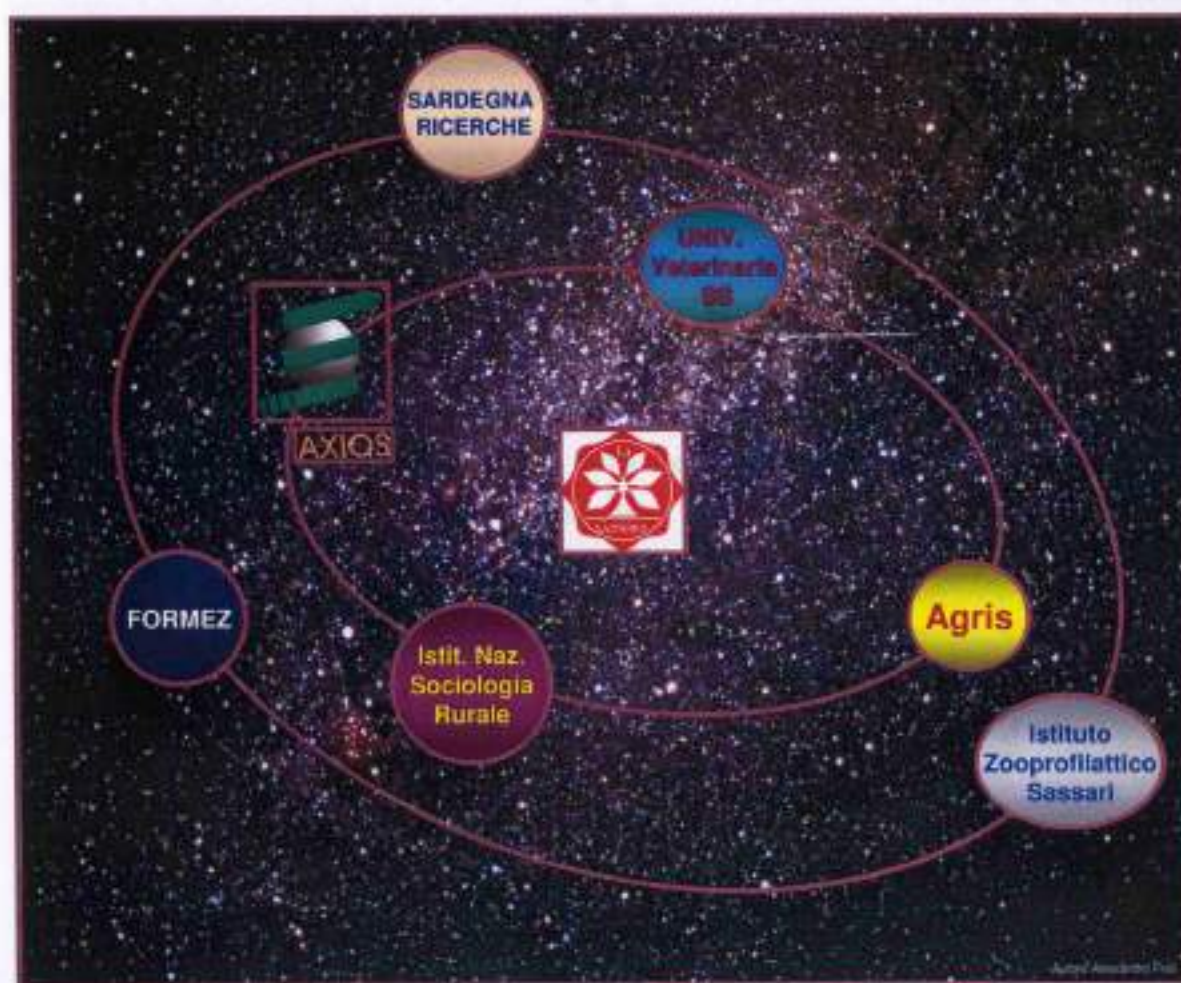


## I PROCESSI D'INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

Con l'avvento della seconda generazione di imprenditori l'azienda da vita in maniera strutturata ad un percorso strategico di innovazione tecnologica di prodotto e di processo, finalizzato a migliorare le caratteristiche del prodotto e preservarne la tipicità e la forte connotazione etnica. La Genuina si presenta oggi come un azienda sistema che ha creato un vero e proprio laboratorio sperimentato dove da oltre un decennio lavorano e si confrontano tra i più qualificati istituti di Ricerca e Società di Consulenza del territorio.



