



CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

ORGANO UFFICIALE DELL'UNIONE PROFESSIONALE SVIZZERA DELLA CARNE

Partenariato sociale

Con il termine «partenariato sociale» s'intendono i rapporti di partenariato tra datori di lavoro e lavoratori. Il singolo imprenditore si rende conto quanto siano preziosi i buoni collaboratori. Ma egli sa anche quanto possa essere difficoltoso per un'impresa dover fare i conti con degli screzi o addirittura dei litigi. È per questo motivo che il contratto collettivo di lavoro (CCL) risulta tanto importante. Nel CCL risultano chiari i diritti e gli obblighi validi nel settore carneo e nell'artigianato della macelleria. Esso non si limita dunque ad alleggerire i datori di lavoro, bensì favorisce la collaborazione tra le organizzazioni dei lavoratori e dei titolari. Il CCL rappresenta la base per la pace del lavoro.

Quando questi rapporti sono disturbati, le imprese in questione devono sopportare costi ingenti. Nel settore carneo e nell'artigianato della macelleria ci troviamo in una situazione favorevole per due motivi. Intanto il CCL è valido senza alcuna interruzione da svariati decenni. Non è mai esistita una «situazione priva di contratto», come accade spesso in altri settori. Inoltre le organizzazioni sia dei datori di lavoro sia dei lavoratori hanno un dialogo continuo. Pur trovandosi su posizioni differenti, esse hanno un interesse comune, cioè il bene del settore e la produttività delle imprese. Su entrambi i fronti si parla il medesimo linguaggio e si è consapevoli del fatto che, prima ancora di distribuire il denaro, è necessario averlo incassato.

Per noi la pace del lavoro e la discussione tra coloro che appartengono al settore è un fatto scontato. Non è così per altri settori dell'economia, dove il confronto si presenta sempre con maggior frequenza. Affinché rimanga intatto il partenariato sociale, occorre che vi siano delle persone consapevoli del fatto che la rappresentanza decisa degli interessi da una parte e la conciliazione dall'altra al momento adeguato non rappresentano una contraddizione. Occorrono dei progetti di collaborazione, ad esempio nella formazione e nel perfezionamento, dove gli interessi comuni sono evidenti. E occorrono soprattutto delle organizzazioni professionali da entrambe le parti. Ogni singola impresa può parteciparvi, per il proprio vantaggio. Balz Horber (ic)



Grigliare è un'attività che gli specialisti della macelleria conoscono a menadito. Perciò la stagione estiva si presta assai bene per fare buoni affari in questo campo culinario. Dove, se non nella macelleria, i clienti possono trovare le specialità da grigliare e i relativi consigli? (Foto: Wö)

52nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)

Ricerca internazionale sulla carne: Cosa c'è di nuovo?

Parte 3

Questo terzo articolo conclude il rendiconto del 52° Congresso internazionale della ricerca sulla carne e della tecnologia carnea (ICoMST). Esso contiene dei temi sulla sicurezza alimentare, l'analisi sensoriale, i metodi d'analisi, la nutrizione e le previsioni globali/situazioni del mercato/bisogni del consumatore.

8. Sicurezza alimentare

Molti relatori hanno presentato nei loro esposti un metodo di valutazione dei rischi concernenti i principali agenti patogeni (L: monocytogenes, E. coli, all'origine delle verotossine, salmonella e campylobacter). I relatori hanno in particolare sottolineato l'importanza della verifica del rischio

corso e della probabilità dell'apparizione di una contaminazione in ogni tappa della produzione. È solo con una tale verifica che le misure, adatte ad assicurare una migliore sicurezza degli alimenti, possono essere definite e messe in atto.

Inoltre, parecchi metodi rapidi per la determinazione di germi specifici hanno costituito l'argomento di po-

sters. Sono inoltre stati presentati diversi test che si occupano della propagazione di germi patogeni nelle tappe di produzione, d'analisi di situazioni per parecchi prodotti tradizionali (in particolare la salagione della salumeria cruda) e di eventuali contromisure. In merito al problema dei residui, differenti posters hanno trattato gli argomenti seguenti: contaminazione fungina della salvia, contaminazione di diossina su diverse spezie, cadmio e piombo nei polli russi e formazione di ammine biogenetiche durante il trattamento ad alta pressione delle salsicce di Francoforte.

9. Analisi sensoriale

Diversi posters hanno trattato l'argomento della *percezione sensoriale* in diversi parametri di qualità della carne. I parametri riguardanti la carne bovina sono in particolare la morbidezza, la consistenza, la succosità, il gusto e l'ossidazione dei grassi a dipendenza del muscolo, della congelazione, della temperatura finale dell'arrostimento, del tempo di maturazione e delle differenti regioni del paese considerato. Nelle altre specie animali, l'interesse è posto sulla correlazione tra la qualità sensoriale della carne e le caratteristiche seguenti: caratteristiche fisico-chimiche (agnello), ossidazione dei grassi (agnello), composizione dei grassi (maiale), temperatura finale dell'arrostimento (maiale), stimolazione elettrica (renna).

