Carne e salumi: Il contributo della ricerca scientifica al miglioramento del valore nutrizionale e salutistico.

I prodotti carnei giocano un ruolo importante nell’alimentazione umana, essi sono infatti, una ricca fonte di proteine nobili, contenendo a differenza dei prodotti vegetali, tutti gli aminoacidi essenziali, di micronutrienti quali la vitamina B12 ed il ferro, che in questo alimento si trova nella forma maggiormente biodisponibile e quindi meglio assorbibile dal nostro organismo.

D’altro canto non sono rari studi medici e scientifici che abbiano correlato il consumo di carne e di prodotti derivati allo sviluppo di diverse patologia a carico soprattutto dell’apparato cardio-circolatorio, o nei quali il consumo di carne sia associato ad un incremento del rischio di cancro, in particolare a carico del tratto colon-rettale. Ultimamente, l’Organizzazione Mondiale della Sanità OSM, in considerazione dei risultati provenienti da studi condotti dalla “International Agency for Research on Cancer” ha inserito le carni processate nel Gruppo 1 “-*The agent is carcinogenic to humans*” e le carni rosse nel gruppo 2A “*The agent is probably carcinogenic to humans*”.

Sebbene appare evidente la necessità di contestualizzare i dati ottenuti nell’ambito di un specifico regime dietetico e che un regime vario ed equilibrato come quello della “dieta mediterranea” possa attenuare i rischi rispetto ad abitudini alimentari in cui prodotti carnei e derivati sono largamente consumati, non è altresì corretto sottovalutare l’allarme lanciato dall’OSM pensandoci completamente immuni e difesi sotto lo scudo della dieta mediterranea.

In tale contesto, la ricerca scientifica ed i ricercatori operanti nel settore delle carni e dei prodotti derivati, già da tempo sono impegnati nella messa a punto di strategie tecnologiche, bio-tecnologiche e di management degli allevamenti in grado di contrastare lo sviluppo e/o la presenza di molecole correlate allo sviluppo delle patologie attraverso i) la riduzione o eliminazione delle sostanze (nitrosammine, nitrati e nitriti, sale ed antibiotici) considerate causa dell’insorgenza di varie patologie, sempre operando in condizioni di sicurezza alimentare ii) l’introduzione di molecole funzionali (antiossidanti, fibra alimentare ecc) in grado di incrementare il valore nutrizionale delle produzioni; iii) la redazione, in collaborazione con le varie associazioni di produttori e consorzi, di disciplinari di produzione annessi alle produzioni a marchio che rendono evidenza dei processi produttivi applicati, delle materie prime e degli additivi/ingredienti utilizzati.

Diverse soluzioni tecnologiche e biotecnologiche sono oggi potenzialmente a disposizione dell’industria di produzione e di trasformazione la cui applicazione presuppone, tuttavia, interventi di validazione a livello industriale e di trasferimento tecnologico dell’innovazione che rappresentano oggi gli aspetti critici del sistema.