



Il progetto di ricerca europeo **FEEDING FATS SAFETY**

Da alcuni anni l'industria zootecnica mondiale utilizza sempre in maggior misura le sostanze grasse per l'integrazione calorica delle razioni somministrate agli animali. Questo sviluppo dei consumi consente una interessante ed economica integrazione commerciale tra l'industria mangimistica e l'industria olearia, che in questo modo vede utilizzati e valorizzati numerosi suoi sottoprodotti. Alla filiera, inoltre, si sono recentemente aggiunti numerosi operatori che, a partire da materie prime o sottoprodotti dell'industria olearia, mediante trasformazioni mirate, realizzano prodotti ad hoc per le diverse categorie di animali di interesse zootecnico.

Questo grande sviluppo economico del settore non ha però sempre generato un parallelo miglioramento delle conoscenze, della classificazione merceologica dei prodotti e delle regole. A causa di ciò la filiera di fornitura delle sostanze grasse per l'industria zootecnica non è sufficientemente robusta e frequenti nel recente passato sono stati i casi di dubbia classificazione dei materiali.

A fronte di queste motivazioni la Commissione Europea ha ritenuto opportuno finanziare nell'ambito del 6° Programma Quadro, priorità Food Quality and Safety, il Progetto *Quality and safety of feeding fats obtained from co-products or by-products from the food chain*, generalmente indicato con l'acronimo *Feeding Fats Safety* e registrato con il codice FOOD-CT-2004-007020.

Il progetto, della durata di 36 mesi a partire dal Gennaio 2005, si propone di mettere chiarezza nel settore delle sostanze grasse ad uso zootecnico, arrivando alla classificazione dei materiali disponibili, a regole certe per la loro classificazione merceologica, alla messa a punto di protocolli analitici per la determinazione dei costituenti fondamentali e degli eventuali contaminanti presenti.

Grande importanza in sede Europea viene attribuita all'integrazione che porta all'utilizzo di coprodotti e sottoprodotti dell'industria alimentare presso la zootecnia. La realizzazione di questa integrazione, che da un lato può apportare grandi vantaggi in termini di sfruttamento razionale delle risorse e riduzione dei materiali da avviare a eliminazione, deve però essere realizzata con estrema attenzione e senza perdere di vista la salubrità delle derrate alimentari.

Altri partners del consorzio di ricerca allo scopo formato si occuperanno del destino dei contaminanti ambientali quando somministrati all'interno di razioni lipidiche in piccoli animali (conigli e polli). Grande sforzo nella strutturazione del progetto è stato dedicato alla sensibilizzazione delle associazioni di categoria dei vari attori della filiera (produttori di sostanze grasse, di mangimi, allevatori, associazioni di con-

sumatori, associazioni di categoria, etc..) ed ai meccanismi di diffusione dei risultati che si potranno ottenere.

Il programma di lavoro prevede la strutturazione in Workpackages (WP):

- *WP1: Caratterizzazione e classificazione dei grassi per alimentazione animale*
- *WP2: Effetti dell'impiego di sostanze riciclate sulla performance di crescita e sulla salute degli animali*
- *WP3: Valutazione della composizione e dello stato di alterazione nelle carni e negli altri tessuti animali*
- *WP4: Livelli di contaminazione in carne e altri tessuti animali e velocità di trasferimento dagli alimenti zootecnici*
- *WP5: Proposta di protocolli di controllo analitico*
- *WP6: Impatto socio-economico dell'applicazione di sostanze grasse riciclate in mangimi commerciali*
- *WP7: Sviluppo di strumenti per la diffusione ed utilizzo dei risultati ottenuti*
- *WP8: Valutazione dell'impatto sul consumatore.*

SSOG parteciperà direttamente ai WP 1,5,6,7,8. Il gruppo di ricerca è costituito dai seguenti partners:

- Department of Food Science and Nutrition, Facoltà di Farmacia, Università di Barcellona (ES), Prof. Rafael Codony Salcedo (Coordinatore)
- Servizio Tecnologie, Stazione Sperimentale Oli e Grassi, Milano (IT), Dott. Paolo Bondioli
- Department of Food Science, Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala (SW), Prof. Paresh Dutta
- Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università di Bologna (IT), Dott. Maria Teresa Rodriguez Estrada
- Environmental and Toxicological Laboratory, Université de Bordeaux 1 - CNRS, Talence (FR), Dott. Helene Budzinski
- Departamento de Ecotecnologías, Instituto de Investigaciones Químicas y Ambientales de Barcelona (CSIC), Barcellona (ES), Dr. Esteban Abad Algado
- Veterinary School, Universitat Autònoma de Barcelona, Barcellona (ES), Prof. Maria Dolores Baucells
- Animal Science Department, Polytechnic University of Valencia, Valencia (ES), Prof. Enrique Blas
- SILO srl, Firenze (IT), Ing. Fernando Cantini

I risultati attesi della ricerca sono:

- Ricaduta sull'industria nazionale di produzione delle sostanze grasse, che potrà vedere meglio protetti i sottoprodotti da destinare all'industria mangimistica
- Protocolli normativi che facilitino e rendano oggettiva la concorrenza leale tra aziende
- Miglioramento dello stato di salute degli animali
- Integrazione industria alimentare/industria dei mangimi (una delle priorità del 6° Programma Quadro CE)
- Miglioramento diretto della salubrità dei prodotti alimentari a base animale

Per ulteriori informazioni contattare Dr. Paolo Bondioli, SSOG - Servizio Tecnologie, e-mail bondioli@ssog.it