

RELAZIONE
SEMESTRE 2 del 1° ANNO
UO4

Titolo progetto	<i>PROteine per la FILiera Avicola</i>
------------------------	--

Titolo del WP o linea di ricerca	WP3 – Studio dell'efficienza nutrizionale in sistemi biologici integrati WP5 - Valutazione della sostenibilità delle filiere avicole
---	---

Acronimo	PRO.FIL.A
-----------------	-----------

Durata (mesi)	36	Report¹ Intermedio x (relazione 2° semestre del 1° anno) Finale	Nota²
----------------------	-----------	---	-------------------------

UO 4	Nome e COGNOME	Fabio Napolitano
	Qualifica	Professore associato
	Istituzione di appartenenza	Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi della Basilicata (SAFE)
	Indirizzo	Via dell'Ateneo Lucano 10, 85100 Potenza
	Tel/fax	0971205078 / 3204371189
	e-mail	fabio.napolitano@unibas.it

1. Introduzione

L'attività della SAFE ha come obiettivi principali lo studio del comportamento e del benessere dell'ovaiola, la valutazione dell'impatto ambientale dell'allevamento biologico e il miglioramento delle caratteristiche sensoriali e nutrizionali delle uova per incrementarne l'accettabilità da parte del consumatore. Pertanto, le attività svolte hanno riguardato questi tre ambiti specifici.

2. Attività svolte

WP3 – Studio dell'efficienza nutrizionale in sistemi biologici integrati

2.1. Messa a punto di una scheda per l'osservazione del comportamento

La scheda di rilevamento è stata redatta allo scopo di registrare il time budget, prendendo in considerazione le posture (in piedi, accovacciate) e le attività generali (assunzione di alimento, assunzione di acqua, riposo, deambulazione, esplorazione). Un'attenzione particolare è stata destinata alla plumofagia, un'anomalia comportamentale diffusa anche nell'allevamento biologico e indicatore comportamentale di scarso benessere. Per ogni categoria comportamentale è stata stilata una definizione precisa che potrà essere utilizzata nella fase di osservazione.

WP5 - Valutazione della sostenibilità delle filiere avicole

2.2. Messa a punto di una scheda per il rilievo dei dati volti allo studio del Life Cycle Assessment (LCA)

La scheda prevede la registrazione di tutti gli input (fertilizzanti, carburanti, energia elettrica, alimenti, ecc.) e di tutti gli output (uova, liquami) delle aziende oggetto di studio, al fine di ottenere la valutazione dell'impatto ambientale dell'intero ciclo di vita del prodotto in termini di riscaldamento globale, occupazione di suolo, consumo di acqua, potenziale di acidificazione e potenziale di eutrofizzazione.

2.3. Analisi sensoriale: reclutamento, selezione e addestramento dei panellisti

La prima fase ha previsto il reclutamento telefonico di circa 20 potenziali panellisti, fra soggetti consumatori abituali di uova (che consumavano questo prodotto almeno una volta alla settimana). Questi sono stati convocati in laboratorio in gruppi di 5 persone, considerata la capienza ridotta del laboratorio, per la situazione emergenziale dovuta a Covid-19, e selezionati in base alle indicazioni ISO 8586-1 (ISO, 2012). In questa fase si è testata, per prima, l'assenza di anomalie visive come la difficoltà nella percezione dei colori, utilizzando le tavole di Ishihara, e la capacità di riconoscere gli odori mediante "Sniffin' Sticks", vale a dire delle "penne" contenenti stimoli odorosi differenti, quali ad esempio rosa, mela, aglio, pesce, ecc. L'ultima fase della selezione ha riguardato la capacità di riconoscimento dei gusti fondamentali (salato, acido, dolce e amaro) a diverse concentrazioni. Sulla base dei risultati ottenuti nella fase di selezione, sono state ammesse a partecipare alle fasi successive di generazione degli attributi e di addestramento 12 delle 20 persone precedentemente reclutate. In particolare, sono stati selezionati panellisti bilanciati per genere, interessati e disponibili alla valutazione sensoriale e in grado di riconoscere il 100% dei gusti fondamentali e almeno l'80% delle soglie di intensità corrette. La fase seguente ha riguardato la generazione di un vocabolario comune di attributi, specifico per le uova. Basandosi su riferimenti bibliografici disponibili e sotto la guida del panel leader, i giudici hanno assaggiato alcuni campioni di uova sode, prodotte da allevamenti non partner del progetto. Tali campioni sono stati consegnati a casa dei panellisti che, tramite videoconferenza, cui ha partecipato anche il panel leader, hanno generato e concordato tra di loro, la definizione di una lista di attributi riguardanti l'aspetto, il gusto, l'odore/flavor, e la consistenza.

¹ In caso di progetto di durata superiore a 36 mesi indicare nella colonna a fianco a quale periodo si riferiscono le attività descritte

² Solo per progetti di durata superiore a 36 mesi