

INDAGINE SULLA QUALITA' DEL GRASSO DELLE COSCE PER DOP

Confermata l'importanza della genetica e dell'età alla macellazione

I dati riguardano 1.464 allevamenti, sono stati raccolti nel 2012 da IPQ e INEQ nell'ambito del Piano di controllo del grasso e sono stati elaborati dal Servizio Studi ANAS.

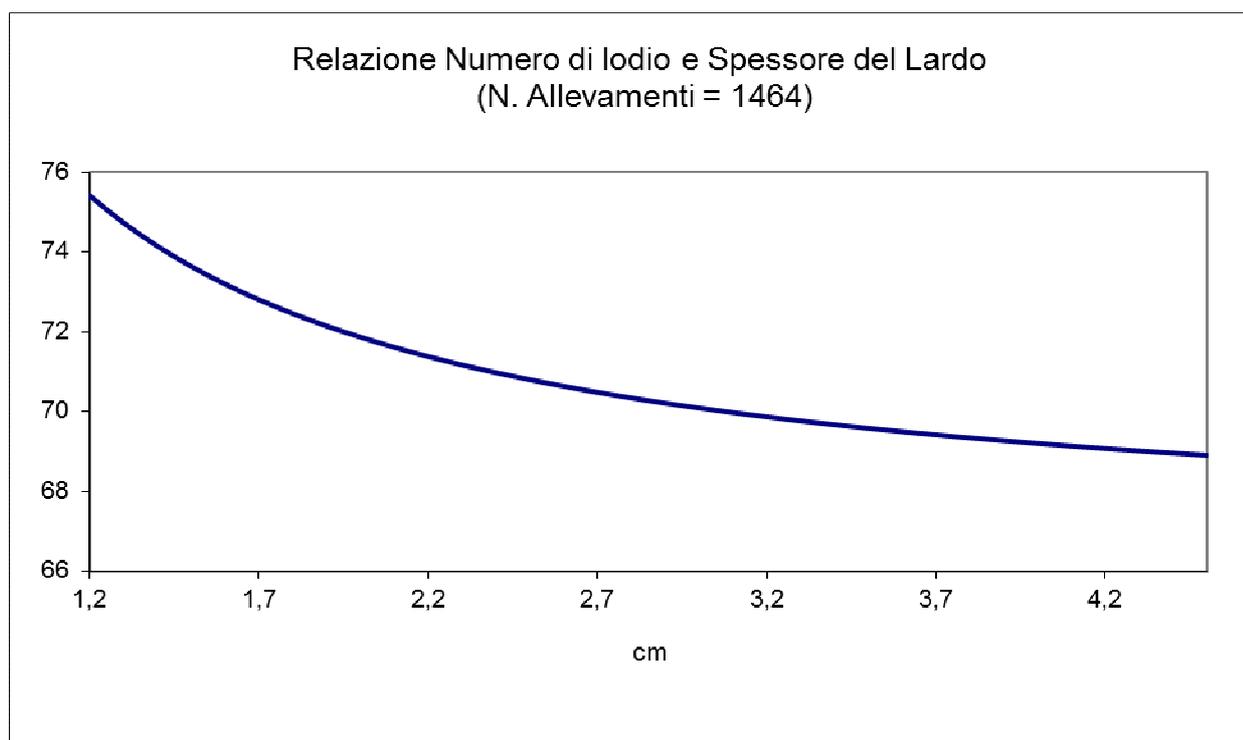
DESCRIZIONE RISULTATI

1. Numero di Iodio e Spessore del lardo

Il grafico descrive la stretta relazione esistente tra lo spessore del lardo e la sua qualità, misurata in questo caso dal Numero di Iodio (i disciplinari prevedono la soglia massima di 70).

All'aumentare dello spessore del lardo da 1,2 cm ad oltre 4 cm il Numero di Iodio decresce costantemente e si riduce il rischio di difetti del grasso.

Ciò conferma la modificazione del rapporto tra acidi grassi insaturi e acidi grassi saturi al variare dello Spessore del lardo. Uno Spessore del lardo insufficiente comporta un eccesso di acidi grassi insaturi.