In particolare i principali satelliti o preferirei definire partner di questa azienda sistema sono:

Università di Veterinaria di Sassari, Dipartimento di Igiene e Sicurezza Produzioni Animali.

In particolare con la *Sezione Ispezione Alimenti* diretta dalla **Prof.ssa Rina Mazzette**;

Istituto Zootecnico Caseario, oggi Dipartimento di Ricerca di Produzione Animale di AGRIS ed in particolare con il **Dott. Sebastiano Porcu** ;

INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale diretto da **Prof. Corrado Barberis**

AXIOS - Società di Consulenza di Direzione e Organizzazione aziendale - Sassari.

Segue una descrizione sintetica dei progetti promossi dalla Genuina o che la vedono coinvolta in maniera significativa.

**1. Titolo:** Progetto di Ricerca per l'assegnazione di contratti di formazione in attività di Ricerca ai sensi dell'ex art. 37, L.R. n.2/94 "***Sviluppo e applicazione del sistema Haccp (hazard analysis critical control point) nell'industria di produzione e trasformazione della carne***".

**Responsabile:** prof. S. Pisanu.

**Periodo:** 1996

**Attività svolte:** Il progetto prevedeva l'inserimento di un giovane laureato in Medicina Veterinaria in attività di ricerca e formazione, da effettuarsi in collaborazione tra la sezione di Ispezione degli Alimenti e l'azienda La Genuina, riguardanti tematiche inerenti gli aspetti sanitari e tecnologici della produzione e della trasformazione delle carni. In particolare in collaborazione con l'azienda che ha ospitato il titolare del contratto finanziato dalla Regione sarda, sono state sviluppate attività riguardanti:

- il processo di produzione dei prodotti di salumeria sardi;
- la definizione di protocolli sperimentali per la caratterizzazione microbiologica e chimico-fisica di prodotti a base di carne con individuazione di parametri e metodi di campionamento mediante prove di campo e in laboratorio;
- la dinamica dei parametri microbiologici e chimico-fisici nel corso del processo di trasformazione dei prodotti a base di carne con particolare riferimento alla salsiccia sarda. Sono stati individuati i fattori inerenti la sicurezza alimentare, la stabilità e i caratteri di tipicità
- la valutazione della shelf-life dei prodotti a base di carne attraverso prove di confezionamento e conservazione;
- la definizione di protocolli di prelievo e di analisi specifici per le materie prime, gli ambienti, le attrezzature e gli utensili presso gli stabilimenti di produzione con messa a punto di una metodica di monitoraggio delle superfici mediante tamponi e

individuazione di limiti di riferimento (valutazione carcasce, presenza e diffusione patogeni, indagine diffusione patogeni);

- la definizione di procedure per la gestione delle attività di produzione secondo le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP), la progettazione e l'implementazione di manuali di Autocontrollo secondo il sistema HACCP (linee guida Codex Alimentarius, legislazione UE)
- la formazione del personale

**2. Titolo:** Programma di Ricerca Applicata per il miglioramento e lo sviluppo di prodotti e processi produttivi dal titolo "**Sviluppo e Valorizzazione di prodotti di salumeria a base di carne di pecora di razza sarda**" – PIC PMI Sardegna.

**Responsabile: prof. A.M. Cosseddu.**

**Periodo:** 1999

**Attività svolte.** Il progetto si proponeva la valorizzazione della carne degli ovini di razza sarda attraverso lo sviluppo e ottimizzazione di una linea di prodotti a base di carne tipici.

Sono stati in particolare conseguiti i seguenti obiettivi specifici:

- individuazione delle tipologie di prodotti di maggiore interesse commerciale: sono stati individuati il prosciutto, il filetto e la salsiccia stagionata. Per ciascuno di essi sono stati stabiliti i requisiti ottimali per la scelta della materia prima e fissati i principali parametri tecnologici nel corso dei processi di trasformazione.
- valutazione dell'evoluzione del profilo microbiologico e dei parametri chimico- fisici nel corso delle diverse fasi di produzione
- valutazione dell'impatto delle tecnologie sulla sicurezza dei prodotti
- individuazione dei parametri di composizione e nutrizionali dei semilavorati e dei prodotti finiti
- valutazione dell'efficacia del confezionamento sulla shelf-life dei prodotti.

