

Titolo

Sistemi alimentari e qualità della mozzarella di bufala

Descrizione estesa del risultato

I dati relativi alla composizione fisico-chimica hanno evidenziato, per il periodo invernale, l'assenza di differenze tra le due diete. Nel periodo estivo, invece, le uniche differenze significative sono state evidenziate per il tenore in sostanza secca e grasso. Entrambi i parametri sono risultati più elevati nel latte proveniente dagli animali alimentati con la dieta a base di silomais. Nella mozzarella, prodotta nella sperimentazione primaverile, viene confermato in toto l'assenza di differenze dovute all'alimentazione degli animali con diete diverse. Nelle mozzarelle della sperimentazione estiva sono state riscontrate differenze significative per il grasso, con un tenore più elevato nelle mozzarelle provenienti dalle bufale alimentate con silomais, e la proteina grezza (tenore più elevato nel gruppo alimentato con fasciato di loietto). I profili sensoriali, relativi alle due diete e ai due periodi sperimentali, come anche i componenti organici volatili (VOC), hanno evidenziato che sostanzialmente, almeno per i parametri presi in considerazione, gli assaggiatori non hanno discriminato le mozzarelle sulla base del sistema alimentare impiegato per l'alimentazione degli animali. A livello di composizione fisico-chimica del latte e della mozzarella le due diete differenti, insilato di mais vs insilato di sorgo, non hanno esercitato effetti significativi. Il latte proveniente dagli animali alimentati con una dieta a base di insilato di mais, rispetto a quello proveniente da animali alimentati con insilato di sorgo, ha evidenziato un elevato tenore di alcoli e idrocarburi aromatici. Le differenze osservate nel latte sono state, in parte, confermate anche a livello di mozzarella. Il tenore più elevato di alcoli, come per il latte, è stato osservato nelle mozzarelle delle bufale alimentate con insilato di mais. Il tenore più elevato di terpeni è stato osservato nelle mozzarelle degli animali alimentati con insilato di sorgo. La maggior presenza di terpeni può elevare la qualità della mozzarella in quanto essi aumentano le caratteristiche aromatiche del prodotto e possono essere utilizzati come marker per la definizione della provenienza dello stesso.

Responsabile del risultato

Antonio Borghese
Via Salaria, 31, 00016 – MONTEROTONDO SCALO ()
Tel.: +39-06-900901
E-mail: antonio.borghese@crea.gov.it

Anno

2009

Classificazione del risultato

Comparto produttivo: Produzioni animali fresche e trasformate (zootecnia, acquacoltura, pesca e caccia)
COMPARTO BUFALINO
Comparto bufalino

Particolari categorie di prodotti/comparti produttivi: PARTICOLARI CATEGORIE DI PRODOTTI IN GENERALE
Particolari categorie di prodotti/comparti produttivi in generale

Categorie di ambiti di ricerca: TEMATICHE TECNICHE SU SPECIFICHE FASI DELLE FILIERE PRODUTTIVE
Animali, allevamento e produzione primaria (inclusi pesci, api, ecc.; allevamento biologico, gestione reflui, ecc.)
TECNICHE DI ALLEVAMENTO E RELATIVI INPUT
Tecniche di allevamento e relativi input

Parole chiave

qualità dei prodotti, alimentazione, bufalo, diete alimentari, latte, modello alimentare, mozzarella

Trasferibilità del risultato

Sì, trasferibilità immediata

Natura del risultato

di processo

Aree interessate

Campania
Emilia Romagna
Lazio
Lombardia
Marche
Molise
Piemonte
Provincia Aut. di Trento
Puglia
Sardegna
Toscana
Veneto

Impatto dal punto di vista tecnico

altro

Impatto dal punto di vista socioeconomico

aumento produzione unitaria
aumento lavoro
aumento capitale

Impatto dal punto di vista ambientale

Presupposti di contesto

altro

Soggetti istituzionali da coinvolgere

Assessorati agricoltura, ambiente, ricerca
Servizi sviluppo agricolo
Organizzazioni di produttori
Organizzazioni professionali
Organizzazioni di allevatori

Potenziali utilizzatori

Divulgatori
Tecnici agricoli
Allevatori singoli e associati

Modalità di diffusione

Incontro con tecnici e divulgatori dei Servizi Sviluppo Agricolo regionali
Da individuare di concerto con i referenti istituzionali e non che occorre coinvolgere

Pubblicazioni

Non sono presenti Pubblicazioni collegate al risultato

Progetto / Ricerca di riferimento

Titolo del progetto

Sviluppo di sistemi foraggero-zootecnici mediterranei determinanti qualità specifiche nei prodotti di origine animale
- MEZOO

Coordinatore del progetto

ROBERTO RUBINO
, 85054 – MURO LUCANO (Italia)
Tel.: +39-0976-72915
E-mail: roberto.rubino@crea.gov.it

Ente finanziatore

DISR 5 - Servizio fitosanitario centrale, produzioni vegetali

Breve descrizione del progetto e dei suoi obiettivi

Obiettivo primario del progetto è la verifica della possibilità dell'estensione dell'allevamento bufalino al di fuori del sistema irriguo nell'ambiente agricolo del Mezzogiorno d'Italia, di valutarne gli eventuali costi aggiuntivi in confronto con il recupero ambientale ottenibile e la riduzione della concentrazione di molecole inquinanti e dei reflui che si traducono in minore impatto ambientale.

Gli obiettivi specifici della ricerca possono essere così sintetizzati:

- razionalizzare, per la subfiliera foraggera, il processo di ristrutturazione in corso nei sistemi bufalini da latte;
- elaborare e confrontare i modelli foraggeri diversificati finalizzati alla gestione sostenibile dell'allevamento bufalino da latte e garanti della qualità e tipicità dei prodotti, e la loro validazione sulla base di indicatori economici, agronomici, zootecnici e ambientali;
- mettere a punto i modelli di gestione dei reflui aziendali in relazione agli ordinamenti foraggeri e ai sistemi di allevamento ipotizzati;
- definire i sistemi foraggeri a base prato-pascoliva che consentano di demandare al pascolamento quelle fasi dell'allevamento bufalino funzionali in parte o "in toto" alla stabulazione libera; allevamento delle manze da rimonta e redi per la produzione di carne;
- migliorare i pascoli delle aree marginali a sostegno dell'allevamento bufalino estensivo e per il recupero economico, ambientale e sociale delle aree interne;
- razionalizzare l'impiego del pascolamento, individuando i migliori equilibri tra erba offerta nel tempo, foraggio conservato, esigenze degli animali e performance zootecniche;
- valutare economicamente i diversi sistemi adottati e a confronto a cura dell'INEA;
- caratterizzare le singole colture foraggere (cereali, leguminose da foraggio e granella, graminacee foraggere) o strutture prative per la loro combinazione in sistemi foraggero-zootecnici finalizzati a valorizzare le risorse dell'ambiente mediterraneo, migliorare la capacità di auto-approvvigionamento alimentare dell'azienda e di risparmio di risorse non rinnovabili, promuovere la qualità delle produzioni; valorizzare le caratteristiche di rusticità della razza bufalina.

U.O. / Partner coinvolti nella realizzazione del risultato

Centro di ricerca per la produzione delle carni ed il miglioramento genetico (PCM)

ex INRAN - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (nell'INRAN è confluita l'ex ENSE)

Unità di ricerca per la zootecnia estensiva (ZOE)

Unità di ricerca per la zootecnia estensiva (ZOE)

Università degli Studi della Basilicata - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali

Referenti istituzionali già coinvolti nella ricerca

Non sono presenti Referenti già coinvolti per il risultato