In *ordinata* sono riportati i valori del Numero di Iodio ed in *ascissa* lo Spessore del lardo in centimetri.

2. Influenza del tipo genetico su Numero di Iodio e Spessore del lardo

Sono state indagate le relazioni del tipo genetico (Duroc - D, Large White - LW, Ibrido - Ibr) con il N. Iodio e lo Spessore del Lardo. I campioni esaminati sono stati n. 3.139 Duroc, 1.142 Large White, 9.293 Ibridi. Le medie sono state sottoposte al Test di significatività "T - Student".

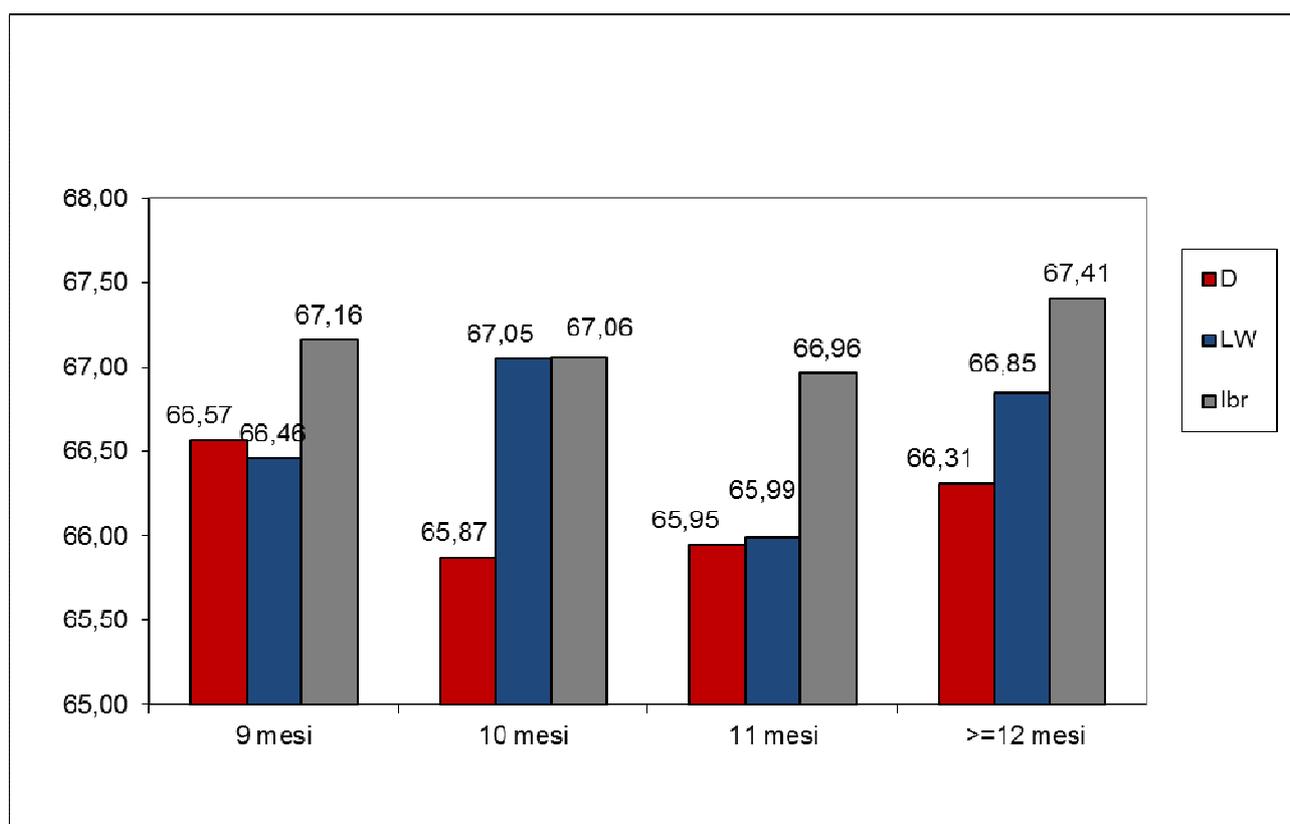
Il tipo genetico determina in modo altamente significativo (P 0,0001) la qualità del grasso.