**3. Titolo:** "**Caratterizzazione della salsiccia sarda stagionata**". Progetto FAR (Fondo di Ateneo per la Ricerca) Università di Sassari

**Responsabile: prof.ssa R. Mazzette.**

**Periodo:** 2001-2002-2003

**Attività svolte:** è stata studiata la dinamica dei parametri microbiologici e chimico-fisici nel corso del processo. Sono stati inoltre individuati i fattori inerenti la sicurezza

alimentare, la stabilità e i caratteri di tipicità attraverso l'isolamento, la selezione e la caratterizzazione di ceppi di Micrococcaceae e Lattobacilli, oltre che lo studio della componente lipidica e di altri indici qualitativi.

**4. Titolo:** "Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione" per il ***"Potenziamento di un Centro per la realizzazione di Studi e Ricerche sulla filiera delle carni fresche e trasformate"***; Programma Operativo Nazionale (PON) 2000-2006 -

**Responsabile: prof. A.M. Cosseddu.**

**Periodo:** 2000-2006

**Attività svolte:** l'azienda Genuina collabora con il Centro in particolare per gli studi riguardanti la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e dei microrganismi, la valutazione della Sicurezza microbiologica, la caratterizzazione dei microrganismi di interesse tecnologico finalizzata allo studio della biodiversità e alla loro selezione, la qualificazione e garanzia delle carni e dei derivati.

**5. Titolo:** ***"Predisposizione dell'istruttoria per il riconoscimento del marchio di origine (D.O.P.) del prosciutto di pecora di Sardegna"***;

**Responsabile: prof.ssa R. Mazzette.**

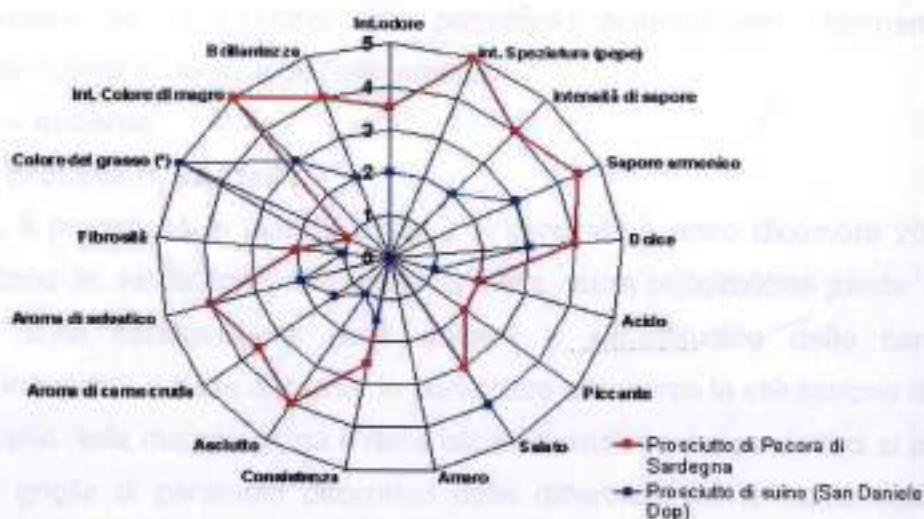
**Periodo:** 2004 -2007

**Attività svolte:** Il progetto è stato realizzato in collaborazione tra le seguenti strutture:

- l'azienda "La Genuina" presso la quale sono state realizzate le prove di produzione e stagionatura dei prosciutti e che ha collaborato alla predisposizione della relazione storica e del disciplinare tecnico.

- la Sezione Ispezione e Igiene Alimenti del DBA dell'Università di Sassari ha svolto le analisi chimico-fisiche, di composizione e microbiologiche nel corso del processo e sul prodotto, ha gestito gli aspetti scientifici del lavoro, definito i parametri tecnico-produttivi-geografici del prodotto e studiato le potenzialità e prospettive di comparto; al termine ha redatto la relazione tecnica, contenente gli elementi di base alla stesura del disciplinare tecnico.

