

SUINI *News*



la newsletter degli allevatori

n. 5 MAGGIO 2015 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

S o m m a r i o



BCC
CREDITO COOPERATIVO

- Risultati del progetto HepiGet

PAG 2

- Prestazioni scrofe large white e landrace italiane
- Gli insetti potrebbero sostituire il 100% delle fonti proteiche nei mangimi

PAG 3

- Unione europea: la commissione chiude l'aiuto all'ammasso privato di carni suine
- Corso di formazione per addetti al settore alimentare

PAG 4

- Scheda adesione corso addetti

PAG 5

- BCC CREDITO COOPERATIVO

PAG 6



AAFVG

**ASSOCIAZIONE ALLEVATORI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**



I RISULTATI DELLA RICERCA GENOMICA E DEL MIGLIORAMENTO DELLE TECNOLOGIE DI LAVORAZIONE DEI SUINI PESANTI ITALIANI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DEL PROSCIUTTO

Il 29 Aprile 2015 presso l'Università di Parma sono stati presentati alcuni risultati del progetto HepiGet ed è stata presentata l'esperienza ANAS nella selezione delle razze per la filiera del prosciutto DOP.

Il progetto HepiGet è iniziato nel 2011 grazie al finanziamento di "AGER – Agroalimentare E Ricerca". Esso ha riguardato la suinicoltura e, nello specifico, la produzione di prosciutti a Denominazione di Origine Protetta di alta qualità, come il Prosciutto di Parma ed il Prosciutto di San Daniele, due eccellenze della produzione agroalimentare italiana. Il programma di ricerca è stato molto articolato ed ha raggruppato attività estremamente diverse. Una prima ricerca è stata condotta, con uno studio a livello genomico su oltre novecento suini (Large White italiana ANAS), per individuare geni che controllano la deposizione di grasso intramuscolare oltre allo spessore e composizione in acidi grassi del lardo dorsale in particolare. Questi caratteri, le cui basi genetiche sono poco note, sono molto importanti per la qualità della carcassa e della carne e influenzano in modo rilevante la qualità tecnologica della materia prima per ottenere prodotti stagionati di elevata qualità, principalmente i prosciutti crudi DOP. Un gruppo di ricerca si è occupato dello studio del carattere resistenza alla PRRS, una patologia infettiva che rappresenta un grave problema economico per molti allevamenti suini. L'obiettivo era la ricerca di marcatori genetici per la resistenza alla PRRS e, in tal modo, orientare la selezione verso animali con una maggiore resistenza alle malattie. Una seconda linea di ricerca è

stata finalizzata alla messa a punto di protocolli per la riduzione del sale nei prosciutti, crudi e cotti, per migliorare la qualità nutrizionale senza alterarne le caratteristiche organolettiche. I valori presi a riferimento sono stati di una riduzione del cloruro di sodio di almeno il 25% rispetto al valore documentabile per la produzione di riferimento: sono state riviste tutte le fasi produzione, valutati numerosi parametri produttivi, e l'effetto che la riduzione del sale può indurre sulle caratteristiche del prodotto. Un ulteriore aspetto di particolare interesse ha riguardato lo studio e la caratterizzazione dei peptidi bioattivi e biofunzionali che originano dalla proteolisi e successiva digestione dei prosciutti stagionati. Una ricerca quindi a forte impatto e ricaduta sul consumatore, per il contributo che dà al contenimento delle malattie cardiovascolari. Il tutto contemplato da una serie di approfondimenti sul valore nutrizionale del prosciutto in funzione del diverso contenuto di sale. Una terza linea ha riguardato la messa a punto di nuove metodologie per una migliore sanificazione delle carcasse mediante un innovativo sistema di depilazione che consiste nell'utilizzo di una soluzione depilante basata su reagenti chimici in cui viene immersa la carcassa

suina. Questo per diminuire l'incidenza batterica della carcassa, e avendo anche verificato che non si hanno ripercussioni sulla qualità della carne fresca e del prosciutto stagionato. Infine, l'ultima linea di ricerca ha studiato come ridurre il "difetto di vena", un problema che può manifestarsi durante la stagionatura e che ha importanti ripercussioni sulla redditività dei produttori e sulla commercializzazione del prosciutto crudo. Le attività sono state realizzate grazie anche a convenzioni stipulate con imprese del settore. Rilevante è stato il coinvolgimento di ANAS che ha messo a disposizione dati e campioni biologici dei suini sottoposti al SIB test presso il centro genetico di Gualtieri. Il progetto è il frutto del lavoro di un team di ricercatori con competenze multiple e complementari ed afferenti all'Università degli Studi di Bologna (coordinatore e responsabile scientifico del progetto), alla Fondazione Parco Tecnologico Padano (Lodi), all'Università degli Studi di Udine, all'Università degli Studi di Parma, alla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (Parma). Il progetto è inserito tra le iniziative di comunicazione internazionale che l'Università di Bologna presenterà ad EXPO 2015 – Padiglione Italia.