È stata presentata una moltitudine di argomenti relativi all'*analitica degli aromi*: precursori del gusto (volatili, agnello), recettori dell'odore e del gusto (bue), cottura con l'aiuto di un mezzo elettronico (manzo, maiale) trasformazione della salumeria cruda, deviazioni di gusti (manzo).

10. Metodi d'analisi

Nel campo dei metodi d'analisi, sono state presentate parecchie applicazioni della *tecnologia a raggi infrarossi*. Tenore di nutrimento della carne di maiale (MIR), morbidezza della carne bovina (NIR), caratteristiche di nutrizione fisiologiche e reologiche del prosciutto campagnolo (NIR) tenore di grasso della carne bovina (NIR) modificazione della proteina durante il riscaldamento (microscopia FTIR).

Si è fatto ricorso a delle *analisi d'immagini* nei seguenti campi: morbidezza della carne bovina, crescita del lardo nei giovani maiali, caratterizzazione di diversi muscoli.

Sull'argomento dell'*autenticità*, due posters irlandesi, argomentando sulla differenziazione della carne bovina in funzione dell'alimentazione degli animali grazie agli isotopi di carbonio, hanno trattato una presentazione.

11. Nutrizione

Una presentazione giapponese ha mostrato diverse possibilità di influire sulla composizione del nutrimento nella carne e i prodotti carnei: modificazioni nella composizione della carcassa (legati all'alimentazione), modificazione nelle tecnologie e introduzione della nozione di *Functional Food*, nozione già molto seguita in Giappone (in particolare nel settore lattiero e per circa 10 prodotti carnei) e, contrariamente all'Unione Europea, regolamentata sul piano giuridico (le informazioni concernenti l'ordine sanitario possono essere oggetto di una verifica ufficiale). Con l'appoggio degli effetti positivi di un tale metodo, si trattano numerosi argomenti: riduzione dei grassi e del sale, arricchimento

in calcio, aggiunta di fibre alimentari, antiossidanti, acidi grassi benefici (CLA, acidi grassi omega3) presenti nell'olio di pesce o i grani di lino, peptici bioattivi provenienti dalla carne (per esempio contro l'ipertensione, in particolare gli inibitori ACE), pre-biotico, pro-biotico (il L. casei contenuti nel latte è perfettamente adattato alla salumeria cruda, L. rhamnosus si sviluppa molto bene con 200 ppm di nitrito, 3,3% di sale di cucina e una temperatura inferiore ai 20 °C, ecc. Considerando che i prodotti carnei funzionali commerciabili in Giappone sono stati già ottimizzati in funzione di una composizione di acidi grassi più favorevole, in futuro dovremmo vedere soprattutto la messa a punto di combinazioni di peptidi bioattivi e di pro-biotici.

Un relatore inglese ha dimostrato che in Europa, circa il 20% degli adulti (con una tendenza al rialzo) possono essere considerati come obesi (indice di massa corporea >30). Il consumo di grassi e soprattutto la composizione degli stessi giocano un ruolo determinante in questo campo. Si stima in generale che gli *acidi grassi omega3 a catena lunga* (EPA, DHA) abbiano un effetto positivo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, la causa di decesso più frequente, così come in certi casi, del diabete. Nell'organismo, questi acidi grassi sono in maggioranza formati dall'acido linoleico (a tasso di conversione piuttosto debole). La loro concentrazione nella carne può facilmente essere ottenuta mediante aggiunta all'alimentazione animale di olio di pesce o di erbe fresche. Il relatore ha inoltre dimostrato che, contrariamente ad un pregiudizio corrente, il grasso animale non comporta che un massimo di 50% di acidi grassi saturi (in particolare gli acidi miristico, palmitico e stearico), seguiti da vicino dagli acidi mono-saturi (in particolare l'acido oleico). Il resto (< 10%) è composto di acidi grassi polinsaturi, sotto forma di omega3 (benefici) o di omega6 (non benefici).

Un'altra relatrice ha esposto uno studio inglese sulla *carne rossa nell'alimentazione*, argomento che era già stato trattato e pubblicato in un articolo dell'ALP. Due studi annessi hanno mostrato che lo stato di salute di coloro che mangiano carne era meno buono di quello dei vegetariani, se ci si attiene ad un certo numero di criteri. Tuttavia, le differenze constatate tra i due gruppi in merito a differenti fattori di ordine sociale (livello di studi superiore, meno fumatori e più attività fisica nei vegetariani) non permette di attribuire questi risultati al solo consumo di carne. Considerata la grande varietà di carne e prodotti carnei esistenti, non si può che essere sorpresi dell'affermazione secondo la quale il consumo di carne trasformata, di carne rossa e di una quantità quotidiana di carne superiore a 160 g au-

menta il rischio di cancro al colon. La spiegazione consisterebbe nella formazione di diversi gruppi di sostanze: idrocarburi aromatici policiclici (HAP) amine aromatiche eterocicliche (AAH) e nitrosamine (formazione favorita dal ferro eminico?), questo porta l'Unione Europea a classificare questi ultimi come potenzialmente cancerogeni.

