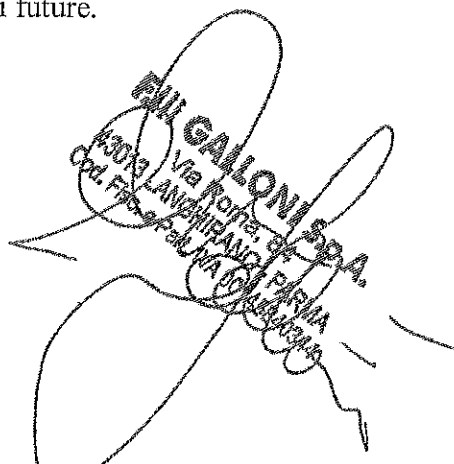
INFORMAZIONI ADDIZIONALI

Informazioni relative a specifici contesti nazionali/regionali che potrebbero essere utili a scopi di monitoraggio.

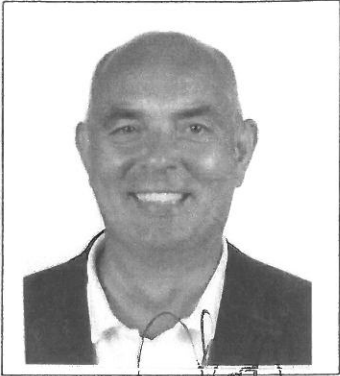
COMMENTI ADDIZIONALI


Campo libero per commenti addizionali del beneficiario relativi ad es. a elementi che possono facilitare o ostacolare la realizzazione del piano o relativi a suggestioni future.

EMIL GALLONI S.p.A.
Via Roma, 47
43039 LANGHIRANO (PR) PARVA
Cnd. F.lli. GALLONI



Cognome **GALLONI**
 Nome **CARLO**
 nato il **13.07.1955**
 (atto n. **39** P. **1** S. **A**)
 a **LANGHIRANO (PR)**
 Cittadinanza **ITALIANA**
 Residenza **LANGHIRANO (PR)**
 Via **EUGENIO BANZOLA n.28/1**
 Stato civile _____
 Professione **Dirigente**
 CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI
 Statura **1,80**
 Capelli **Grigi**
 Occhi **Castani**
 Segni particolari _____



Firma del titolare _____
LANGHIRANO 9/08/2011
 Impronta del dito indice sinistro
 IL SINDACO
 P. LANGHIRANO INCARICATO


SCADENZA 08/08/2021

COMUNE DI LANGHIRANO
 € 0,26
 DIRITTI DI SEGRETERIA

COMUNE DI LANGHIRANO
 € 5,16
 DIRITTI CARTA D'IDENTITÀ

AS 3901840

IP.Z.S. s.p.A. - OFFICINA C.V. - ROMA

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI LANGHIRANO (PR)

CARTA D'IDENTITÀ
 N° AS 3901840

DI
**GALLONI
 CARLO**