



SARDEGNA RICERCHE

PROGETTO CLUSTER TOP DOWN INTESAS

TITOLO DEL PROGETTO	Innovazioni delle Tecnologie di processo per la qualità e sicurezza alimentare della salsiccia sarda INTESAS
SOGGETTO ATTUATORE	Università degli Studi di Sassari – Dipartimento di Medicina Veterinaria (DMV), e il Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali in collaborazione con Agris Sardegna
PRESENTAZIONE	<p>La salsiccia sarda è un insaccato fermentato inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sardegna. Oltre alle piccole trasformazioni tradizionali legate all'allevamento familiare del suino, la produzione si svolge su tutto il territorio regionale, presso laboratori artigianali registrati e stabilimenti industriali riconosciuti. È un prodotto che ha interessanti prospettive di sviluppo con una immagine che evoca forti legami con le tradizioni regionali. Tuttavia, la presenza della Peste Suina Africana (PSA) sul territorio regionale, ha portato allo sviluppo di due differenti linee di produzione. La prima è rappresentata da aziende che fanno uso esclusivo di materie prime provenienti da suini nati, cresciuti e allevati fuori dal territorio della regionale; queste aziende sono autorizzate alla commercializzazione del prodotto su tutto il territorio nazionale e all'esportazione. La seconda linea comprende aziende simili alle precedenti, per strutture e tecnologie utilizzate, ma spesso di dimensioni più piccole. Queste aziende, caratterizzate da artigianalità delle produzioni, utilizzano per la trasformazione anche carni suine nazionali, comunitarie o derivanti da animali nati cresciuti e allevati in Sardegna. La commercializzazione del prodotto finito è autorizzata sul solo territorio regionale. Le aziende del comparto, caratterizzate da piccole e medie dimensioni, anche per le limitazioni dovute ai vincoli sanitari, incontrano notevoli difficoltà a promuovere e sviluppare le attività di ricerca e di innovazione, che potrebbero portare ad un prodotto qualitativamente migliore e maggiormente controllato.</p>
OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI	<p>Il progetto, della durata di 30 mesi, intende favorire l'innovazione presso le aziende di produzione della salsiccia sarda attraverso la definizione e l'ottimizzazione del processo produttivo, intervenendo in particolare sulla stagionatura, per garantire la sicurezza del prodotto (in conformità ai requisiti del Reg. 2073/2005) e il miglioramento della qualità. Presso le aziende che aderiscono al <i>Cluster InTeSaS</i>, si effettueranno attività di caratterizzazione del prodotto, delle tecnologie e della gestione dei processi, verificando la loro conformità rispetto alla corretta prassi igienica e proponendo appropriate misure correttive. In alcune delle aziende del <i>Cluster InTeSaS</i> si procederà quindi ad innovare il processo con l'impiego di due differenti misure, finalizzate a controllare lo sviluppo e la persistenza di <i>Listeria monocytogenes</i> nella salsiccia sarda: a) adozione di colture</p>



SARDEGNA RICERCHE

protettive commerciali; b) utilizzazione della tecnologia delle alte pressioni (*High Pressure Processing*, HPP). Si procederà a verificare l'efficacia delle misure adottate ed il loro l'impatto sul profilo microbiologico, chimico e sensoriale. I vantaggi, disponibili per le imprese che aderiscono o intendono aderire al *Cluster InTeSaS*, oppure che producono la salsiccia sarda, sono rappresentati dai risultati e competenze sviluppate con l'attuazione del progetto e, in particolare: interventi di ottimizzazione dei processi; valutazione dell'efficacia dell'uso delle colture protettive e della tecnologia delle alte pressioni (HPP) per il controllo delle contaminazioni e sviluppo di *L. monocytogenes*; supporto tecnico scientifico per le aziende che intendono introdurre nei processi di produzione le soluzioni testate (colture protettive o HPP); acquisizione di dati relativi al profilo microbiologico, chimico e sensoriale di prodotti realizzati con tecnologie consolidate o con l'adozione delle innovazioni tecnologiche proposte.

AZIENDE COINVOLTE

- Salumi Bardana, Ozieri (SS)
- Salumificio Su Sirboni s.r.l., Settimo S. Pietro (CA)
- Salumificio Campidanese Su Sartizzu, Monastir (SU)
- Salumificio Rovajo di Ladu Mario s.a.s., Cagliari (CA)
- Salumificio Mauritania s.n.c., Santadi (SU)
- Salumificio Ittirese di Simula Marco e Simula Silvia s.n.c., Ittiri (SS)
- Sa Baronìa Salumeria Macelleria, Villaperuccio (SU)
- FL Special carni Società Cooperativa, Domusnovas (SU)

CONTATTI Responsabile Scientifico

Enrico Pietro Luigi De Santis
Tel: 079 229453
Email: desantis@uniss.it

CONTATTI Responsabili delle attività di laboratorio

Christian Scarano
Tel: 079 229454
Email: scarano@uniss.it

Carlo Spanu
Tel: 079 229425
Email: cspanu@uniss.it

Gavina Manca
Tel: 079229579
Email: gmanca@uniss.it

Roberta Comunian
Tel: 079 2842329
Email: rcomunian@agrisricerca.it

Addis Margherita



**SARDEGNA
RICERCHE**

Tel: 079 2842338

Email: maddis@agrisricerca.it

Riccardo Di Salvo

Tel: 079 2842327

Email: rdisalvo@agrisricerca.it

CONTATTI
Sardegna Ricerche

Elena Lai

Tel: 070 9243 2814

Email: elena.lai@sardegna ricerche.it



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

