

**RELAZIONE
SEMESTRE 1 del 3° 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	Report Intermedio X (relazione 2° semestre del 2° anno) Finale	Nota
----------------------	-----------	---	-------------

UO 4	Nome e COGNOME	Ada Braghieri*
	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	0971202101 / 3204371180
	e-mail	ada.braghieri@unibas.it

*A causa della prematura scomparsa del compianto Prof. Fabio Napolitano il 27 aprile 2022, in data 21/07/2022 il Prof. Fagnano ha ricevuto dal Mipaaf, tramite PEC, l’autorizzazione alla sostituzione del responsabile dell’UO4, nella persona di Ada Braghieri

1. Introduzione

L’attività della SAFE ha come obiettivi principali lo studio del comportamento e del benessere dell’ovaiola 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 ambiti specifici.

2. Attività svolte

2.1. WP3 – Studio dell’efficienza nutrizionale in sistemi biologici integrati

Il comportamento delle ovaiole in relazione al tipo di dieta presso le aziende Oasi Rurale e Uovo d’Oro è già stato riportato nelle relazioni precedenti.

I risultati verranno presentati al prossimo Convegno “*Le nuove frontiere della filiera avicola biologica italiana*”, che si svolgerà il 6 settembre p.v., a Portonovo (AN), presso l’Hotel Emilia.

2.2. WP5 - Valutazione della sostenibilità delle filiere avicole

Analisi sensoriale

Le analisi sensoriali (QDA e Consumer test) effettuate sulle uova prodotte presso le aziende Oasi Rurale e Uovo d'oro, riportati nelle precedenti relazioni, sono state oggetto di un poster presentato al VII Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS), 27-29 aprile 2022 dal titolo:

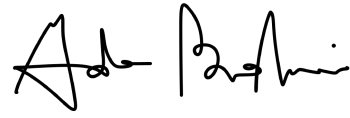
Braghieri A., Di Cairano M., Pacelli C., Riviezzi A.M., Masucci F., Scalera G., Lambiase C., Napolitano F., 2022. *La canapa nell'alimentazione di galline biologiche: proprietà sensoriali delle uova*, VII Convegno Nazionale - SISS Campus Di Via Lanera, Matera, 27-29 aprile 2022

che verrà pubblicato sugli Atti dello stesso Convegno.

I risultati verranno inoltre presentati al prossimo Convegno “*Le nuove frontiere della filiera avicola biologica italiana*”, che si svolgerà il 6 settembre p.v., a Portonovo (AN), presso l'Hotel Emilia.

Infine, attraverso la consultazione della letteratura e in base all'esperienza pregressa, si sta allestendo il protocollo per la valutazione sensoriale della carne di pollo che verrà svolta nel corso del prossimo semestre. Si prevede di utilizzare un panel di 10 persone per lo svolgimento dell'analisi quantitativa descrittiva (QDA), che testerà, in tre repliche, delle fettine di filetto di pollo dello spessore di 1 cm, cotte su piastra, descrivendone il profilo sensoriale. Verrà, inoltre, condotto un Consumer Test su 100 consumatori che esprimeranno il loro gradimento su una scala a nove punti per fettine di pollo dello spessore di 1 cm, cotte su piastra.

Il Responsabile Scientifico
(Prof. ssa Ada Braghieri)

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ada Braghieri'. The signature is fluid and cursive, with the first name 'Ada' and the last name 'Braghieri' clearly distinguishable.