I suini con padre Duroc (D) presentano il lardo della coscia di miglior qualità (N. Iodio mediamente più basso).

Quelli con padre Large White (LW) sono simili (differenze non statisticamente significative) al gruppo con padre Duroc (D) nei campioni di suini macellati a 9 e 11 mesi e peggiori nelle classi d'età alla macellazione di 10 e 12 mesi.

I suini con padre appartenente a tipi genetici ibridi (Ibr) presentano la situazione meno favorevole in tutte le classi d'età di macellazione, determinando una maggior incidenza di non conformità per N. Iodio.

N.Iodio per tipo genetico entro classe d'età
(Numero campioni : D 3139 Ibr 9293 LW 1142)

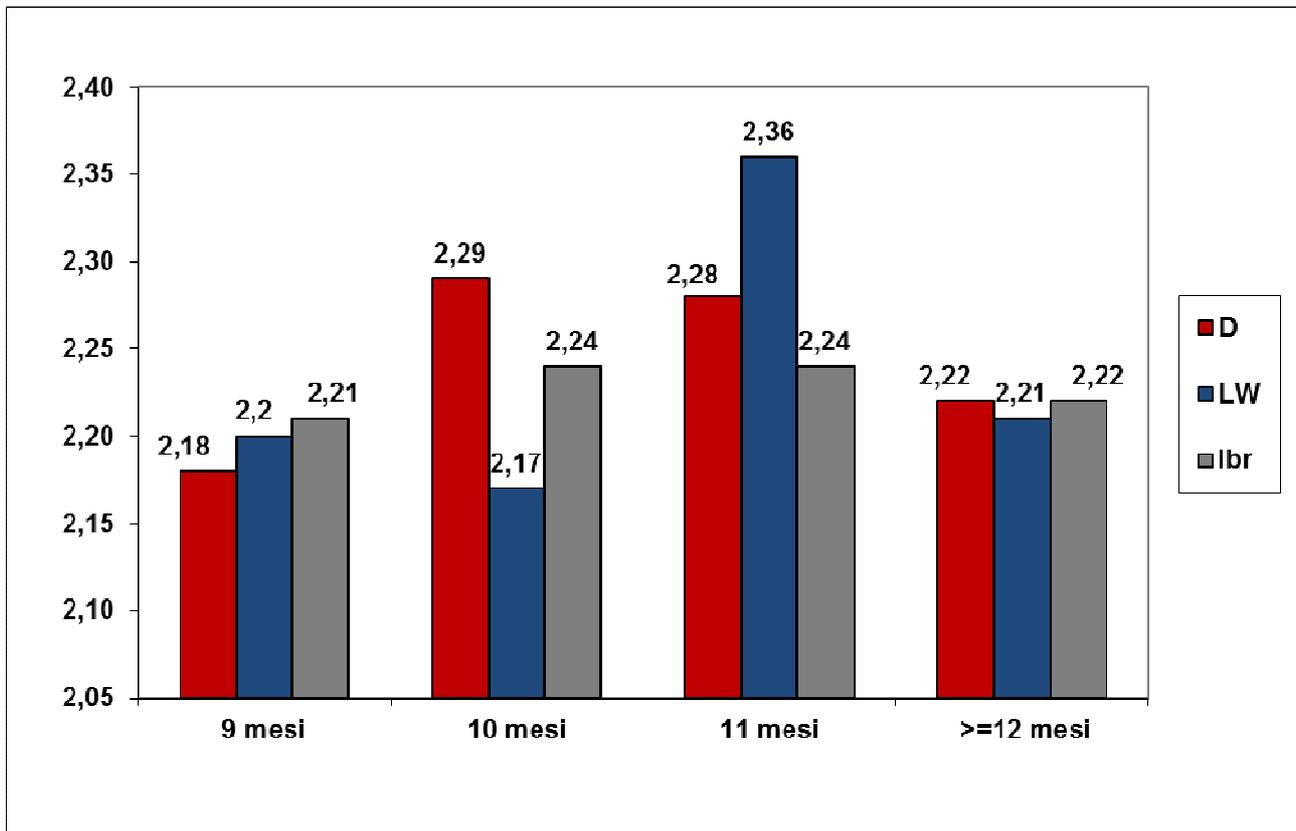


Per quanto riguarda lo Spessore del lardo, l'effetto del tipo genetico esiste ma varia in funzione dell'età alla macellazione.

