

## PROGETTI DI FILIERA - FORMAT SCHEDA 16.2 AVVIO PIANO INNOVAZIONE

ISTANZA N. 5053520

TITOLO: Salagione e qualità del prosciutto stagionato

TITOLO: Salting and cured ham quality

EDITOR: Giuseppe Pettenati – UGO ANNONI S.P.A. INDUSTRIE ALIMENTARI

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:

il responsabile della stesura del progetto e del coordinamento delle attività

Giuseppe Pettenati Via Spezia 106 - 43044 Collecchio (PR). Telefono 3404845391

e-mail [pettenati.g@gruppoannoni.com](mailto:pettenati.g@gruppoannoni.com) Ente di appartenenza UGO ANNONI S.P.A. INDUSTRIE ALIMENTARI

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:

il responsabile del team scientifico

Andrea Rossi, viale Timavo 43/2 – 42121 Reggio Emilia. Telefono 0522436999

e-mail [a.rossi@crpa.it](mailto:a.rossi@crpa.it) Ente di appartenenza CRPA spa

PAROLE CHIAVE in italiano Trasformazione di prodotti alimentari – Alimenti – Analisi sensoriale

PAROLE CHIAVE in inglese Food products processing, food, Sensory Analysis

CICLO DI VITA PROGETTO: Data Inizio 01/01/2018      Data fine 30/06/2019

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

FONTE FINANZIAMENTO: PSR – operazione 16.2.01 – Filiera carne suina

COSTO TOTALE Euro 231.062,00                      % FINANZIAMENTO: 70%.

CONTRIBUTO RICHIESTO Euro 161.743,40

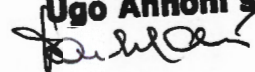
LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: livello NUTS3 (province) PARMA, PIACENZA, MODENA, REGGIO EMILIA

**ABSTRACT: IN ITALIANO**

Il lavoro è finalizzato al miglioramento della fase di salatura delle cosce. Sarà incentrato sulla lavorazione della coscia da destinarsi alla produzione di prosciutto crudo, su cui sarà valutato l'assorbimento del sale nelle diverse fasi di stagionatura (fine sale, fine riposo, fine asciugatura, fine stagionatura) con valutazioni oggettive e soggettive. Il prodotto oggetto delle prove sarà sia quello del circuito DOP (maturazione 17-18 mesi) che quello nazionale (maturazione 15-16 mesi). Analizzando la carne magra % di carcassa (EUROP) e la composizione chimica delle cosce sarà possibile valutare l'influenza di queste caratteristiche qualitative sulla fase di assorbimento del sale nel corso della stagionatura del prodotto.

Il risultato della ricerca, oltre a permettere una differenziazione qualitativa dei diversi fornitori delle cosce, consentirà di adattare la salagione alle caratteristiche del singolo prosciutto.

I risultati saranno condivisi con ogni singola azienda agricola che sarà in grado di avere un riscontro qualitativo diretto dell'investimento fatto.

**Ugo Annoni s.p.a.**  


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

L'obiettivo consiste nello studio dell'effetto degli interventi migliorativi di filiera sul prosciutto stagionato per rispondere alle attuali esigenze dell'azienda e del consumatore finale in termini qualitativi e salutistici. L'obiettivo si realizza con:

- valutazione delle tecniche di allevamento che permettono di ottenere cosce con le giuste caratteristiche in funzione della tecnica di lavorazione (salatura) adottata;
- messa a punto di un protocollo di salatura in funzione delle caratteristiche delle cosce al fine di garantire un corretto uso di sale e un'ottimale penetrazione dello stesso.

**Riepilogo risultati attesi: max 1500 caratteri**

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

Un primo risultato sarà quello di poter distinguere le aziende agricole in base alla qualità del prodotto conferito. Annoni sarà in grado di definire quali tra gli allevamenti conferenti siano quelli che meglio si adattano alla propria tecnologia di produzione, in quanto la possibilità di regolare e definire la quantità di sale aggiunto, a parità di condizioni tecnologiche, dipende dalle caratteristiche qualitative della coscia conferita.