PRESTAZIONI SCROFE LARGE WHITE E LANDRACE ITALIANE

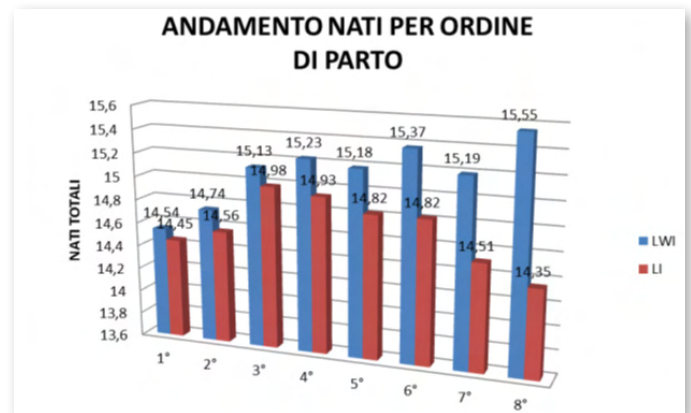
Dati registrati dal libro genealogico nel 2014 (miglior 25%)

Il campione nel miglior 25% del 2014 ha realizzato le seguenti performance annuali:

- scrofe GGP Landrace Italiane 32,90 nati totali e 31,46 nati vivi
- scrofe GGP Large White Italiane 33,14 nati totali e 31,29 nati vivi

Le scrofe, selezionate da ANAS, hanno la particolarità di avere una prolunga carriera riproduttiva che permette di abbattere i costi di rimonta.

Il grafico sotto riportato evidenzia le prestazioni medie fino all'ottavo parto, distinto per razza.



GLI INSETTI POTREBBERO SOSTITUIRE IL 100% DELLE FONTI PROTEICHE NEI MANGIMI

Ne avevamo già sentito parlare, ma gli insetti potrebbero essere impiegati per sostituire dal 25 al 100% la farina di soia o di pesce utilizzata nei mangimi secondo la pubblicazione dei ricercatori FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura). In particolare, i ricercatori hanno analizzato cinque specie di insetti che potrebbero essere

utilizzate nella realizzazione dei mangimi: mosca soldato nera, larve dei coleotteri, locuste, cavallette e grilli, larve di mosca e baco da seta.

Le larve della mosca soldato nera rappresentano la fonte più promettente per i mangimi destinati a pollame e suini, anche se occorrono ulteriori studi per comprendere quali quantità di fonti proteiche po-

trebbero sostituire. Le larve di mosca, invece, potrebbero sostituire fino al 50% la farina di pesce utilizzata per nutrire le galline ovaiole. I bachi da seta, invece, potrebbero sostituire fino al 33% le fonti proteiche utilizzate per realizzare i mangimi destinati ai bovini, e, inoltre, fino al 100% la farina di soia o di pesce utilizzata nei mangimi tradizionali per suini.

Fonte 3tre3

VUOI RICEVERE LA NEWSLETTER

SUINI News

dell'AAFVG?

ISCRIVITI!!

Invia la tua mail con i tuoi dati (nome, cognome, indirizzo, città) a segreteria@aafvg.it

Ti terremo aggiornato sulle attività dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

SUINI News

la newsletter degli allevatori

IN 10 SECONDE 30000 - PARTENDO DALL'INTELLIGENZA ALTERNATI DEL PIG

sommario

- 1 Risultati del progetto europeo
- 2 Inquinanti ambientali nelle carni di maiale
- 3 Come si nutrono i maiali e come si nutrono i loro prodotti
- 4 Come si nutrono i maiali e come si nutrono i loro prodotti
- 5 Come si nutrono i maiali e come si nutrono i loro prodotti
- 6 BCC CREDITO COOPERATIVO

AAFVG ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA - VIA XXIV OTTOBRE 1/14 - 33039 CORRIDONNO (UD) - TEL. 0432 842111 - www.aafvg.it - EMAIL: info@aafvg.it - SEGRETERIA: 0432 842111 - 10.00-17.30

UNIONE EUROPEA: LA COMMISSIONE CHIUDE L'AIUTO ALL'AMMASSO PRIVATO DI CARNI SUINE

Via libera dei 28 Stati membri allo stop dello stoccaggio privato di carni suine, introdotto il 9 marzo scorso. L'Italia è stato il quinto Paese Ue ad avvalersi di questo intervento, in termini di volume rimosso dal mercato.

