

..... *Alleva*

M A G A Z I N E

PARMIGIANO
REGGIANO

Numero 14 - 23 luglio 2021



Alcuni pensano che i mangimi siano solo un po' di *materie prime mescolate*: in realtà con il mangime si acquistano anche servizi preziosi, come un attento controllo qualità.

SPUNTI TECNICI PER I PRODUTTORI DI LATTE
PER IL PARMIGIANO REGGIANO

Estratto dell'Informatore Zootecnico del 9 luglio 2021
A cura del Consorzio del Parmigiano Reggiano



L'INDUSTRIA MANGIMISTICA PUÒ CONCILIARE I DUE ASPETTI

ALIMENTI PER ANIMALI: SOSTENIBILITÀ VS SICUREZZA?

Da sempre l'attività mangimistica si basa sull'utilizzo di quelli che un tempo si chiamavano "sotto-prodotti" e che oggi preferiamo chiamare "co-prodotti". Si pensi ad esempio al farinaccio o alla crusca, ampiamente disponibili nel nostro paese per la presenza di una importante attività molitoria per la produzione di pasta e farina ad uso umano. Vi sono altri co-prodotti molto importanti che derivano da altri processi industriali: il melasso e le polpe di barbabietola dall'industria saccarifera, la farina di estrazione della soia, la farina di semi di girasole, il germe di mais dalla spremitura dell'olio.

Il concetto di "economia circolare" è sempre stato ben presente nell'attivi-



CON L'ALBO DEI MANGIMISTI

Nella filiera del Parmigiano Reggiano i mangimi rivestono un ruolo importante a motivo del divieto di utilizzo di insilati. Per questo motivo il Consorzio ha creato l'Albo dei Mangimisti, attraverso cui interagire fattivamente con chi fornisce alla filiera questa importante risorsa, ed il Disciplinare di produzione dedica tanto spazio alle materie prime ammesse/vietate.

Dopo tanti anni è forse giunto il momento di aggiornare il Disciplinare in una logica oggi attuale di economia circolare; questo riesame verrà fatto bilanciando esigenze talvolta divergenti tra le quali qualità e sicurezza saranno comunque le prioritarie. M.N.

tà mangimistica e le nuove tendenze, in termini di sostenibilità, ci porteranno sempre più in questa direzione, dato che oggi tutti sentiamo il dovere morale di produrre in maniera sostenibile, una sostenibilità che deve essere prima di tutto economica, ma anche ambientale e sociale. In questa ottica l'utilizzo di co-prodotti è sicuramente un buon approccio verso una produzione "green". Dobbiamo però aver ben presente che i nostri mangimi sono molto spesso dedicati ad animali le cui produzioni sono destinate a vere e proprie eccellenze alimentari, quali le nostre produzioni Dop, che ai requisiti di legge cogenti per tutti aggiungono ulteriori e stringenti requisiti volontari.

Sulle materie prime

Per questo motivo riteniamo doveroso rafforzare sempre più quelli che sono i controlli delle materie prime che andiamo ad impiegare. Mais, orzo, e frumento, anche se derivano direttamente dall'at-

tività agricola, subiscono controlli molto severi prima di essere utilizzati nella catena alimentare, purché non privi di insidie. Ci riferiamo a diversi problemi, quali micotossine dei cereali ed alla conseguente pericolosità, per la potenziale presenza di aflatossine nel mais, che possono poi passare al latte e da qui ai formaggi.

Ancor prima delle analisi di controllo delle materie prime e dei loro derivati è necessaria una continua e fattiva collaborazione con i produttori e i fornitori che devono condividere l'obiettivo di salubrità e sostenibilità: solo così si possono raggiungere livelli di sicurezza molto elevati investendo sulla assicurazione qualità oltre che sul controllo qualità.