Nelle classi di età alla macellazione di 9 e 12 mesi non c'è alcuna differenza statisticamente significativa tra tipi genetici. A 10 mesi i suini con padre Duroc (D) presentano uno spessore del lardo di copertura della coscia marcatamente superiore dei

figli di LW (P 0,0001) e dei figli di tipi genetici lbr (P 0,0020). Mentre a 11 mesi di età sono i figli di LW a presentare il maggior deposito di lardo rispetto ai figli di lbr (P 0,0001) e D (P 0,0041).

Spessore lardo per tipo genetico entro classe d'età
(Numero Campioni : D 3139 lbr 9293 LW 142)



3. Influenza dell'età su Numero di Iodio e Spessore del lardo

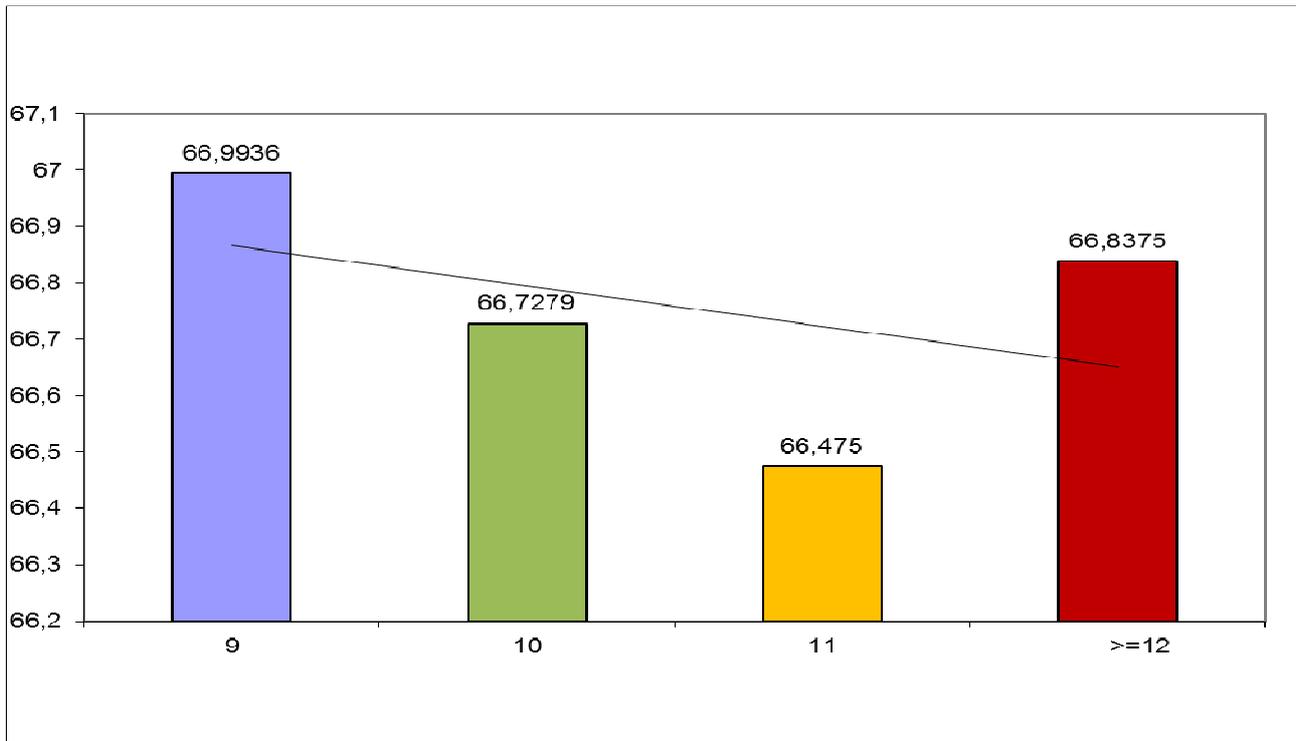
Sono state indagate le relazioni tra l'età alla macellazione (mesi 9, 10, 11, >=12) con il N. Iodio e lo Spessore del Lardo. Le medie sono state sottoposte al Test di significatività "T - Student".

