



Convegno di lancio del progetto S.M.S.M.
«Sperimentazione e Management del Suino della Marca»
**Sviluppo futuro della norcineria con il Suino
della Marca**

Luigi Grazia

Professore Alma Mater Università degli Studi di Bologna

Jesi, 24 aprile 2024

Progetto finanziato dal PSR MARCHE 2014 - 2022, Sottomisura 16.2 - FA 2A Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie attivata nell'ambito dei progetti integrati di filiera – ID 68830



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
MARCHE

Trasformazione in salumi della carne dei Suini della Marca

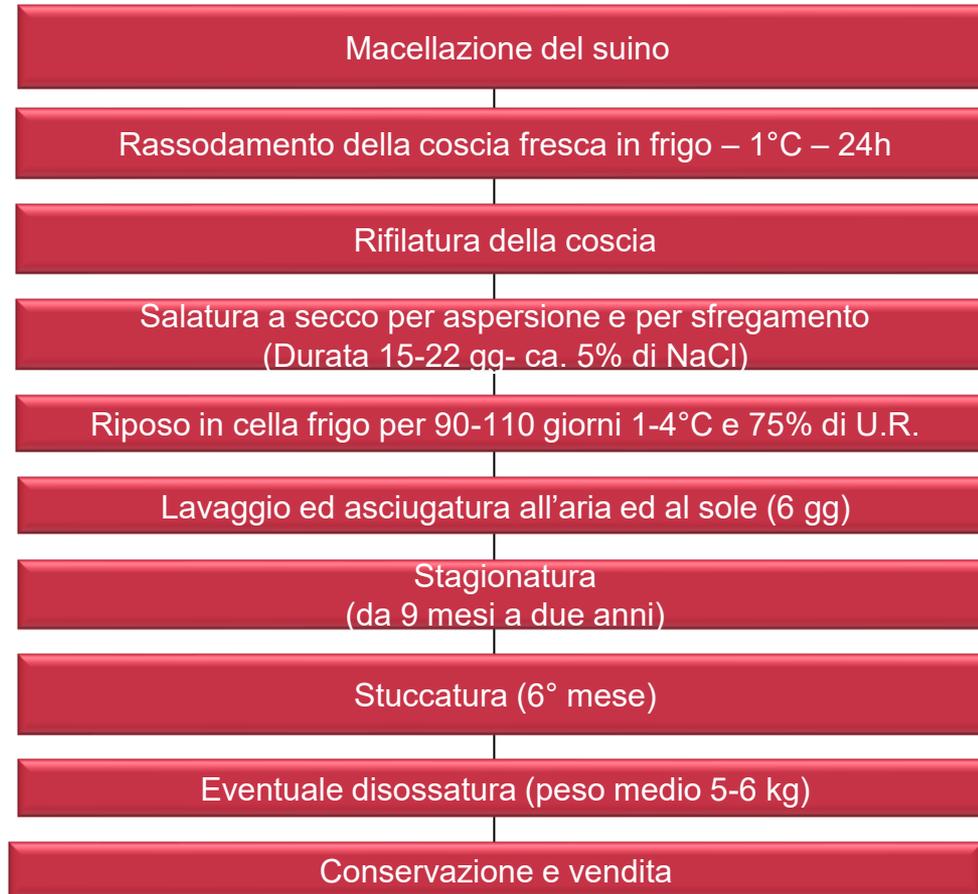
Individuazione dei salumi

- Quattro salumi a pezzo anatomico intero: Prosciutti, pancette, coppe e lonzini;
- Tre insaccati fermentati: tipo ciauscolo, tipo Fabriano e un altro salame preparato con carne della coscia, molto pregiato.

Prosciutti

- Attualmente l'azienda Baldi ha in atto due produzioni di prosciutti: una a Langhirano ed una in un prosciuttificio umbro nel consorzio del prosciutto di Norcia.
- È stato possibile assaggiare un campione di questi prosciutti, per altro eccellente, e durante la discussione si è appreso che i tecnici del prosciuttificio erano intervenuti riducendo la quantità di sale su richiesta dell'azienda Baldi poiché le prime produzioni risultavano troppo salate.

Diagramma di flusso della produzione del prosciutto stagionato



Caratteristiche chimico fisiche di tre prosciutti DOP determinate sul muscolo bicipite femorale:

S. Daniele

- caratteristiche fisico-chimiche
- umidità non inferiore al 57,0% e non superiore al 63,0%;
- sale (cloruro di sodio) non inferiore al 4,3% e non superiore al 6,0%;
- indice di proteolisi non superiore al 31%;
- attività dell'acqua (aW) non superiore a 0,930.