PROFILO ORGANOLETTICO DEL PROSCIUTTO DI PECORA DI SARDEGNA  
E CONFRONTO CON PROSCIUTTO DI SUINO DOP



(\*): da grigio = 0 a bianco brillante = 5

Tratto dal disciplinare tecnico documentazione Accreditazione DOP

Fonte: Dipartimento Biologia Animale dell'Università di veterinaria di Sassari, Sezione Ispezione degli Alimenti di Origine animale

- la società "Terra" s.r.l di Roma, una società di consulenza per la certificazione delle aziende e dei prodotti, che si è occupata dell'indagine storica, della cartografia del territorio di produzione, di individuare e documentare i fattori di legame del prodotto con il territorio, della definizione dei sistemi di controllo delle produzioni e della stesura del disciplinare.



- la società di consulenza "Axios" di Sassari, ha condotto l'analisi del mercato potenziale di riferimento ed ha sviluppato uno studio grafico per la creazione del logo del prodotto.

I componenti del gruppo di lavoro hanno realizzato il progetto in modo condiviso e con il coinvolgimento costante dell'azienda "La Genuina".

**6. Titolo:** *"Sostenibilità della biodiversità dell'allevamento caprino in Sardegna attraverso lo sviluppo di prodotti a base di carne"*; Attivazione del Centro di biodiversità animale per la valorizzazione patrimonio animale con riferimento alla produzione e alla ricerca al servizio dell'allevamento –

**Periodo:** 200x – in corso

**Responsabile:** prof.ssa R. Mazzette.

**Attività svolte.** Il progetto è in fase di avvio e si concluderà entro dicembre 2010. Gli obiettivi riguardano la valutazione dell'influenza della razza-popolazione sarda e della razza maltese sulle caratteristiche degli animali e sull'attitudine delle carni alla trasformazione in prodotti a base di carne. In particolare attraverso la valutazione di alcuni parametri qualitativi della materia prima e della caratterizzazione dei prodotti ci si propone di definire una griglia di parametri descrittivi delle differenze tra le razze valutate in relazione alla qualità delle produzioni ottenute.

**7. Titolo:** *"Rischio alimentare associato al consumo di prodotti di origine ovina e caprina: prevalenza, caratterizzazione e profilo di antibioticoresistenza di listeria monocytogenes, Campilobatteri termofili e Escherichia Coli"*; Progetto di Ricerca Corrente approvata e finanziata dal Ministero della salute

**Responsabile:** dott. A. Firinu, e Dr. Sebastiano Virgilio.

**Periodo:** 2006 – in corso

**Attività svolte:** Il progetto si prefigge di determinare la prevalenza di *Listeria monocytogenes*, campilobatteri termofili ed *Escherichia coli* in prodotti di derivazione carnea e latte di ovini e caprini, lungo le diverse fasi della filiera produttiva. Il progetto coinvolge tre unità operative Sassari, Nuoro e Bari ognuna con obiettivi di ricerca specifici al fine del progetto.

Nello specifico l'Unità Operativa IZS 01 SS sta conducendo un'attività di ricerca mirata alla determinazione dei microrganismi su detti in carni fresche (carcasse di pecora e agnello) e prodotti a base di carne di origine ovina (salsiccia e prosciutto). A tale proposito si è avvalsa della collaborazione del salumificio "La Genuina" sito a Ploaghe (SS) nella persona di Michelangelo Salis che ha messo a disposizione ambienti e prodotti su cui eseguire le rilevazioni. L'attività prevede:

- individuazione degli allevamenti, delle strutture di macellazione, delle aziende di trasformazione a cui sono conferite le carcasse.

- prelievi su carcasse al mattatoio, su materie prime e semilavorati, ambienti di produzione (tamponi) e su prodotti finiti a breve stagionatura e analisi con procedure di prova normate ISO e accreditate Sinal.
- Esame dei risultati e programmazione degli interventi successivi
- Prelievi e analisi sui prodotti finiti a lunga stagionatura e esame dei risultati
- Prelievi mirati in allevamenti e animali: ricognizione e approfondimento della condizione di serbatoio dei patogeni negli animali e ambienti di lavoro; prelievi mirati dei prodotti finiti e analisi; raccolta dei ceppi isolati per la successiva caratterizzazione fenotipica e molecolare.