L'età è altamente significativa (P 0,0001) nell'intervallo tra 9 e 11 mesi.

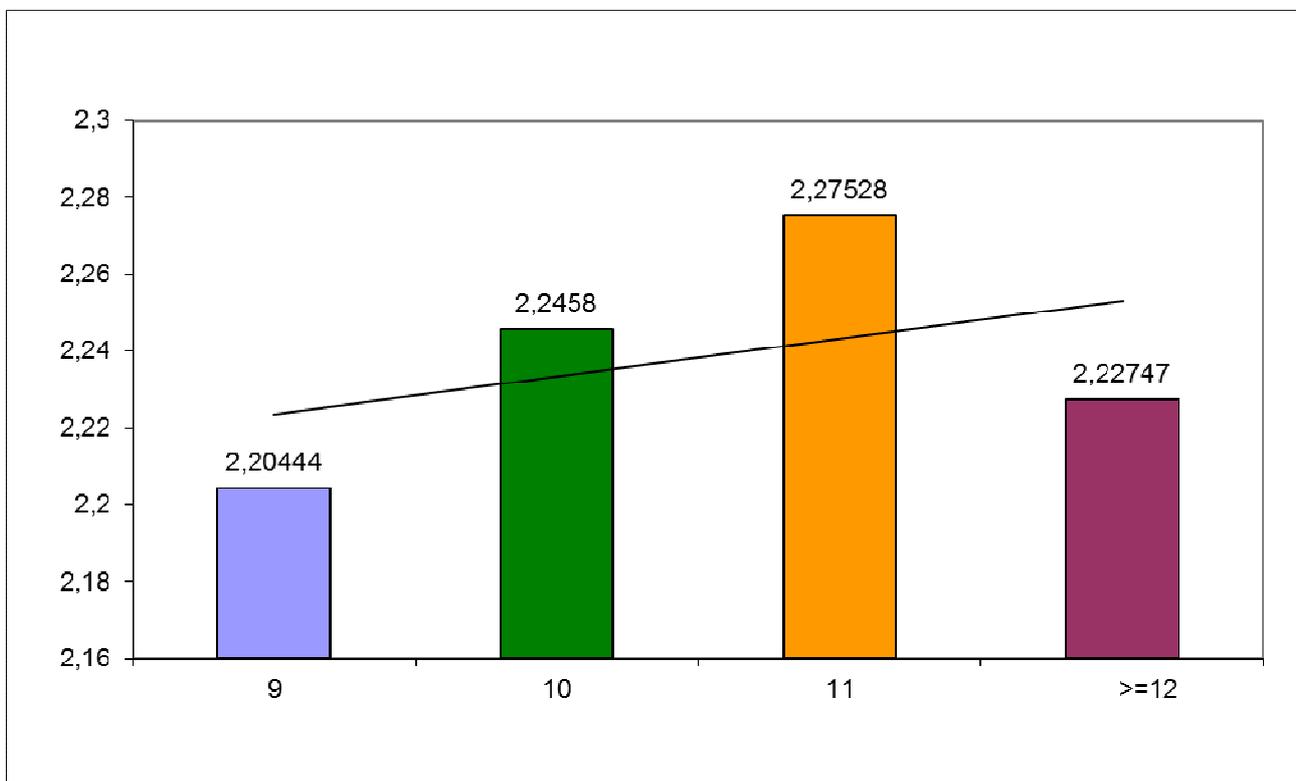
In altre parole all'aumentare dell'età da 9 a 11 mesi migliora la qualità del grasso descritta dal N. di Iodio e aumenta come atteso il deposito di grasso (spessore)

La classe sopra i 12 mesi riguarda animali che hanno accusato un andamento della crescita irregolare (scarti) e per questo presentano un più ridotto spessore del lardo di copertura e tendenzialmente un rapporto meno favorevole tra acidi grassi saturi ed insaturi (N. iodio più elevato).

