

PRESENTAZIONE

La filiera suinicola italiana destinata alle produzioni DOP, costituita fin dai primi anni novanta, interessa in misura rilevante anche la produzione tipica regionale di qualità, come quella di prosciutti di San Daniele DOP e di Sauris IGP, e numerose altre produzioni industriali e artigianali che offrono un'immagine di prestigio della nostra terra riconosciuto a livello nazionale e internazionale.

In particolare anche gli allevamenti di suini ubicati nella regione forniscono la materia prima per il prosciutto e numerosi altri prodotti tipici a base di carne, che arricchiscono la produzione alimentare del Friuli Venezia Giulia.

Il progetto **Innovazione e ottimizzazione nella filiera del prosciutto crudo tipico** ha sviluppato un'attività di ricerca applicata, volta ad acquisire nuove conoscenze per rispondere alle esigenze dell'intera filiera produttiva del prosciutto. L'attività di ricerca è stata indirizzata a rafforzare la competitività del sistema produttivo territoriale, attraverso il miglioramento continuo: nell'utilizzo della tecnologia e dell'innovazione, nella struttura dei siti produttivi, nella formazione delle risorse umane, nella gestione dell'impatto ambientale.

L'attuazione del progetto è stata curata da un gruppo di lavoro interdisciplinare, appositamente costituito, formato da otto unità di ricerca di due dipartimenti dell'Ateneo friulano, con competenze che interessano in modo complementare i diversi aspetti della filiera di produzione del prosciutto, in collaborazione con il Consorzio del prosciutto di San Daniele, il Parco Agro-Alimentare di San Daniele e l'Istituto Nord Est Qualità (INEQ).

Il progetto è stato finanziato dalla Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito dell'**art. 23 della Legge Regionale n. 26 del 2005** in materia di innovazione, con il co-finanziamento dei quattro partner.

Il convegno "**Qualità e sicurezza nella filiera del prosciutto. III appuntamento**" è il terzo incontro dedicato alla divulgazione dei risultati del progetto pluriennale, giunto alla sua conclusione. Per una maggiore informazione sul progetto si invita a consultare il portale www.prosciuttoandscience.it.

Il convegno è anche occasione per un confronto con altri ricercatori, professionisti e operatori del comparto produttivo che arricchiscono, con il loro contributo e la loro esperienza, gli argomenti trattati e i contenuti della discussione che ci auguriamo sarà capace di favorire e concorrere, con le sue riflessioni e proposte, al progresso tecnico ed economico dell'industria del prosciutto tipico e della filiera agro-industriale regionale.

Università degli Studi di Udine | Consorzio del Prosciutto di San Daniele

CONVEGNO QUALITÀ E SICUREZZA NELLA FILIERA DEL PROSCIUTTO TERZO APPUNTAMENTO

INIZIATIVA FINANZIATA NELL'AMBITO DELLA LEGGE REGIONALE 26/2005 ART. 23
CHIUSURA DEL PROGETTO PLURIENNALE
INNOVAZIONE E OTTIMIZZAZIONE NELLA FILIERA DEL PROSCIUTTO CRUDO TIPICO

UDINE, VENERDÌ 21 OTTOBRE 2011, ORE 8.30 - 18.30

SALA CONFERENZE DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI
VIA SONDRIO, 2A - 33100 UDINE

Università degli Studi di Udine | Consorzio del Prosciutto di San Daniele

CONVEGNO QUALITÀ E SICUREZZA NELLA FILIERA DEL PROSCIUTTO TERZO APPUNTAMENTO

UDINE, VENERDÌ 21 OTTOBRE 2011, ORE 8.30 - 18.30

Partecipano

Università degli Studi di Udine
Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Istituto Nord Est Qualità
Parco Agro-Alimentare di San Daniele
Università degli Studi di Padova
Università degli Studi di Bologna
Università degli Studi di Firenze
Istituto di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach
Associazione Allevatori Friuli Venezia Giulia

Il progetto è finanziato dalla Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito dell'art. 23 della Legge Regionale n. 26 del 2005 codice 200502425001, in materia di innovazione, con il co-finanziamento di



Università
degli Studi di Udine



Consorzio del
Prosciutto di San Daniele

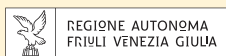


ISTITUTO NORD EST QUALITÀ



PARCO
AGRO-ALIMENTARE
DI SAN DANIELE

Il convegno si svolge con il contributo di



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Si prega di confermare la partecipazione alla segreteria organizzativa:
saida.favotto@uniud.it - Tel.: 0432.558186 - Fax.: 0432.558199
www.prosciuttoandscience.it

Foto in copertina: Archivio Consorzio del Prosciutto di San Daniele



CONVEGNO:

QUALITÀ E SICUREZZA NELLA FILIERA DEL PROSCIUTTO

TERZO APPUNTAMENTO

INIZIATIVA FINANZIATA NELL'AMBITO DELLA LEGGE REGIONALE 26/2005 ART. 23
CHIUSURA DEL PROGETTO PLURIENNALE

INNOVAZIONE E OTTIMIZZAZIONE NELLA FILIERA DEL PROSCIUTTO CRUDO TIPICO

VENERDÌ, 21 OTTOBRE 2011

SALA CONFERENZE DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE, VIA SONDRIO, 2 A - 33100 UDINE

