

Agroscope

Novità dalla ricerca sulla carne

In seguito alla riorganizzazione di Agroscope e con la creazione dell'ambito di competenze Animali e prodotti di origine animale, la suddetta istituzione ha il seguente obiettivo: sondare meglio in ambito pratico il contesto della produzione animale e lattiera e della rispettiva trasformazione. In questo modo è stato creato un punto d'accesso per le esigenze del mondo pratico. Tali esigenze dovranno essere trattate in tempo utile e le conoscenze pratiche già disponibili dovranno essere trasmesse in modo efficiente. Un ulteriore obiettivo è quello di intensificare gli scambi con le organizzazioni settoriali, i cantoni, le scuole e i servizi di consulenza, con lo scopo di individuare precocemente i problemi e le esigenze della pratica.

Nell'anno 2016 l'ambito di ricerca sui prodotti a base di carne è stato reimpostato verso la sicurezza alimentare. Nel nuovo programma di lavoro 2018-21 verranno trattati i seguenti progetti:

- Rilevazione e valutazione dei dati concernenti la situazione attuale della sicurezza alimentare dei prodotti a base di carne cruda in Svizzera: Attualmente esistono in Svizzera poche statistiche pubbliche sulla sicurezza alimentare dei prodotti a base di carne. Per questo motivo Agroscope, in collaborazione con l'ABZ Spiez ha ora inoltrato un progetto all'UFAG. Entro due anni verranno esaminati circa 800 prodotti a base di carne cruda. Alla rilevazione dei dati partecipano sia produttori di piccole quantità sia grandi imprese. Il progetto è partito con successo nell'ottobre 2017 e Agroscope informerà a suo tempo i produttori sui primi risultati.
- Raccolta e tipizzazione di ceppi selvatici patogeni: Gli organismi patogeni (che causano malattie) isolati nel corso delle suddette rilevazioni vengono raccolti come «ceppi selvatici». In un secondo momento, questi ceppi verranno aggiunti di proposito ai prodotti a base di carne, analizzandone il comportamento durante i vari processi.
- Riduzione del sale e sicurezza alimentare: L'influenza della riduzione di sale, additivi e altri ingredienti sulla sicurezza alimentare di prodotti a base di carne è nota soltanto parzialmente e dovrà essere analizzata.



Un lavoro di master ha evidenziato che la variabilità delle dimensioni degli impianti di trasformazione non influisce sulla qualità del salame. (Foto: ew)

- Processo di scottatura e sicurezza alimentare: L'influenza di diversi parametri della scottatura, ad esempio la temperatura, il tempo e il calibro sulla sicurezza e la qualità delle salsicce scottate dev'essere analizzata per determinare i fattori determinanti. Le misure che verranno dedotte dagli esperimenti per migliorare la sicurezza e la qualità verranno comunicate al settore.

Partenariato con l'ABZ Spiez

Agroscope coltiva da anni una stretta collaborazione con l'ABZ Spiez. Il team di formatori dell'ABZ sostiene costantemente e concretamente il gruppo di ricercatori con consigli tecnici specialistici e con la produzione dei diversi lotti per la sperimentazione. Grazie al fatto che l'ABZ Spiez è responsabile della soluzione settoriale autorizzata per una buona prassi d'igiene e, al tempo stesso, 650 aziende di macelleria eseguono i test microbiologici obbligatori con l'ABZ Spiez, lo scambio con il team ABZ risulta assai utile anche nell'ambito dell'assicurazione della qualità. Poiché il gruppo di ricerca Prodotti a base di carne progetta in futuro un maggior numero di esami con l'impiego di batteri indesiderati, nel 2017 sono stati messi in funzione dei micro-impianti per una produzione massima di 10 kg di salsicce scottate, a impasto cotto o crude. Agroscope dispone quindi ora di apparecchi che consentono di eseguire degli esperimenti in anteprima su scala ridotta oppure di realizzare dei chiarimenti microbiologici speciali.

Influenza sulla maturazione del salame

È possibile riportare i risultati degli esperimenti di laboratorio e di impianti-pilota su scala industriale? Quale influenza hanno le differenti

dimensioni degli impianti di trasformazione sulla qualità del prodotto finito? Il lavoro di master di John Barrett alla HAFL di Zollikofen ha dimostrato che il processo di maturazione in una piccola camera è paragonabile a quello su scala industriale. A parità di calibro, i prodotti finiti presentavano caratteristiche molto simili. Come previsto, la maturazione nelle salsicce più piccole risultava accelerata e, di conseguen-

za, i prodotti finiti erano più asciutti e compatti. I risultati sono stati presentati all'International Congress of Meat Science and Technology in Irlanda, allo Swiss Food Science Meeting a Neuchâtel e alla Adalus Tagung a Zollikofen.

Helena Stoffers, Capo del gruppo Tecnologia della trasformazione/ Walter Stoll, Capo dell'ambito di competenze Animali e prodotti di origine animale, Agroscope

Branchen Versicherung
Assurance des métiers
Assicurazione dei mestieri



Invito

Tutti i membri sono invitati alla
116^a Assemblea generale
della Cooperativa delle Assicurazioni Macellai.

Mercoledì 16 maggio 2018,
luogo dell'evento: Metropol, Zurigo

Programma

Ore 11.00	inizio dell'Assemblea generale
Ore 12.15	lunch in piedi
Ore 14.00	fine della manifestazione
Dalle ore 14.15	gita a bordo del battello della Limmat

I soci con diritto di voto riceveranno un invito personale.
È previsto un servizio di traduzione simultanea in francese.

Assicurazione dei mestieri Svizzera
Sihlquai 255, casella postale, 8031 Zurigo
T 044 267 61 61
www.assicurazionedeimestieri.ch

Assicurazione dei mestieri Svizzera è un marchio della Cooperativa delle Assicurazioni Macellai.