N. Iodio ed Età
(Numerosità campioni : 9 4951 10 5801 11 2520 12 1145)



Spessore lardo ed Età
(Numerosità campioni : 9 4951 10 5801 11 2520 12 1145)



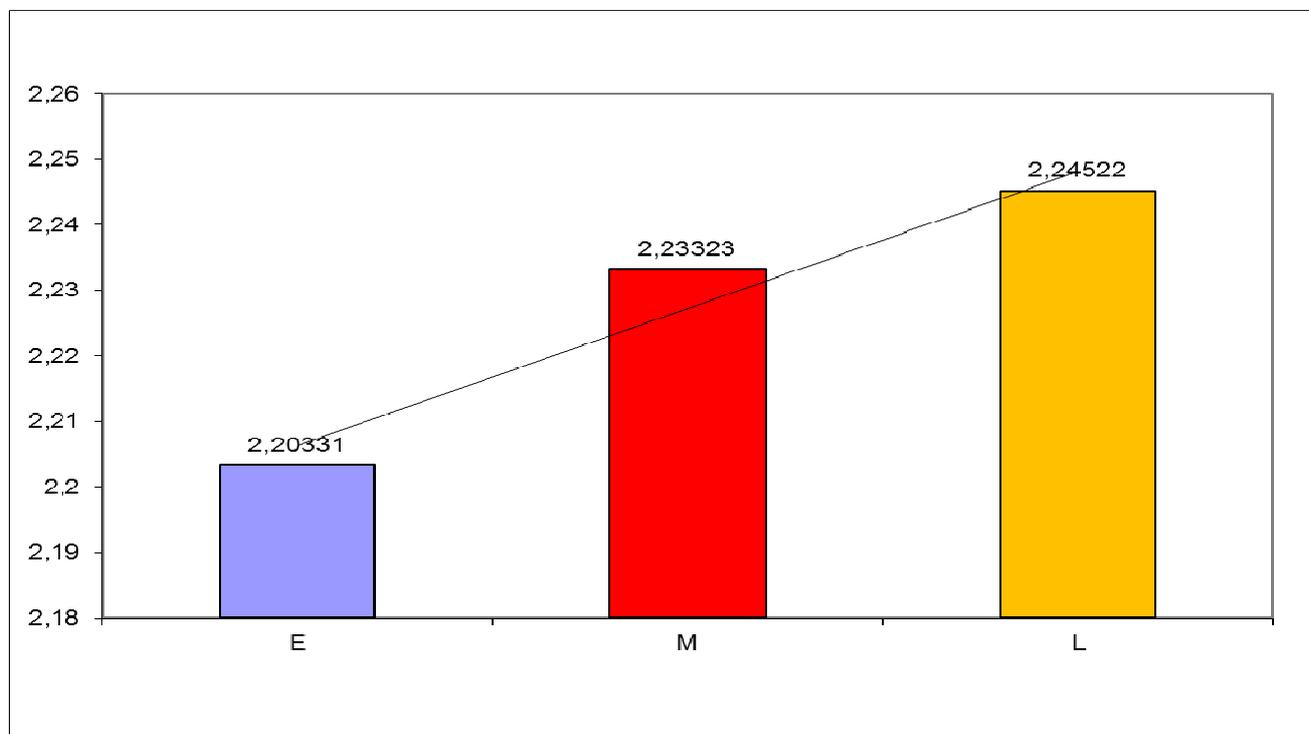
4. Relazione tra venature delle cosce, Numero di Iodio e Spessore del lardo di copertura

Sono state indagate le relazioni tipo di “venature” (E =elevata; M =media; L =leggera) con il N. Iodio e lo Spessore del Lardo. Le medie sono state sottoposte al Test di significatività “T - Student”.

Il diverso grado di venature delle cosce è tendenzialmente correlato con lo spessore del lardo (P 0,0864 tra E e L, mentre non è significativo tra E e M e M e L).

L’incidenza/gravità del fenomeno delle venature è più ridotto per le cosce con maggior spessore del lardo di copertura.

