



UMG

Uni
ct

AGRICOLTURA,
ALIMENTAZIONE
E AMBIENTE



Progetto INSUITEC - INNOVAZIONI TECNOLOGICHE DI PRODOTTO E DI PROCESSO PER LA VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA DEL SUINO APULO-CALABRESE

PSR Calabria 2014-2020 - Misura 16.2

Il progetto INSUITEC ha mirato alla valorizzazione del Suino Apulo-Calabrese mediante innovazioni tecnologiche di prodotto e di processo, con l'obiettivo di migliorare la qualità nutrizionale e la conservabilità delle carni e dei salumi derivati da questa razza autoctona, tutelandone al contempo la biodiversità.

Obiettivi e Approccio

L'innovazione principale introdotta è stata la sperimentazione di diete arricchite con:

- Semi di lino estrusi (ricchi in omega-3)
- Antiossidanti naturali da vinacce d'uva (ricchi in polifenoli), definiti "Grape"

Sono state testate tre formulazioni alimentari:

1. Controllo (CTR): dieta standard
2. SL: con 5% semi di lino
3. SLXI: con 5% semi di lino + 0,2% vinacce

Attività Sperimentali:

1. Formulazione e analisi dei mangimi
2. Valutazione zootecnica
3. Qualità della carne
4. Qualità dei prosciutti crudi affettati
5. Redazione del disciplinare certificato
6. Disseminazione tramite tesi, convegni, pubblicazioni



Unione Europea
Fondazione europea per lo sviluppo rurale
2014-2020



MINISTERO POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Regione Calabria



CONSIGLIO DI RICERCA
FILIERA CARNI
AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE
E AMBIENTE



Uni
ct

AGRICOLTURA,
ALIMENTAZIONE
E AMBIENTE



PSR 2014
2020
CALABRIA
AUTORITÀ DI GESTIONE

Risultati Scientifici

Profilo Nutrizionale:

- Aumento di C18:3n-3 e omega-3 (SL e SLXI)
- Diminuzione degli indici aterogenico e trombogenico
- Miglior rapporto n6/n3

Stabilità Microbiologica e Shelf-Life:

- Nessun patogeno rilevato
- Maggiore stabilità nei prosciutti SLXI
- Shelf-life fino a 120 giorni

Conclusioni

L'integrazione alimentare con semi di lino e vinacce ha:

- Quasi raddoppiato gli omega-3
- Ridotto del 40% il rapporto omega-6/omega-3
- Diminuito del 12% l'indice trombogenico
- Garantito buona stabilità ossidativa fino a 120 giorni