**8. Titolo: *Introduzione di un Sistema di Gestione Qualità Aziendale conforme Alla Norma Uni En ISO 9001:2000***

**Responsabile: Michelangelo Salis** (La Genuina)

**Periodo: 2006 – 2008**

**Attività svolte:** il progetto è stato realizzato in collaborazione tra le seguenti strutture:

- l'azienda "La Genuina", presso la quale è stato implementato un Sistema di Gestione della Qualità aziendale da sottoporre a Certificazione ai sensi della Norma UNI EN ISO 9001.
- la società di consulenza di Direzione e Organizzazione aziendale "**Axios**" di Sassari, che ha supportato nelle attività di definizione e sviluppo del sistema, attraverso interventi mirati di consulenza e formazione.
- l'**Ente di Certificazione CSQ**, che ha svolto le verifiche ispettive di terza parte al fine di accertare e certificare l'applicazione del sistema di gestione della qualità aziendale in conformità ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2000.

Il gruppo di lavoro ha sviluppato il progetto con il coinvolgimento del personale aziendale e portando La Genuina a conseguire il Certificato di Sistema di Gestione della Qualità nel mese di Febbraio 2008.

**9. Titolo: *Definizione ed Implementazione di un Sistema di Rintracciabilità conforme alla Norma UNI 11020:2002***;

**Responsabile: Dott. Marco Greco** (La Genuina)

**Attività svolte:** il progetto è stato realizzato in collaborazione tra le seguenti strutture:

- l'azienda "La Genuina", beneficiaria del finanziamento, presso la quale è stato implementato un Sistema di Gestione della Rintracciabilità aziendale da sottoporre a Certificazione ai sensi della Norma UNI 11020:2002.
- la Società di Consulenza di Direzione e Organizzazione Aziendale "Axios" di Sassari, che ha supportato l'azienda nelle attività di definizione e sviluppo del sistema, attraverso interventi mirati di consulenza e formazione, unitamente alla redazione del relativo Disciplinare tecnico.
- l'Ente di Certificazione IMQ Food, che ha svolto le verifiche ispettive di terza parte al fine di accertare e certificare l'applicazione del sistema di gestione della rintracciabilità aziendale in conformità ai requisiti della norma UNI 11020:2002.

Il gruppo di lavoro ha sviluppato il progetto con il coinvolgimento del personale aziendale e portando La Genuina a conseguire il Certificato di rintracciabilità nel mese di Febbraio 2008.

**10. Titolo:** *Riconoscimento Prodotti Agroalimentari Etnici d'Eccellenza: inserimento del Prosciutto di Pecora nel Paniere dei 30 Prodotti Agroalimentari di Eccellenza della Regione Sardegna da parte del Ministero delle Politiche Agricole.*

**Responsabile:** FORMEZ Cagliari - Programma Rap 100 - Progetto Intergal

**Periodo:** 1999-2000

**Attività svolte:** descrizione del prodotto e delle metodiche di lavorazione.

Prosciutto di pecora derivante dalla lavorazione delle migliori cosce di pecora di razza sarda, di forma allungata a "pera" di circa 50 cm., di colore marrone scuro sulla superficie e rosso/bruno intenso sulla carne e del peso variabile, a fine stagionatura tra 1,5 e 2 kg. Il profumo ricorda il formaggio pecorino. È un prosciutto dal sapore dolce, particolarmente gradevole al palato. Viene consumato dopo circa 6 mesi di maturazione ma, qualora lo si preferisca più morbido, può essere consumato a 3/4 mesi. Dalla selezione delle migliori carcasse di pecore di razza sarda di fine carriera, che hanno in media un peso di circa 25 kg., vengono tagliate le cosce che, previo disosso manuale e successiva mondatura che consiste nella asportazione del grasso e della carne in eccedenza, vengono avviate alla salagione. La coscia fresca pesa normalmente circa 4,5/5 kg. con l'osso e dopo la mondatura e il disosso il peso si riduce a circa 3/3,5 kg. La salatura è a secco, a sale pesato e dura in totale circa 4 settimane. Il prosciutto una volta massaggiato e spremuto da eventuali residui di sangue, passa alla salagione che viene effettuata con un composto a base di sale, pepe, noce moscata, peperoncino, aglio e prezzemolo; viene quindi adagiato in bancali inox leggermente inclinati per favorire l'evacuazione dei liquidi e posto