Un relatore irlandese ha trattato l'argomento della *riduzione del sale*, che rappresenta, con la riduzione dei grassi e l'arricchimento mediante ingredienti selezionati (vitamine, oligoelementi, acidi grassi essenziali, pro-biotici e pre-biotici) uno dei principali metodi per influire sulla qualità nutritiva fisiologica della carne. L'Unione Europea preconizza di ridurre il consumo quotidiano di sale da 9 g a 6 g (di cui circa 20% provenienti dalla carne, in particolare dei prodotti carnei), per ridurre il numero di casi d'ipertensione e di malattie cardiovascolari che ne risultano. A lungo termine, è importante abituare i consumatori ad un tenore ridotto in sale (evitare di aggiungere del sale a tavola!) Una parte del sale da cucina (= cloruro di sodio, NaCl) può essere rimpiazzato dal cloruro di potassio (KCl), dal cloruro di magnesio (MgCl₂) e dai fosfati (in particolare il fosfato di potassio). Tuttavia, un elevato tenore in sali di questo tipo può provocare un gusto amaro e metallico e una degradazione d'immagine. I prodotti corrispondenti sono già sul mercato. Per mascherare i gusti indesiderati, vengono a volte utilizzati degli aromatizzanti (in particolare del lievito, ma anche del glutammato di sodio, dei nucleotidi come gli inopinati, il guanilato e diversi lattati e peptidi). È stato anche menzionato il fatto che il tenore di sale da cucina poteva essere ridotto utilizzando il sale marino.

12. Previsioni globali / situazione del mercato / bisogni del consumatore

Nella conferenza di apertura, l'intervento americano ha sottolineato che le classi medie conoscono una forte crescita dappertutto nel mondo e che, di conseguenza, mezzi finanziari senza precedenti da cui un aumento costante del consumo di carne. Questa situazione costringe a passare dal concetto di «produzione» al concetto di «consumo». Molto più importante che il prezzo saranno dunque in avvenire il «cosa», il «dove» e il «quando»; il valore aggiunto è oggi pagato dai consumatori. Il conferenziere ha affermato che il nutrimento mondiale era sufficiente («food is free»), e che esistono

anche delle capacità di produzione non utilizzate (solo i 2/3 di quelli sono attualmente utilizzati a livello mondiale). Di conseguenza il problema della fame nel mondo non risulta un problema di quantità ma di distribuzione. Lo sviluppo dei prodotti alti di gamma sollecita l'apparizione di nuovi bisogni nel consumatore (vedi in particolare il caso dell'acqua fresca / acqua minerale, telefoni portatili / telefonia mediante internet). La soddisfazione dei desideri individuali dei consumatori sembra ugualmente un orientamento promettente, specialmente se essa è legata alle disposizioni genetiche dell'individuo e/o ad una ottimizzazione dell'apporto in nutrienti (→ Functional Food).

Una esposizione danese ha messo in evidenza quattro tendenze in materia di *commercializzazione* della carne:

- Acquisizione della qualità
 - aspetti interni: sensoriale, igienico, nutrizionale, fisiologico
 - aspetti esterni: informazioni sul prodotto (→ etichetta): importanza accresciuta (alimentazione, salute, sicurezza, esperienza)
- Shopping: decisioni d'acquisto molto rapide al supermercato (in media 12 secondi)
 - criteri: prezzo, origine (70-80%) sono più importanti per il consumatore che i residui o la protezione animale (~ 50%)
- I consumatori si recano in un negozio specializzato se i suoi criteri individuali sono molto importanti
- Comodità: economia di tempo e di denaro (fisico e psicologico)
- Grado di trasformazione aumenta (~ 50%, varia secondo dei criteri regionali): spesso legati alla diversificazione del mercato

Il conferenziere ha sottolineato che l'opinione del consumatore non corrispondeva sempre al suo comportamento, trattandosi di due criteri differenti. I due non convergono a meno che non esista una forte affinità verso un prodotto determinato. Anche se si dispone sempre di meno tempo (circa la metà degli americani assume il pranzo «di corsa»), il consumatore desidera tutti i criteri di qualità (per esempio la riduzione degli additivi, del NaCl) e tutti gli attributi (disponibilità, salute, comodità) riuniti!

R. Hadorn e P.-A. Dufey,
Centro di ricerca Agroscope
Liebefeld-Posieux AL

(IC)

CARNE SVIZZERA 
In tutta franchezza.