8.30-9.00

REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

9.00-9.30

**APERTURA DEI LAVORI, SALUTO DELLE AUTORITÀ,
PRESENTAZIONE DEL PROGETTO**

**“Innovazione e ottimizzazione nella filiera del prosciutto crudo tipico”
L.R. 26/2005, art. 23.**

Pierluigi Bonfanti Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali
Roberto Zironi Direttore del Dipartimento Scienze degli Alimenti
Bruno Stefanon Preside della Facoltà di Medicina Veterinaria
Edi Piasentier Coordinatore del progetto

I SESSIONE

Allevamento e produzione della coscia

1) **9.30-10.00**

**RAZIONI IPOPROTEICHE PER IL SUINO PESANTE
E QUALITÀ TECNOLOGICA DEL CRUDO**

**Luigi Gallo, Stefano Schiavon, Paolo Carnier,
Alessio Cecchinato, Giorgio Dalla Montà**

Dipartimento di Scienze Animali, Università degli Studi di Padova

2) **10.00-10.30**

**LA GESTIONE DEL TRASPORTO E DELLA SOSTA AL MACELLO
PER LA QUALITÀ DELLA COSCIA DESTINATA ALLA STAGIONATURA**

Leonardo Nanni Costa

Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agroalimentare,
Università degli Studi di Bologna

3) **10.30-10.45**

**IMPATTO AMBIENTALE DA ALLEVAMENTI SUINICOLI:
UN CASO DI STUDIO RELATIVO A STRUTTURE DI POST-SVEZZAMENTO**

Francesco Da Borso, Francesco Teri, Marco Mezzadri

Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali, Università degli Studi di Udine

10.45-11.15 COFFEE BREAK

4) **11.15-10.30**

**IMPIEGO DI INSILATI DI MAIS E DI SOTTOPRODOTTI
DELL'INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA IN DIETE PER SUINI PESANTI**

Mauro Spanghero e Cristina Zanfi

Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali, Università degli Studi di Udine

5) **11.30-11.45**

**CARATTERISTICHE DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
IN RAPPORTO AL TIPO GENETICO**

**Edi Piasentier, Giuseppe Comuzzi, Saida Favotto, Elena Saccà,
Angela Sepulcri, Mauro Vitale e Mirco Corazzin**

Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali, Università degli Studi di Udine

6) **11.45-12.00**

**MARCATORI GENETICI PER MODIFICARE LA QUALITÀ DEL GRASSO
DEL PROSCIUTTO: PROVE IN VIVO E IN VITRO**

Benedicte Renaville e Alberto Prandi

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine

7) **12.45-12.15**

ANALISI ANATOMOPATOLOGICA PARAMETRIZZATA NEL SUINO PESANTE

Ernesto Pascotto, Roberta Codolo e Marco Galeotti

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine

12.15-13.00 DISCUSSIONE

13.00-14.30 PAUSA PRANZO

II SESSIONE

Trasformazione e produzione del prosciutto

8) **14.30-15.00**

CARATTERI DI IDONEITÀ E TIPICITÀ PERCEPITA NEL PROSCIUTTO CRUDO

Erminio Monteleone

Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Università degli Studi di Firenze

9) **15.00-15.15**

**OCRATOSSINA A E LISTERIA MONOCYTOGENES IN PROSCIUTTI CRUDI
DI SAN DANIELE: PRESENZA, PREVENZIONE ED ELIMINAZIONE**

Giuseppe Comi, Romina Brichese, Marisa Manzano, Lucilla Iacumin

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine

10) **15.15-15.30**

**APPLICAZIONI DELLA TOMOGRAFIA A RISONANZA MAGNETICA PER IL
CONTROLLO DEL PROCESSO PRODUTTIVO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE**

Lara Manzocco, Nadia Innocente, Maria Cristina Nicoli

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine

11) **15.30-15.45**

**INFLUENZA DEL PROCESSO PRODUTTIVO SULL'ATTIVITÀ ENZIMATICA
DELLA CATEPSINA B IN PROSCIUTTI DOP**

Nicoletta Pizzutti, Giovanna Lippe, Edi Piasentier

Dipartimenti di Scienze degli Alimenti e Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali,
Università degli Studi di Udine

12) **15.45-16.00**

**PROTEOLISI DELL'ACTINA DURANTE LA PRODUZIONE
DEL PROSCIUTTO SAN DANIELE**

**Astrid Fabbro, Massimiliano Spaziani, Mara Lucia Stecchini,
Giovanna Lippe**

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine

16.00-16.30 COFFEE BREAK

13) **16.30-16.45**

METODI ISOTOPICI PER LA TRACCIABILITÀ DEL PROSCIUTTO

Matteo Perini, Federica Camin

Istituto di San Michele all'Adige - Fondazione Edmund Mach, S. Michele all'Adige (TN)

14) **16.45-17.00**

**PARAMETRI NON CONVENZIONALI NELLA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ
DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE: ANALISI GC-MS DELLA FRAZIONE
VOLATILE E DOSAGGIO DEGLI OSSIDI DEL COLESTEROLO (COPs)**

Lanfranco Conte, Lorena Pizzale

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine

15) **IL BILANCIO DELLA FILIERA**

17.00-17.10

Oliviero della Picca Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

17.10-17.20

Mario Cicchetti Consorzio del Prosciutto di San Daniele

17.20-17.30

Francesco Ciani Istituto Nord Est Qualità

17.30-18.30

DISCUSSIONE E CHIUSURA CONVEGNO

con la partecipazione dell'Assessore Regionale alle Risorse Rurali,
Agro-Alimentari e Forestali, **Claudio Violino**