Parma

Umidità: 58,0% - 63,0%

Sale: 4,2% - 6,0%

Indice di proteolisi: 25,0% - 32,0%

Carpegna

Umidità percentuale compresa nell'intervallo tra 57 e 63%

Rapporto sale/umidità (quoziente del rapporto tra la composizione percentuale in cloruro di sodio e la percentuale di umidità): compreso tra 7,8 e 11,2;

Rapporto umidità/proteine (quoziente del rapporto tra la percentuale di umidità e la percentuale di proteine totali): compreso nell'intervallo tra 1,9 e 2,5

Indice di proteolisi (composizione percentuale delle frazioni azotate solubili in acido tricloroacetico – TCA – riferite al contenuto in azoto totale) non inferiore a 24 e non superiore a 31

differenze

- Dall'esame dei parametri ricercati nei tre prosciutti DOP si evince una grande similitudine per quanto riguarda l'umidità massima 63% e l'indice massimo di proteolisi 31% per S .Daniele e Carpegna e 32% per Parma mentre il minimo è 24% per Carpegna e 25%per Parma e nessun limite minimo per S. Daniele.
- Per quanto riguarda il sale: il 6% è il limite massimo di S .Daniele e Parma mentre il minimo è rispettivamente di 4,3% e 4,2%.
- Il consorzio del prosciutto di Carpegna ha scelto di esprimere il contenuto in cloruro sodio come quoziente del rapporto tra la composizione percentuale in cloruro di sodio e la percentuale di umidità compreso 7,8 e 11,2 . Ad esempio 4,46%-6,38% al 57% di umidità e 4,91%-7,05% al 63% di umidità

Consistenza del grasso dei cosci destinate alla stagionatura

- Valutazione della giusta consistenza del grasso, attraverso la determinazione del numero di iodio, non superiore a 70, oppure del contenuto di acido linoleico, non superiore al 15%, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia.
- Questo esame potrebbe essere fatto sulle cosce dei suini che verranno avviate alla stagionatura nei prossimi mesi in attesa che vengano macellati i suini delle due fasi sperimentali.

Analisi chimico fisiche

- In attesa di procedere alla trasformazione in prosciutti dei cosci dei suini oggetto della sperimentazione si rende necessario determinare nei prosciutti stagionati sia a Langhirano sia nel Prosciuttificio locale:

il contenuto in sale,

l'umidità,

l'attività dell'acqua,

l'indice di proteolisi

Coppe Pancette Lonzini

- Anche Su questi tre prodotti dovranno essere effettuate le analisi chimico fisiche al fine di determinare:
il contenuto in sale,
l'umidità,
l'attività dell'acqua,
l'indice di proteolisi

Insaccati fermentati

- Tre insaccati fermentati: tipo ciauscolo, tipo Fabriano e un altro salame preparato con carne della coscia, molto pregiato.
- Attualmente l'azienda si rivolge a un salumificio locale che produce salumi eccellenti. Tuttavia l'azienda Baldi vorrebbe sperimentare nuove ricette al fine di coinvolgere un mercato più ampio.

Ricetta base

Componenti	Quantità
Carne magra tritata	50-98%
Grasso suino (tritato o in cubetti)	2-50%
Sale	2,3 - 4%
Spezie e aromatizzanti	vari
Additivi necessari ma non indispensabili	
Nitriti (E251 – E252)	250 mg/kg
oppure nitriti (E249 - E250)	150 mg/kg
Additivi facoltativi:	
Zucchero	0,2-1 Kg/100 kg
Colture microbiche starter	
Acido Ascorbico (E300 – E304)	50 mg/kg

Insaccati fermentati

- L'azienda Baldi dispone di un laboratorio dove si potrebbero allestire le produzioni di salami con ricette proprie dell'azienda. La stagionatura dei salami dovrebbe essere effettuata presso il salumificio, con i salami prodotti dallo stesso lotto di carni, provenienti dalle macellazioni sperimentali e trasformati secondo le ricette molto gradite al mercato locale.
- I limiti sono il tipo di salame e il tempo di esecuzione, perché le produzioni in azienda Baldi devono utilizzare lo stesso lotto di carne della produzione standard; il budello e la pezzatura devono essere gli stessi del salumificio. Il vantaggio invece è dato dal poter confrontare i prodotti sperimentali con quelli tradizionali.



Grazie per l'attenzione!

Luigi Grazia

luigi.grazia@unibo.it

www.arca.bio/s-m-s-m



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



**REGIONE
MARCHE**