

Novità dalla Stazione di ricerca Agroscope ALP

È possibile ridurre il sale nei prodotti carnei e nei salumi, ma soltanto limitatamente

A lungo termine, l'Ufficio federale della sanità pubblica intende ridurre l'assunzione di sale da parte della popolazione elvetica. A tale scopo, la Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP ha analizzato diversi prodotti carnei in merito alla possibilità di ridurre il tenore di sale da cucina.

In Svizzera circa il 40-50% degli uomini ed il 25-40% delle donne hanno la pressione arteriosa troppo elevata. Ciò è preoccupante, poiché l'ipertensione arteriosa costituisce un fattore di rischio delle malattie cardiovascolari. Il consumo elevato di sale in Svizzera è ritenuto uno dei fattori responsabili del numero considerevole di persone ipertese. Si stima che la popolazione elvetica assuma giornalmente in media ca. 10 g di sale pro capite, cioè una dose che supera nettamente quella raccomandata dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), cioè al massimo 5 g a testa al giorno). L'ufficio federale della sanità pubblica intende perciò ridurre entro il 2012 a 8 g pro capite il consumo giornaliero di sale nella popolazione svizzera, mentre l'obiettivo a lungo termine mira ad un'assunzione di soli 5 g al giorno (Strategia del sale 2008-2012).

Un grammo di sale da cucina (cloruro di sodio) si compone di 0,6 g di sodio e di 0,4 g di cloruro. L'effetto negativo sulla pressione arteriosa è dovuto esclusivamente al sodio e soltanto una parte della popolazione reagisce in maniera sensibile. Nella letteratura specifica, l'effetto favorevole sulla salute della popolazione dovuta alla riduzione dell'assunzione di sale da cucina appare controverso.

La maggior parte del sale è contenuto nel pane e nei prodotti da forno; seguono a distanza i formaggi, i prodotti carnei, i cibi pronti e le minestre. Nei prodotti carnei, il sale da cucina svolge diversi ruoli contemporaneamente. Oltre a dare una certa sapidità, il sale influenza il legame dell'acqua e dei grassi così come la solubilità delle proteine. Di conseguenza, il sale da cucina risulta assai importante dal punto di vista tecnologico, ma anche per la conservazione dei prodotti.

La stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP ha esaminato in quale misura si poteva ridurre il tenore di sale nei differenti prodotti carnei. A tale scopo si è tenuto conto sia dei criteri inerenti al sapore sia di quelli tecnologici ed igienici.

Quattro varianti dei prodotti

Le ricette dell'ABZ di Spiez sono servite come base di partenza per i test

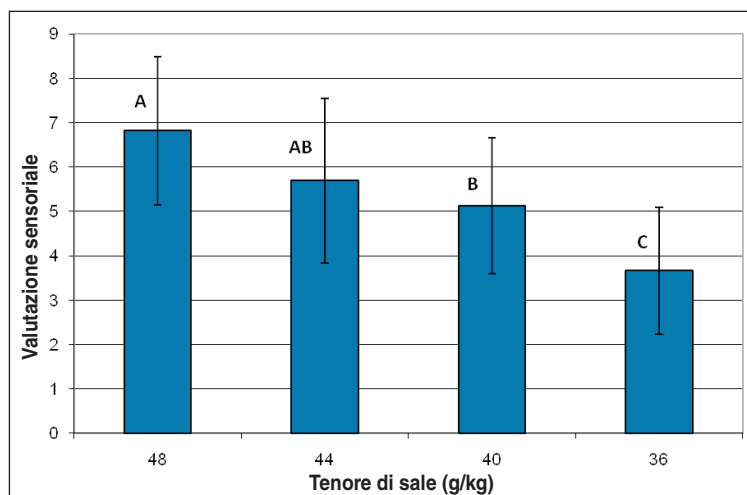


Fig. 1: valutazione sensoriale del criterio «sapidità» del «Mostbröckli» in funzione del tenore di sale (panel istruito n=8); le lettere maiuscole indicano le differenze sensibili.

effettuati su una scelta di diversi prodotti carnei. All'ABZ sono quindi stati elaborati, secondo le ricette, dei prodotti con il tenore di sale prescritto (tenore di base). In seguito sono state elaborate per ciascun prodotto tre varianti con un tenore di sale decrescente. Anche queste ricette sono state realizzate all'ABZ. I prodotti scelti, il rispettivo tenore di sale ed il tenore di sale più basso figurano nella tabella 1. Al termine della durata consueta di imma-

gazzinamento dei prodotti, tutte le varianti sono state analizzate all'ALP in merito a diversi parametri.

