

CARATTERIZZAZIONE NUTRIZIONALE, IGIENICO-SANITARIA ED ORGANOLETTICA DELLA CARNE DELLA RAZZA BOVINA PIEMONTESE

NUTRITIONAL, HYGIENIC, HEALTH AND ORGANOLEPTIC CHARACTERIZATION OF MEAT OF BOVINE BREED PIEMONTESE

Ghia C.A. ⁽¹⁾, Bianchi D.M. ⁽¹⁾, Gallina S. ⁽¹⁾, Moretti V.M. ⁽²⁾, Capaldo S. ⁽²⁾, Bellagamba F. ⁽²⁾, Belvedere M.A. ⁽¹⁾, Caprino F. ⁽²⁾, Adriano D. ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino; ⁽²⁾ Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria, Milano; ⁽³⁾ Slow food, Veterinario, Fossano (CN)

SUMMARY

The autochthonous "Piemontese" bovine breed is primarily raised for meat due to the high quality of production. The aim of this study was to investigate the microbiological, nutritional and chemical aspects of samples meat from cattle breeding "Piemontese".

Key words

Bovine breed, shelf life, chemical and nutritional analysis.

La razza bovina Piemontese è una tra le più importanti razze da carne per le quali sono stati costituiti marchi di qualità, che stabiliscono un sistema di produzione e controlli cui si devono attenere gli allevatori aderenti al consorzio. Scopo della ricerca, nell'ambito dei progetti di valorizzazione regionale, è stato determinare le caratteristiche nutrizionali (legate sia alle caratteristiche genetiche che al regime alimentare) e lo stato igienico-sanitario (legato alle fasi di lavorazione) di campioni di carne di razza piemontese. Sono stati esaminati 56 campioni tra prodotti e preparazioni a base di carne per verificare i criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo, utilizzando le metodiche ISO e AFNOR del controllo ufficiale (1). In parallelo sono state effettuate analisi chimiche centesimali (secondo metodiche A.O.A.C.), rappresentate da caratterizzazione nutrizionale, profilo in acidi grassi ed contenuto di colesterolo. I risultati ottenuti indicano caratteristiche microbiolo-

giche soddisfacenti. I dati nutrizionali, relativamente al contenuto in acidi grassi, evidenziano la presenza di acido oleico (C18:1 9: 36.22%-41.39%) e dell'acido grasso insaturo C16:0 (22.32%-25.47%). Tali valori indicano un rapporto tra grassi saturi e polinsaturi al di sotto del valore raccomandato dalla C.E., con importanti risvolti per la prevenzione delle malattie cardiovascolari nell'uomo.

BIBLIOGRAFIA

- 1) Regolamento (CE) n 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, Pubblicato nella G.U.C.E. 22 dicembre 2005, n. L 338/1.
- 2) Finanziamento Ric. Corr. 2004 "Valorizzazione delle qualità nutrizionale, tecnologica, organolettica, ed igienico-sanitaria. Tipicizzazione della carne della razza bovina piemontese e rintracciabilità della filiera.