

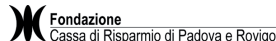
Alla ricerca hanno collaborato:



Alma Mater Studiorum Università di Bologna
Coordinatore del progetto



Enti finanziatori Progetto Ager:



Hepiget (Grant N. 2011- 0279)

Per informazioni:

Segreteria organizzativa Università degli Studi di Udine
Prof. Bruno Stefanon
bruno.stefanon@uniud.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



FONDAZIONE
CRUP



**IL SUINO:
DALL'ALLEVAMENTO
ALLA TAVOLA,
PASSANDO PER
LA TRASFORMAZIONE**

Una prima sintesi dei risultati
del progetto
AGER HEPIGET

27 MARZO 2015

Fondazione Crup
Via Manin, 15 - Udine



in collaborazione
con il Consorzio del
prosciutto di San Daniele

IL SUINO: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA, PASSANDO PER LA TRASFORMAZIONE

L'allevamento del suino costituisce il primo elemento per ottenere dei prodotti di qualità e la selezione di soggetti idonei alle richieste dell'industria di trasformazione oggi si può avvalere delle più moderne tecnologie genomiche. I risultati del progetto illustrano l'importanza di studiare al meglio i meccanismi molecolari che presiedono la risposta biologica dell'animale all'allevamento e propongono degli studi mirati a identificare processi di lavorazione delle cosce innovativi e da proporre all'industria di trasformazione. Infine, la ricerca mette a disposizione delle conoscenze sul valore nutrizionale della carne suina e delle cosce stagionate, che indicano un effetto positivo sulla salute del consumatore.

Il convegno presenta una prima sintesi dei risultati del **progetto HepiGet** realizzato grazie al finanziamento di **AGER**, un'Associazione Temporanea di Scopo a cui hanno aderito tredici Fondazioni Bancarie. Obiettivo di **AGER** è il sostegno della ricerca scientifica in campo agroalimentare per rafforzare la leadership delle produzioni italiane di qualità, a tutela della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale.

www.progettoager.it



PROGRAMMA

- 9:30** Saluti di Benvenuto.
Dr. Lionello D'Agostini, Presidente Fondazione CRUP
- 9:45** Il suino dall'allevamento alla tavola: l'esperienza del prosciutto di San Daniele.
Dr. Mario Emilio Cichetti, Direttore del Consorzio del prosciutto di San Daniele
- 10:00** Presentazione del progetto AGER "HepiGet".
Prof.ssa Roberta Davoli, Università di Bologna
- 10:15** Fattori genetici che influenzano la deposizione del grasso dorsale nel suino.
Dr. Paolo Zambonelli, Università di Bologna
- 10:30** Parametri genetici della composizione in acidi grassi del lardo dorsale nella razza Large White italiana.
Prof.ssa Roberta Davoli, Università di Bologna
- 10:45** La genomica per la qualità e per la selezione del suino.
Prof. Bruno Stefanon, Università di Udine

PAUSA

- 11:30** Modello di processo per la riduzione del sale nel prosciutto crudo.
Dr.ssa Roberta Virgili, Dr.ssa Cristina Schivazappa, Dipartimento Carni SSICA, Parma.
- 11:50** Difetto di vena del prosciutto crudo: passi importanti verso la soluzione.
Dott.ssa M. Silvia Grisenti, Dr. ssa Silvana Barbuti, Dipartimento Microbiologia SSICA. Parma
- 12:10** La metagenomica: un nuovo approccio per lo studio del difetto di vena nel prosciutto.
Dr. Stefano Biffan, Parco Tecnologico Padano. Lodi
- 12:30** Dalla nutrizione alla funzionalità: peptidi bioattivi nel prosciutto.
Prof. Gianni Galaverna, Università di Parma.

Seguirà un *vin d'honneur* e una degustazione di prosciutto di San Daniele