Non si riduce la durata della conservazione

Le analisi microbiologiche dei prodotti non hanno rilevato alcun difetto nei prodotti del test. In condizioni di stoccaggio non ideali, i valori aw più elevati dei prodotti crudi con tenore di sale poco elevato potrebbero favorire

Evoluzione della cifra d'affari al dettaglio da gennaio a dicembre 2010, confronto con l'anno precedente

La Fiduciaria, MT Metzger-Treuhand AG, illustra nel seguente grafico lo sviluppo del fatturato della vendita al dettaglio nel periodo che va da gennaio a dicembre 2010, facendo il confronto con il periodo corrispondente del 2009 (dati resi anonimi delle imprese di macelleria artigianali private per le quali la Fiduciaria tiene la contabilità).

Nella media complessiva delle imprese considerate, la cifra d'affari delle vendite al dettaglio del 2010 è aumentata dello 0,24% rispetto al medesimo periodo dell'anno precedente.

La suddivisione in 8 categorie, con variazioni da > +10 a > -10 mostra una gamma dei cambiamenti di fatturato che si estende Ø da più 15,05% nella categoria 1 a Ø meno 12,72% nella categoria 8.

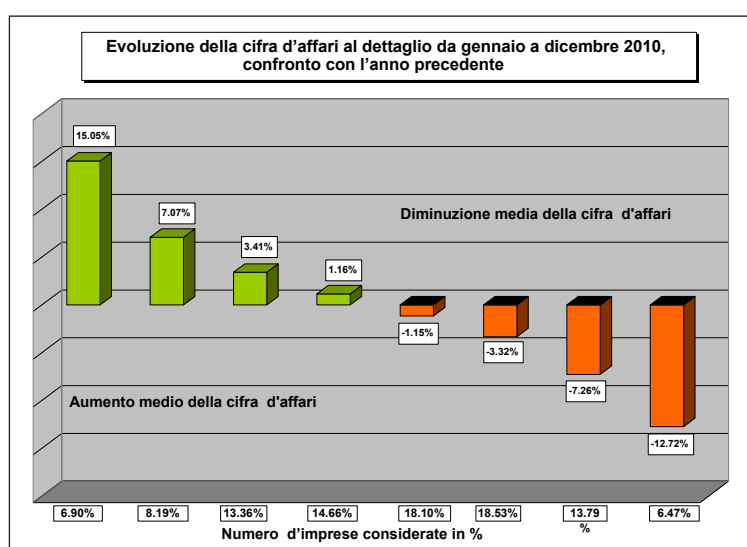
Il 43,10% delle imprese presenta un aumento maggiore o minore del fatturato.

Il 56,90% ha registrato una riduzione del fatturato. Il 28,02% dei risultati della vendita al dettaglio si situano negli ambiti «da 0 a +5%» ed il 36,63 «da 0 a -5%». Quindi il 65,65% registra prati-

camente una situazione identica al medesimo periodo dell'anno precedente. Il 14,09% dei negozi presi in esame hanno registrato un aumento superiore al 5%, per contro il 20,26% delle imprese hanno perso più del 5% nei 12 mesi presi in considerazione rispetto ai risultati del fatturato dell'anno precedente.

Il confronto sull'arco di un anno rispecchia i prezzi di vendita mediamente più bassi dovuti al ribasso dei prezzi delle materie prime rispetto all'anno precedente ed il contesto vieppiù difficile del mercato nel commercio al dettaglio nonché la lotta in corso tra i dettaglianti per la conquista di quote di mercato. Per avere delle prospettive nel futuro, l'impresa di macelleria artigianale deve puntare decisamente sulla qualità!

Osservazione: Questo tipo d'informazioni importanti per il settore dipendono dal fatto che i dati sono disponibili centralizzati. Maggiore è il numero dei dati disponibili, più risultano attendibili le valutazioni. Per



l'Unione rappresenta un compito encomiabile comunicare tali tendenze all'interno del settore. Per poterlo fare, essa dipende dalla solidarietà delle imprese che mettono a disposizione i dati tramite la Fiduciaria dell'Unione che

tiene la loro contabilità. Queste imprese forniscono quindi un contributo di solidarietà che esprime lo spirito che caratterizza l'appartenenza all'associazione professionale.