in cella a temperatura +4 °C. In tali condizioni il prosciutto viene fatto riposare per circa una settimana, ad altre due successive manipolazioni ed al 28° giorno il prosciutto esce dal sale. Il processo dura mediamente 6 giorni con temperature che partono da 22 °C e 95% di umidità, fino al raggiungimento al sesto giorno di 13 °C e umidità di 65%. La maturazione avviene in celle statiche a temperature costanti intorno ai +15 °C e umidità intorno al 70% per circa 6 mesi. Durante questo periodo il prosciutto viene ripreso più volte per effettuare delle rifilature e stuccature al fine di ottimizzarne la maturazione e la riuscita finale. I prosciutti stagionati possono essere ulteriormente affumicati in locali adeguati attraverso la combustione di legna (non resinosa) e foglie di mirto. A questo punto il prodotto è pronto per il consumo.

I prosciutti particolarmente stagionati e disidratati vengono utilizzati per "grattugia", ovvero il residuo secco del prosciutto viene grattugiato e amalgamato in olio extravergine di oliva di produzione sarda ed utilizzato per condire paste o per ungere il pane carasau da infornare e servire come antipasto.

#### Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

La produzione avviene in locali autorizzati CEE. La sala di lavorazione, viene tenuta costantemente a +12 °C, banchi da lavoro completamente in acciaio inox AISI 304, coltelli in acciaio, sterilizzatori termici, celle frigorifere dinamiche e statiche a temperatura variabile da 0 a +4 °C, bancali inox, celle di essiccazione dinamiche, celle di maturazione ventilate e statiche a temperatura e umidità controllate. Macchine per il confezionamento sottovuoto.

#### Tradizionalita', omogeneita' della diffusione e costanza nel tempo delle regole produttive.

Il prosciutto di pecora è stato realizzato da una ditta di salumieri artigiani di Ploaghe che fin dai primi anni 70 hanno cercato di trovare valide alternative al consumo tradizionale della carne di pecora. Attraverso la propria esperienza e supportati da studi e ricerche dell'Università di Sassari - Dipartimento di biologia animale - Sezione ispezione degli alimenti, è stato messo a punto il prodotto che viene immesso al consumo fin dal 1985.

#### Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto.

Il prodotto, visto il processo produttivo ed i materiali di contatto utilizzati, anche supportato dalle varie analisi periodiche, risponde pienamente ai requisiti relativi alla sicurezza alimentare.

#### Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria.

Il laboratorio dove è realizzato il prosciutto di pecora è conforme alle direttive CEE ed ha il numero di riconoscimento n. CEE 9-1812/ L.P.. LA GENUINA di Ploaghe Non si ritiene necessaria, per il caso in esame, alcuna deroga.



[www.prodotti-tipici.com](http://www.prodotti-tipici.com) - Il prosciutto di pecora è stato realizzato da

una Ditta di Salumieri Artigiani di Ploaghe, che fin dai primi anni '70, ha cercato di trovare valide alternative al consumo tradizionale della carne di pecora. Attraverso la propria esperienza e supportati da studi e ricerche dell'Università di Veterinaria di Sassari - Dipartimento di Biologia Animale - Sezione Ispezione degli Alimenti, è stato messo a punto il prodotto che viene immesso al consumo fin dal 1985.

## **11. Titolo: Allevamento Suino in Ambiente Mediterraneo - Interreg 3.A**

**Responsabile Progetto: Dott. Sebastiano Ligios** (Ex IZCS ora Dipartimento Ricerca Produzioni Animali - AGRIS Sardegna)

**Periodo:** 2000-2005

**Attività svolta:** studio sull'origine e sulla storia dell'allevamento suino in Sardegna; studio delle caratteristiche della popolazione suina dell'Isola; descrizione dei sistemi di allevamento suino; studio sulla caratterizzazione e tipizzazione dei prodotti della salumeria tradizionale della nostra regione.

