

Titolo

Protocolli per la qualità e la tracciabilità dei prodotti ittici



Soggetti attuatori

Porto Conte Ricerche s.r.l.

Descrizione

L'allevamento nazionale delle specie ittiche marine sembra essere a tutt'oggi il ramo dell'acquacoltura con le migliori prospettive di sviluppo, pur essendo fortemente insidiato dalle produzioni provenienti da Grecia, Turchia e Nord Africa. Questa situazione ha indotto gli esperti e gli studiosi del settore a rivolgere la propria attenzione, da un lato all'allevamento di nuove specie di organismi acquatici e parallelamente allo studio di protocolli per la tracciabilità e la caratterizzazione delle produzioni locali nel tentativo di raggiungere quei marchi, quali il DOP e l'IGP, che oltre a fornire un elevato valore aggiunto al prodotto rappresenterebbero un efficace misura di tutela nei confronti dei prodotti d'importazione.

Il progetto in questione coinvolgerà quattro allevamenti della Sardegna, situati in aree geografiche differenti. Verrà seguito l'intero ciclo produttivo dell'orata (circa 20 mesi) dalla semina degli avannotti alla pesca dei pesci per la vendita. Durante la sperimentazione si effettueranno dei campionamenti periodici che consentiranno di monitorare il ciclo produttivo, lo stato di salute dei soggetti in allevamento e la comparsa di eventuali patologie. I soggetti prelevati durante i campionamenti verranno utilizzati, oltre che per effettuare le analisi zootecniche ed ittiopatologiche, per la messa a punto di un protocollo che consenta di determinare con sicurezza la provenienza geografica dei prodotti evidenziando i metaboliti secondari caratterizzanti attraverso l'uso della spettrometria a risonanza magnetica nucleare. Eventuali ulteriori composti d'interesse potranno essere evidenziati con la spettrometria di massa e infrarosso. Sarà inoltre valutata la shelf-life dei prodotti freschi provenienti da allevamenti siti in diverse condizioni ambientali oltre che quelli trasformati utilizzando nuove tecnologie per la conservazione del pesce (alte pressioni idrostatiche). In particolare verranno valutati metodologie di confezionamento appropriate (vaschette, pellicole, atmosfere protettive) e condizioni di processo (tempo, temperature e pressioni). A conclusione delle attività è prevista un'attività divulgativa per le imprese/enti del settore.

Obiettivi

Il progetto si propone l'obiettivo di valorizzare adeguatamente il prodotto dell'acquacoltura sarda. Per tale motivo si propone di effettuare una ricerca che porti alla caratterizzazione ed alla sicura rintracciabilità dei prodotti locali, attraverso lo studio delle differenti metodologie di allevamento in 4 impianti di acquacoltura situati in aree geografiche differenti della Sardegna, affiancato dall'analisi del prodotto effettuata con tecniche di spettrometria magnetica nucleare, di massa e infrarosso.

Risultati attesi

Con la presente ricerca si intendono raggiungere i seguenti risultati:

- Individuazione degli aspetti zootecnici che influiscono in maniera determinante sulla qualità del prodotto.
- Stesura di un protocollo che porti alla caratterizzazione ed alla rintracciabilità dei prodotti locali.
- Creazione di una banca dati sulla specie studiata al fine di ampliare le conoscenze sul ciclo biologico in allevamento.

Tempi di realizzazione

Il progetto di ricerca avrà una durata di 24 mesi.