Un secondo risultato consisterà nella messa a punto di una tecnologia ottimale di salatura in funzione di diversi indici di qualità della coscia. Infatti Annoni sarà in grado di modulare la salatura ottimale per le caratteristiche di qualità del prodotto. Lo stesso sarà fatto in funzione della tipologia di prodotto (nazionale del circuito tutelato e nazionale fuori del circuito).

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

Per ANNONI il beneficio si concretizza secondo diverse linee di lavoro. L'azienda sarà in grado di ottenere informazioni in termini di qualità della carne fresca, potendo al contempo differenziare i relativi conferenti. Sul prosciutto avrà la possibilità di definire ottimali tecniche di salagione in funzione della qualità del singolo pezzo. Questo porterà ad un risparmio di lavorazione (sale) e ad una ottimale tecnologia di produzione dello stagionato.

Per le aziende agricole coinvolte saranno messi a disposizione i risultati di progetto che saranno senz'altro utili per capire il livello qualitativo del proprio prodotto anche in funzione degli investimenti fatti.

**Descrizione delle attività (max 600 caratteri)**

**Descrizione delle principali attività di progetto**

Le attività sono suddivise in azioni

**Az. 1. Esercizio della cooperazione**

Attività di coordinamento per gestione e realizzazione del progetto.

**Az. 3.2 Raccolta dati in allevamento/macello**

Saranno disponibili tutti i dati produttivi e qualitativi raccolti.

**Az. 3.3 Salagione prosciutto**

Saranno raccolti indici qualitativi delle cosce stagionate a tempi diversi.

**Az. 3.4. Caratterizzazione qualitativa delle cosce**

Valutazione sensoriale (panel test e consumer test) e determinazioni chimico-fisico sulle cosce.

**Az. 4. Divulgazione**

Attività di divulgazione dei risultati.

## **ABSTRACT** in inglese

Activities are divided into shares

### 1 Exercise of cooperation

Coordination of activities for project management and implementation.

### 3.2 Data collection in breeding / slaughter

All the production and qualitative data collected will be available.

### 3.3 Ham salting

Qualitative indexes of cured hams will be collected at different times.

### 3.4 Qualitative characterization of hams

Sensory evaluation (panel test and consumer test) and chemical-physical determinations on the thighs.

### 4 Divulgation

Dissemination of results.

## **OPZIONALE**

### **INFORMAZIONI ADDIZIONALI**

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

Il piano di innovazione si sviluppa all'interno di una realtà all'avanguardia quale quella del prosciutto stagionato. Secondo gli ultimi dati pubblicati (IPQ 2017) il numero di prosciutti marchiati nel 2016 è stato pari a 8.701.037 con uno scarto dello 0,4% (34.251 pezzi). Tra le cause di scarto si possono individuare quelle legate ad una cattiva penetrazione/diffusione del sale come ad esempio i difetti "di ago" che sono presenti in una percentuale pari al 3,9% (dati IPQ 2017). Le cause sono diverse e, in particolare dovute alle parti muscolari poco raggiunte dal sale e dalla disidratazione, in cui si possono creare le condizioni allo sviluppo non controllato di agenti microbici.

Questa situazione dipende da vari fattori tra cui anche quelli legati alla conformazione della coscia e alla distribuzione dei tessuti magri e adiposi.

E' chiaro pertanto che la conoscenza delle caratteristiche delle cosce, in termini di composizione in tessuto magro e tessuto grasso, oltre che di pH in particolare, saranno indicazioni molto importanti per meglio interpretare le fasi di salatura e di riposo al fine di individuare le migliori combinazioni finalizzate ad ottenere un prodotto migliore.

Le caratteristiche qualitative delle cosce dipendono evidentemente dalla fase di conduzione dell'azienda agricola dove, la raccolta delle informazioni gestionali (tipo genetico, alimentazione, età dei suini ecc...) sono decisive per l'esito di salatura e stagionatura.

### **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.*

**Ugo Annoni s.p.a.**  