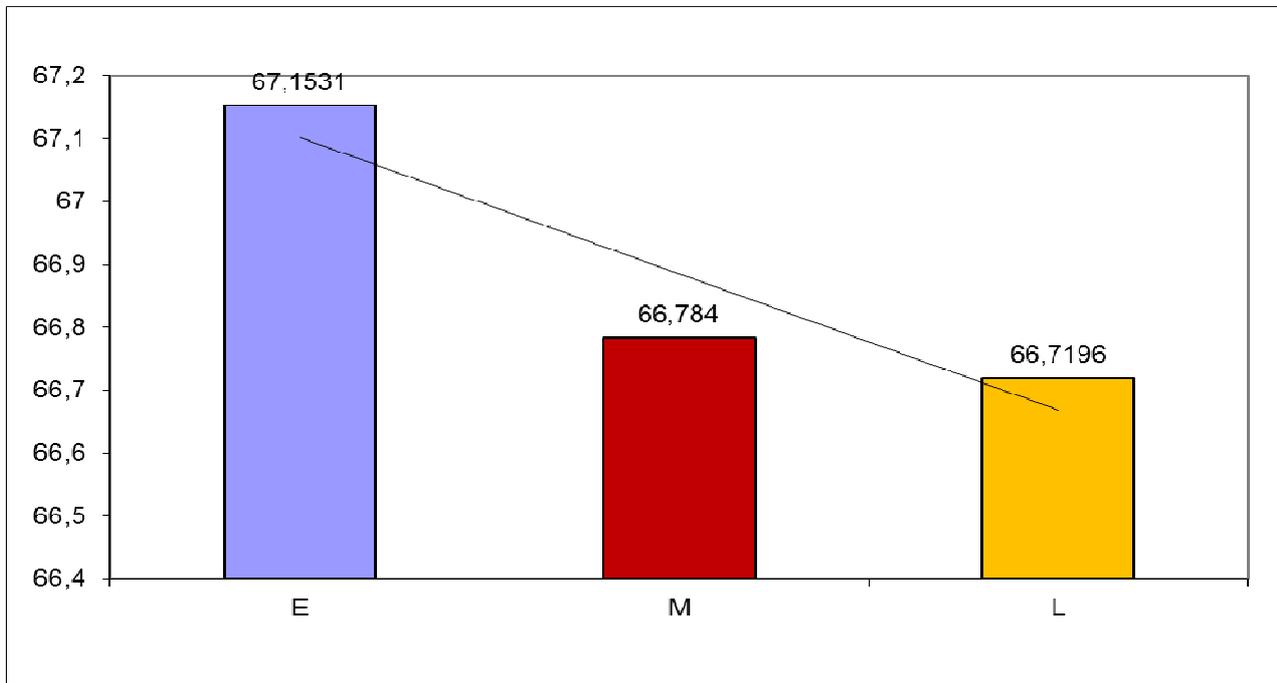
Spessore lardo e Venature
(Numero Campioni : E 362; L 7070; M 4938)



Analogo è la relazione tra venature e il N. di Iodio (P 0.0134 tra le cosce con venature evidenti E e cosce con venature leggere L, non significative le differenze tra E e M e M e L).

Le cosce con “venature” evidenti (E) presentano il N. di Iodio più alto e quindi meno favorevole.

N. Iodio e tipo venatura
(Numero campioni : E 362; L 7070; M 4938)



CONSIDERAZIONE FINALI

La qualità del grasso per la stagionatura dei prosciutti varia in funzione del tipo genetico, dell'età alla macellazione dei suini, dello spessore del lardo di copertura delle cosce.

I suini figli dei verri Duroc italiani producono cosce con grasso di miglior qualità (basso Numero di Iodio) rispetto ai figli di Large White e soprattutto dei tipi genetici ibridi oggetto dell'indagine.

Esiste una stretta relazione tra la quantità/qualità del grasso di copertura e l'evidenza delle venature sulla cotenna del prosciutto.

Le cosce più coperte e quelle con il Numero di Iodio più basso (miglior qualità grasso) sono meno interessate dalle venature evidenti.