MT (ic)

la crescita di germi indesiderati (tabella 2).

Salsiccia Scottata

Prendendo come esempio la salsiccia di Lione, si è potuto mostrare che una riduzione del 15% del sale da cucina è possibile senza che compaiano dei difetti tecnologici e sensoriali. I test effettuati con i consumatori su un totale di 290 persone, confermano questi risultati (vedi Carne e Commestibili n° 26 / 2010). Si può ugualmente effettuare una sostituzione parziale (fino al 30%) del cloruro di sodio (NaCl) con del cloruro di potassio (KCl). Secondo la letteratura, dei dosaggi più elevati di KCl possono tuttavia generare dei difetti a livello del sapore.

Prosciutto cotto

Sulla base dei risultati ottenuti, è possibile ipotizzare una riduzione del tenore di sale da 20 g/kg a 17 g/kg. Con una riduzione del tenore di sale di questa portata, non sono stati registrati effetti negativi, né in merito alla fabbricazione né per quanto riguarda la durata della conservazione. A livello sensoriale, sono state constatate delle differenze sensoriali soltanto diminuendo ulteriormente il tenore di sale.

Salame

L'analisi dei salami in commercio ha evidenziato delle differenze relativamente elevate riguardo al tenore di sale. Uno studio recente realizzato in Italia ha rilevato dei valori di NaCl

compresi tra 35 e 43 g/kg; uno studio altrettanto recente condotto in Svizzera ha rilevato una differenza di poco inferiore (da 37 a 42 g/kg NaCl). Partendo dai valori di base da noi presi in considerazione, nel salame è possibile una riduzione del sale da cucina nell'ambito del 10%. In tal caso, occorre tener conto del calibro e della perdita di peso calcolata fino alla vendita.

Pancetta arrotolata

Nella pancetta cruda essiccata all'aria non è stata rilevata alcuna differenza qualitativa tra le varianti con 40 g/kg (campione di riferimento) e 36 g/kg di sale. Con un tenore di sale inferiore (32 e 28 g/kg) i prodotti presentavano dei leggeri difetti di tessitura e di sapore. Inoltre, nei campioni con un basso tenore di sale i valori TBARS (ThioBarbituric Acid Reactive Substances) risultavano leggermente elevati; ciò segnala un principio di ossidazione della materia grassa. In base ai risultati ottenuti, anche per questo prodotto è possibile ridurre il sale dell'1% senza alcuna perdita di qualità.

Mostbröckli

I Mostbröckli (carne affumicata) sono stati essiccati fino a raggiungere una perdita di peso del 40%. Le persone esperte appartenenti al panel d'analisi sensoriale dell'ALP non hanno rilevato differenze significative a livello di sapidità tra la variante di base con 48 g/kg di sale e la variante con 44 g/kg (fig. 1). Tuttavia, le varianti con un

Tabella 1: tenore di sale nei prodotti: tenore di base (dose massima) e tenori più bassi

Prodotto	Valore iniziale (g/kg)	Valori più bassi (g/kg)
Salsiccia scottata (salsiccia di Lione)	19	13
Prosciutto cotto	20	14
Salame 50 mm	40	28
Pancetta arrotolata	40	28
Mostbröckli	48	36

Tabella 2: attività dell'acqua (valori a_w) dei campioni di riferimento e dei prodotti con il minimo tenore di sale

Prodotto	Campioni di riferimento	Tenore di sale più basso
Salsiccia scottata (salsiccia di Lione)	0.985	0.999
Prosciutto cotto	0.992	0.996
Salame 50 mm	0.911	0.918
Pancetta arrotolata	0.920	0.940
Mostbröckli	0.919	0.927

tenore di sale ulteriormente ridotto erano chiaramente distinguibili dal prodotto di base. Nell'insieme, i risultati dimostrano che anche nel caso di questo prodotto, si può ottenere una riduzione del tenore di sale attorno al 10% senza alcuna perdita di qualità.