La misura era stata presa per sostenere gli allevatori alle prese con gli effetti dell'embargo russo combinato ad un aumento della produzione Ue. Con l'attuale stabilizza-

zione dei prezzi, la Commissione europea non ha ritenuto giustificato mantenere un intervento di questo tipo sul mercato europeo, di qui la proposta dello stop.

Secondo i dati raccolti da Bruxelles, nelle ultime sette settimane sono state circa 65mila le tonnellate di carni suine rimosse temporaneamente dal mercato (per 3-5 mesi) in 18 Stati membri, con l'Italia al quinto posto (5.425 tonnellate), dopo

Polonia (7.647), Germania (7.962) e soprattutto Spagna (13.716) e Danimarca (15.251). Queste ultime insieme hanno sottratto al mercato oltre il 45% della carne suina stoccata in Europa, mentre la Germania si ferma al 12,5%, Polonia al 12% e l'Italia all'8%.

La maggioranza dei tagli di carni scelti per lo stoccaggio privato sono stati soprattutto quelli disossati (63%).

FONTE 3TRE3

CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE

Mercoledì 20 maggio, presso la sede dell'Associazione Allevatori del FVG, si terrà il corso per addetti alle preparazioni alimentari secondo la nota Regionale del FVG data il 12 maggio del 2008 prot. 9916/SPS.

Come definito da tale nota tutti gli operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti, devono ricevere una adeguata formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il corso che è stato disciplinato e reso obbligatorio a seguito dell'abolizione dei libretti di idoneità sanitaria, viene realizzato secondo le modalità specificatamente definite dalla norma.

Inoltre tale normativa regionale prevede l'aggiornamento biennale della formazione degli addetti alla manipolazione degli alimenti.

Ricordiamo che il mancato adempimento dell'obbligo formativo può portare a sanzioni ai sensi del D.L. 6/11/2007 n° 193.

Si comunica che per eventuali informazioni o comunicazioni relative al corso di formazione per addetti al settore alimentare potete contattare i seguenti numeri:

Tel. 0432.824216 – Tel. 0432.824235

Data del corso: 20 Maggio 2015

Sede del corso: Sala Riunioni c/o Associazione Allevatori FVG in via XXIX Ottobre, 9/B
33033 Codroipo (UD)

Durata del corso: 3 ore

Orario corso: 14.30 – 17.30

Costo: 35,00 euro a persona +iva

Iscrizione: si prega di compilare la **SCHEDA ADESIONE** allegata in tutte le sue parti e rinviarla via fax al numero 0432-824240

Tramite mail all'indirizzo: e.zerbinati@aafvg.it

••••• Materiale informativo di supporto:

••••• **Dispense**

••••• Strumenti di valutazione

••••• **Questionario di valutazione (in entrata ed in uscita per la verifica della formazione)**

••••• **Attestato di partecipazione (se la valutazione risulterà positiva)**

••••• Nella scheda di adesione viene segnalato un'eventuale interesse alla partecipazione al corso di **responsabili Haccp** della durata di 8 ore.

••••• Chi è interessato è pregato di segnalarlo nell'apposita scheda.

SCHEDA ADESIONE CORSO ADDETTI del 20 MAGGIO 2015

(Al corso di formazione e aggiornamento per gli addetti alla manipolazione del settore alimentare – nota Regione FVG del 12-5-2008 prot. 9916/SPS).

Da compilare e restituire ENTRO E NON OLTRE IL 15 MAGGIO 2015 a:

- Direttamente in sede AAFVG (c/o Ufficio latte qualità);
- Tramite fax al numero 0432- 824240
- Tramite mail all'indirizzo: e.zerbinati@aafvg.it

Ragione Sociale Azienda _____

Indirizzo _____

Città _____ Cap _____

Tel. _____ fax _____

e-mail _____

Partita Iva _____

NOMINATIVI DEI PARTECIPANTI	
NOME E COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA

Tutela dei dati aziendali (Ai sensi del Decreto legislativo n. 196/2003 si rende noto che tutti i dati aziendali presenti nei documenti cartacei ed in ogni altro supporto saranno utilizzati esclusivamente per fini contabili, fini amministrativi e per l'erogazione dei servizi legati al rapporto in oggetto. È inoltre facoltà del cliente, in ogni momento, chiederne la cancellazione ai fini della riservatezza dei dati personali).

Timbro e firma.....

GRANDE
CONCORSO

WIFIENI
WIFIENI
WIFIENI

WINCI!



CON LE
ASSICURAZIONI
HAI 2 CARTOLINE

RACCOGLI LE CARTOLINE CON I PRODOTTI BCC!

**IN PALIO 20 IPAD MINI 3 E
GRAN PREMIO FINALE
1 TV SAMSUNG CURVED**

Hai tempo fino al 30 novembre 2015!

www.bccfvg.it



LA NOSTRA BANCA
È DIFFERENTE