

IX INTERNATIONAL
SYMPOSIUM ON MEDITERRANEAN PIG
3,4 and 5 NOVEMBER 2016
Portalegre-Portugal



BOOK OF ABSTRACTS



SESSION 5

FOOD TECHNOLOGY, MEAT QUALITY AND PRODUCTS

KEY-NOTE LECTURES

PIG MEAT AND HEALTH: IS IT A POSSIBLE BINOMIAL?

Domenico Pietro Lo Fiego¹; Anna Maria Belmonte²; Francesco Mezzetti²

¹Department of Life Sciences University of Modena and Reggio Emilia; ²BIOGEST-SITEIA
University of Modena and Reggio Emilia

Abstract: In meat production and processing sector, the quality has assumed an aspect of considerable importance in the recent decades. However, consumers perceive the quality in different ways. For some people the quality coincides exclusively with sensory satisfaction, which is often in contrast with the healthful properties; for others, on the other hand, the quality includes numerous features, especially the effect on health status. Meat and meat products are important sources of essential nutrients for the human body, but recent epidemiological studies have associated red meat and processed meat consumption with an increased risk of cardiovascular disease (CVD) and colorectal cancer due to saturated fatty acids, added salt, oxidative products, N-Nitroso compounds that develop during processing steps, and oxidative capacity of HEME-Iron. Moreover, the International Agency for Research on Cancer (IARC) has recently defined red meat as probably carcinogenic and cured meat as carcinogenic. This has created considerable alarm among consumers, a significant reduction in consumption of these products and a remarkable negative impact on the market. Europe, with about 150 million of pigs and a yearly production of about 22 million tons carcass weight, is the second biggest producer of pork in the world, and the Mediterranean area of Europe is known around the world for the high quality of processed pig meat products. Therefore, it seems very important to develop new strategies of production and processing that can improve the healthful features of pork and derived products. The paper focuses on some of these strategies.

Keywords: Pig meat, Fatty acid composition, Oxidative stability.

CARNE SUINA E SALUTE: UN BINOMIO POSSIBILE?

Abstract: Nel settore della produzione della carne la qualità ha assunto un aspetto di notevole importanza negli ultimi decenni. La qualità è percepita in modo differente dai consumatori. Per alcuni coincide esclusivamente con la soddisfazione sensoriale, spesso in contrasto con le caratteristiche salutistiche, mentre per altri ingloba numerose caratteristiche e soprattutto l'effetto sullo stato di salute. La carne e i prodotti carnei sono fonte importante di nutrienti essenziali per l'organismo, ma recenti studi epidemiologici hanno associato il consumo di carne rossa e di carne trasformata ad un incremento del rischio di comparsa di malattie cardiocircolatorie e del cancro al colon. Ciò a causa della presenza di acidi grassi saturi, di sale aggiunto, di prodotti dell'ossidazione, di nitroso derivati che si formano durante le fasi di trasformazione, e della capacità ossidativa del ferro-EME. Recentemente l'International Agency for Research on Cancer (IARC) ha definito le carni rosse come probabilmente cancerogene e i salumi come cancerogeni. Ciò ha creato un notevole allarmismo nei consumatori, una significativa riduzione dei consumi di questi prodotti e un grosso impatto negativo sul mercato. L'Europa, con circa 150 milioni di suini e una produzione annuale di circa 22 milioni di tonnellate di carnesse, è il secondo produttore mondiale di carne suina, e l'area Mediterranea è conosciuta in tutto il mondo per la produzione di salumi di alto pregio. Appare pertanto di notevole importanza studiare nuove strategie produttive e di trasformazione atte a migliorare le caratteristiche salutistiche della carne suina. Nella relazione verranno prese in esame alcune di queste strategie.