Conclusioni

Per tutti i prodotti esaminati è possibile ridurre il tenore di sale dal 10 al 15%. Il miglior sistema consiste nel farlo progressivamente, per non compromettere la loro popolarità presso i consumatori. Se necessario, occorre inoltre adattare le ricette (spezie). Alcune imprese hanno già introdotto le riduzioni del tenore di sale nelle sud-

dette percentuali, dimostrando che ciò è possibile a livello industriale ed è accettato dai consumatori. In questo modo, il settore carneo contribuisce notevolmente al raggiungimento dell'obiettivo definito dall'UFSP di abbassare l'assunzione di sale a 8 g al giorno pro capite. Nonostante ciò, non è possibile e non è nemmeno raccomandabile ridurre ulteriormente il tenore di sale nei prodotti carni per motivi di sicurezza delle derrate alimentari e di tecnologia della trasformazione.

(ic)

Pius Eberhard e Alexandra Schmid,
Stazione di ricerca Agroscopio
Liebefeld-Posieux ALP

Notizie agrarie del servizio d'informazione agricolo LID

UE: nessuna decisione sulla carne di animali clonati

Il parlamento europeo ed il consiglio dei ministri UE non hanno raggiunto un accordo sul modo di gestire i prodotti degli animali discendenti da capi clonati.

Le trattative del 17 marzo si sono interrotte dopo nove ore.

Il parlamento UE pretende un divieto di vendita per la carne prodotta in modo naturale da animali clonati; per contro il Consiglio e la commissione UE partono dal presupposto che ciò sia inconciliabile con le regole internazionali del commercio. È quanto riferiscono Agra Europe e il giornale Agrarzeitung.de. Sia il commissario della sanità dell'UE John Dalli sia il commissario per il commercio Karel De Gucht avevano spiegato recentemente che l'esecuzione di questo divieto comporterebbe un blocco delle importazioni di tutti i prodotti di origine animale da paesi terzi, nei quali non esiste un sistema di tracciabilità. Come compromesso è stata presa in considerazione l'etichettatura dei prodotti di animali discendenti da animali clonati. L'ultima opportunità per un

accordo è il 29 marzo. Se non vi sarà l'accordo, la commissione UE sarà costretta a presentare una proposta completamente nuova.

LID (ic)



Schweizer Fleisch-Fachverband

Union Professionnelle Suisse de la Viande

Unione Professionale Svizzera della Carne

Congresso dell'Unione 2011

L'Assemblea generale ordinaria dell'UPSC si svolgerà a Liestal e sarà associata al giubileo dei cento anni dello scorso autunno dell'Associazione dei macellai-salumeri Basilea Campagna e dintorni.

Riservate quindi questa data:

Domenica 22 Maggio 2011

Il dibattito sull'esportazione di bestiame svizzero

Commissione del consiglio nazionale intende promuovere l'esportazione di bestiame

La commissione dell'economia e delle contribuzioni del consiglio nazionale (CET) ha deciso martedì 22 marzo di sottoporre la proposta di legge originale alla camera bassa. Di conseguenza il consiglio nazionale deciderà nella sessione speciale di aprile sulla reintroduzione dei contributi alle esportazioni di bestiame.

Nella consultazione, la proposta era controversa: 16 cantoni, 3 partiti (CVP, CSP, SVP) e 17 organizzazioni erano favorevoli ai contributi alle esportazioni di bestiame; 8 cantoni, 2 partiti (FDP, SP) e 2 organizzazioni l'hanno invece respinta. La CET ha approvato la proposta di legge con una maggioranza risicata con 13 voti con-

tro 10 con una astensione. La commissione motiva la necessità dei contributi alle esportazioni con le disparità delle condizioni di concorrenza con l'UE e con le difficoltà del commercio del bestiame, soprattutto in autunno, dopo la discesa dall'alpeggio. Si prevede di stanziare 4 milioni di franchi per promuovere l'esportazione di bestiame. «È previsto finanziare l'aiuto alle esportazioni tramite uno spostamento di mezzi per i pagamenti diretti all'interno del credito per l'agricoltura», scrive la CET in una sua presa di posizione del 22 marzo.

Nel 2007 il parlamento aveva abolito i contributi per le esportazioni di bestiame. Il consigliere nazionale UDC Elmar Bigger aveva inoltrato un'iniziativa parlamentare per la loro reintroduzione.

LID (ic)



LA SUA MACELLERIA SVIZZERA. ECCELLENTE NELLA CARNE E OLTRE.