



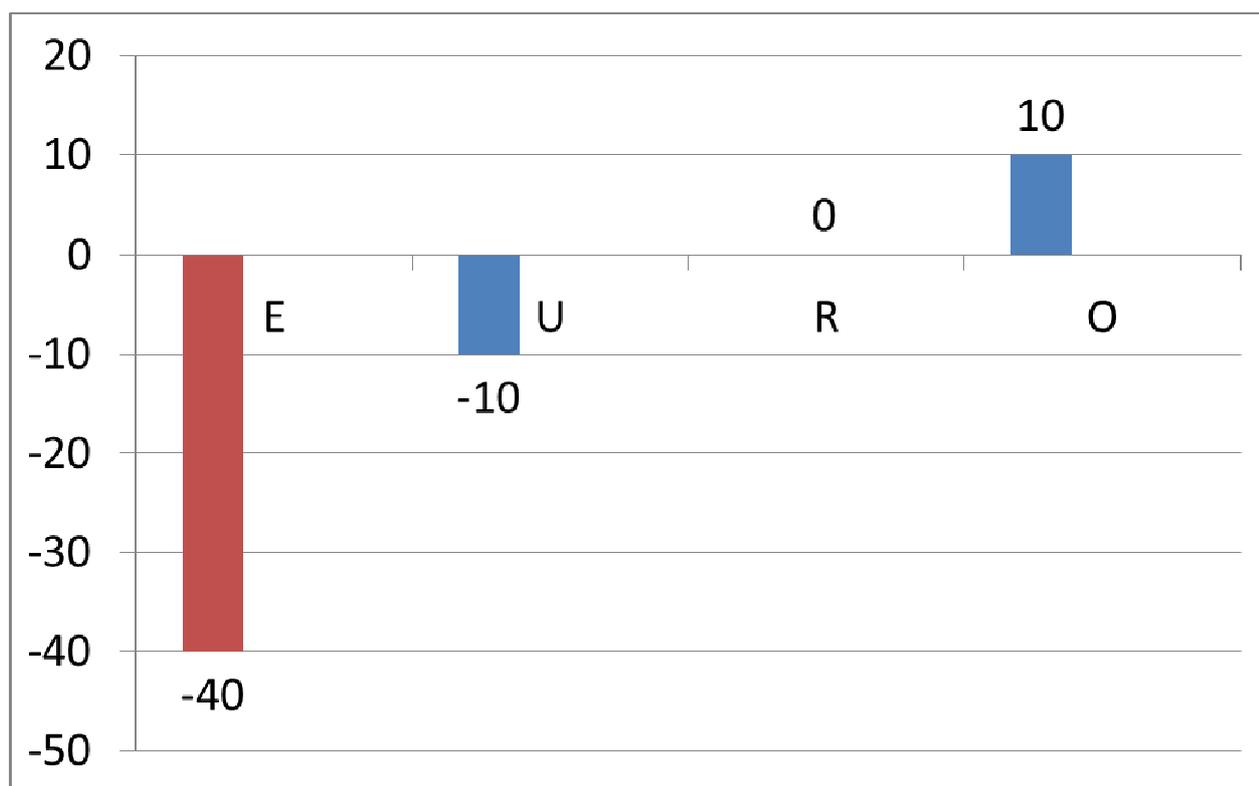
associazione nazionale allevatori suini

Via Lazzaro Spallanzani, 4 - 00161- ROMA
telefono: 039 - 06441706.20 fax: 06441706.38
www.anas.it - e-mail: anas@anas.it

LA CLASSE DI CARNOSITA' DELLA CARCASSA CONDIZIONA LA QUALITA' DELLA COSCIA PER LA STAGIONATURA DOP

Sono stati elaborati i dati riguardanti 17.277 carcasse appartenenti a suini delle razze Large White, Landrace e Duroc allevati nel corso degli anni presso il centro genetico ANAS ed è stata indagato il comportamento delle cosce ai fini delle lavorazioni DOP. I risultati sono molto evidenti, esiste un forte effetto della classe di carnosità della carcassa sulla qualità della coscia per la stagionatura. In particolare le cosce delle classi E hanno prestazioni in stagionatura nettamente peggiori rispetto a quelle delle classi U, R e O.

Nell'istogramma sono riportati gli scostamenti indicizzati per la "qualità" di ogni classe rispetto alla classe centrale R.



La distribuzione delle carcasse per classe di carnosità è:
E n. 658 (3,81%); U n. 5.987 (34,65%); R n. 8.941 (51,75%); O n. 1.691 (9,79%)

Le differenze tra le medie del parametro che misura la qualità per la stagionatura sono state sottoposte ad analisi statistica con il test t di Student, le differenze sono altamente significative ($P < 0,0001$).