Per i co-prodotti che derivano da processi di lavorazioni industriali, la questione dei controlli deve essere affrontata molto seriamente, in quanto questi prodotti possono nascondere problematiche molto pericolose. Per utilizzarli in assoluta tranquillità è necessario cono-

scere bene l'intero processo produttivo, dalla materia prima di partenza a tutte le diverse fasi di lavorazione, dato che processi anche molto semplici, come l'essiccazione, possono nascondere potenziali fattori di pericolo (è il caso della presenza di diossina). Un ulteriore esempio è quello dei prodotti derivati dall'industria dei grassi che, oltre ai rischi derivanti dalla lavorazione del processo industriale, possono presentare composizioni molto diverse, comportando spesso una significativa variabilità nel rapporto tra i vari acidi grassi. Nell'ottica di valorizzare il più possibile tutte le risorse, eliminando sprechi non più accettabili, si possono utilizzare anche le eccedenze derivanti da prodotti destinati all'alimentazione umana (biscotti, yogurt e molti altri): l'utilizzo di questi "scarti" potrà essere una strada molto interessante sul cammino verso una effettiva sostenibilità, tuttavia anche in questo campo i controlli saranno fondamentali per garantirne un utilizzo sicuro.

Il laboratorio di analisi

Per questi motivi, oggi, il centro nevralgico dell'industria mangimistica penso debba essere considerato il laboratorio di analisi. Solo grazie ad un sistema di Controllo Qualità organizzato, metodico

e continuo, si possono avere le garanzie necessarie per un impiego sereno e sicuro di tutte le materie prime che ogni giorno utilizziamo (oltre che efficiente dato che le analisi sono necessarie anche per conoscere sempre più le caratteristiche nutrizionali degli stessi).

Tutte le analisi, che devono essere effettuate con metodiche accreditate, sono molto importanti: si va dalla semplice determinazione dell'umidità di un prodotto (da essa dipende la possibilità di stoccare un alimento in assoluta sicurezza) alla determinazione dei vari nutrienti (proteine, grassi, fibra, amido e zuccheri) ci permettono di conoscere in maniera sempre più precisa il valore nutrizionale degli alimenti, per arrivare ad analisi via via più complesse.

Dalle analisi di base molto utilizzate nel passato ed ancora attuali per determinare i diversi nutrienti siamo passati a livelli di indagine più approfonditi: dalle proteine agli aminoacidi, dai grassi al profilo degli acidi grassi, dalla fibra grezza alle frazioni fibrose (NDF, ADF, ADL), dalle ceneri ai macro e microelementi.

Non vi è però dubbio che in ogni caso le più importanti dal punto di vista tecnico sono le analisi che si fanno per garantire la sicurezza alimentare (vedi box); in questo ambito l'evolvere delle strumentazio-



ni e delle tecniche analitiche ci consente sempre più un approccio multiresiduale, ovvero di poter individuare diverse molecole con un unico test.

Da quanto scritto possiamo capire che, l'impiego di co-prodotti è senz'altro doveroso e vantaggioso in un'ottica di sostenibilità, tuttavia bisogna aver chiara l'importanza che i mangimi rivestono nella zootecnia nazionale, dove la qualità delle nostre produzioni è riconosciuta tra le più elevate a livello mondiale. Per questo l'utilizzo di co-prodotti deve essere per forza di cose subordinato a severi controlli di qualità dato che, in un'ottica di economia circolare, ci stiamo orientando ad utilizzare anche prodotti che derivano dalle lavorazioni di prodotti industriali destinati all'alimentazione umana, ma anche questi, pur provenendo da prodotti destinati all'alimentazione umana, debbono essere controllati.

Tra i molti servizi che l'industria mangimistica fa nei confronti del sistema zootecnico, quello del controllo approfondito delle materie prime impiegate è sicuramente uno dei più importanti in assoluto e lo sarà sempre di più in futuro. ●

Roberto Zaupa

*Direttore Ricerca e Sviluppo
Veronesi Mangimi*

LE ANALISI PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE

Per le micotossine siamo passati da un'indagine per ogni singola micotossina alla possibilità di determinare in una singola indagine cromatografica tutte le più rilevanti (aflatossina B1, deossinivalenolo, zearaleno, fumonisine).

Con le stesse tecniche cromatografiche possiamo determinare centinaia di residui di fitofarmaci.

Siamo inoltre in grado di determinare, tramite ICP-MS, in una sola soluzione tutti i metalli pesanti (piombo, cadmio, arsenico, mercurio), che rappresentano un elevato rischio per la sicurezza alimentare.

La grande evoluzione di queste tecniche consentirà in breve tempo di effettuare analisi "untargeted", in pratica potremmo rilevare tutte le sostanze potenzialmente pericolose, senza dover ipotizzare a priori quali molecole devono essere ricercate, come invece avviene attualmente.

R.Z.