

MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE DI LATTE E FORMAGGI MEDIANTE L'UTILIZZO DI FORAGGI POLIFITI

Carla Ferraris¹, Daniela Manila Bianchi¹, Massimo Fornasiero¹, Francesca Martucci¹, Irene Floris¹, Valentina Gamba²,
Francesca Fusi², Salvatore Chisari², Giampiero Lombardi³, Lucia Decastelli¹

¹ Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, Torino, Via Bologna, 148 – 10154 Torino.

² Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia-Romagna "B. Ubertini", Via Bianchi, 9 – 25124 Brescia.

³ Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Largo Paolo Braccini, 2 – 10095 Grugliasco (TO)

INTRODUZIONE

Il latte rappresenta un alimento fondamentale per l'alimentazione umana: la sua composizione bromatologica dipende da numerosi fattori:

Alimentazione della
bovina

Fattori genetici

Stato fisiologico e
sanitario dell'animale

L'alimentazione basata su **foraggi polifiti**, ossia fieni ed erba fresca ottenuti da pascoli con **almeno 5 specie vegetali**, influenza la quantità, la tipologia e il rapporto di acidi grassi **omega-3 ed omega-6**.

SCOPO DEL LAVORO

Confronto del profilo lipidico di latte e prodotti lattiero-caseari derivanti da:

Alimentazione da **foraggi polifiti**



Alimentazione **mista: foraggi polifiti + insilati**



MATERIALI E METODI

n=5 latte crudo
n=3 cagliate
n=8 formaggi (stagionati 30 e 60 giorni)

Alimentazione da
foraggi polifiti

Alimentazione
mista



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E
DELL'EMILIA ROMAGNA
"BRUNO UBERTINI"



MilkoScan™ 7 RM (FTIR) - FOSS

GC-FID HP 6890 Series Hewlett Packard

RISULTATI

	Alimentazione da foraggi polifiti			
	Omega-3	Omega-6	Omega-6/Omega-3	Acido Oleico (C18:1)
Latte	0,03 ± 0,01	0,07 ± 0,0	2 ± 0,02	0,83 ± 0,10
Cagliata	0,17 ± 0,02	0,35 ± 0,05	2,1 ± 0,02	4,11 ± 0,56
Formaggio a 30 giorni di stagionatura	0,20 ± 0,05	0,5 ± 0,07	2,46 ± 0,21	5,46 ± 0,38
Formaggio a 60 giorni di stagionatura	0,24 ± 0,09	0,54 ± 0,09	2,24 ± 0,21	6,09 ± 0,70

Tabella 1: Profilo lipidico dei prodotti ottenuti da filiera polifita. I risultati sono espressi in gr/100 gr

	Alimentazione mista (foraggi polifiti + insilati)			
	Omega-3	Omega-6	Omega-6/Omega-3	Acido Oleico (C18:1)
Latte	0,02 ± 0,01	0,08 ± 0	3,43 ± 0,02	0,79 ± 0,03
Cagliata	0,10 ± 0,01	0,37 ± 0,03	3,67 ± 0,19	3,54 ± 0,02
Formaggio a 30 giorni di stagionatura	0,16 ± 0,05	0,54 ± 0,07	3,35 ± 0,27	5,15 ± 0,13
Formaggio a 60 giorni di stagionatura	0,16 ± 0,03	0,59 ± 0,02	3,74 ± 0,30	5,49 ± 0,07

Tabella 2: Profilo lipidico dei prodotti ottenuti da filiera mista. I risultati sono espressi in gr/100 gr

CONCLUSIONI

Alimentando le bovine con foraggio polifita si può incrementare il valore nutrizionale e nutraceutico dei prodotti grazie a differenze nel contenuto di omega-3 ed acido oleico che trovano riscontro in letteratura.

FILIERBA VISITA IL SITO WEB