In particolare c/o l'azienda "La Genuina si è sperimentata la lavorazione di diverse tipologie di prodotti tipici regionali tra i quali ad esempio la "Sartizza a lorika".

I lavori svolti sono stati alla base delle seguenti **pubblicazioni**.

**Porcu S., Diaferia C., Daga E., Delrio M. and Ligios S., 2006. Rediscovering the niche products of Sardinia: "Sartizza a lorika".** Atti "Animal products from the Mediterranean area" of International Symposium on Comparative Advantages for Typical Animal Products from the Mediterranean Areas. EAAP publication No.119, 2006 Santarém, Portugal September 25-27, 2005, 273-27

E. Daga, L. Mannu, **S. Porcu**, R. Comunian, A. Paba, M.F. Scintu. *Home-made dry sausages produced in sardinia: an investigation on the microflora.* Italian Journal of Food Science, in press;

G. Madonia, **S. Porcu**, C. Diaferia, A. Carta, S. Margiotta, G. Pirone, E. Daga, S. Ligios *A survey on the characteristics of sausage made from Sicilian and Sardinian native pigs* Ital. J. Anim. Sci., 6, (Suppl 1), 696;

**12. Titolo:** *Realizzazione di un allevamento sperimentale di suini di razza Sarda, finalizzato allo studio e alla Salvaguardia del suino di Tipo Genetico Autoctono (TGA), alla caratterizzazione e alla valorizzazione dei prodotti tipici della salumeria tradizionale della Sardegna.*

**Periodo:** 2007-2009 (in corso)

**Responsabile:** Dott. Sebastiano Porcu (Ex IZCS- ERA ora Dipartimento Ricerca Produzioni Animali - AGRIS Sardegna) . Finanziato Assessorato all'Agricoltura.

**Attività in corso:** l'istituto in costante collaborazione con l'azienda "La Genuina" ha provveduto alla catalogazione dei prodotti della salumeria tradizionale e dei sistemi di produzione attraverso la compilazione di apposite schede: acquisto e analisi chimico, fisiche -microbiologiche e sensoriali dei prodotti della salumeria tradizionale. Realizzazione di prove di trasformazione delle carni provenienti da suini di razza sarda allevati a foresta Burgos e/o acquistati da altri allevamenti. Caratterizzazione dei prodotti della filiera suinicola tradizionale con il fine ultimo di ottenere la loro valorizzazione e tutela attraverso la denominazione di origine. Realizzazione di trasformazioni sperimentali sia in diversi laboratori artigianali o semiartigianali che presso il centro di Bonassai. Ad. Es. Messa a punto di macellazione e raffreddamento delle carcasse suine per l'ottenimento della forma particolare a moneta delle cosce per la lavorazione prosciutti tradizionali Sardi. (inserisci fotografia moneta e prosciutto)



Foto: S. Porcu (DIRPA - Agris)



Fonte : S. Porcu (DIRPA - Agris)

I lavori vengono svolti in collaborazione con SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di PARMA – Ref. Dott. Carlo Diaferia – responsabile settore "Prodotti Tipici della Salumeria Meridionali")

I lavori hanno sin'ora dato vita alle seguenti **pubblicazioni**:

**S. Porcu, C. Diaferia**, E. Daga, R. Comunian, P. N. Lei, S. Pintus, S. Ligios Su pressuttu": a typical ham from Sarda breed pig. Note 1: socio-economic aspects and production technology. Book of Abstracts of the 6th International Symposium on the Mediterranean Pig (11-13 October 2007 – Capo d'Orlando – Messina – Italy), 89;

**S. Porcu, C. Diaferia, R. Mazzette**, E. Daga, M. Fiori, C. Manca, M. Addis Su pressuttu": a typical ham from Sarda breed pig. Note 2: a preliminary chemical-physical characterisation. Book of Abstracts of the 6th International Symposium on the Mediterranean Pig (11-13 October 2007 – Capo d'Orlando – Messina – Italy), 90;

**S. Porcu,** M. Zedda, **C. Diaferia**, G. Lepore, R. Comunian, S. Ligios Rediscovering a niche product of Sardinia: "pressuttu 'e pala chin grandula" (shoulder ham cheek). Note 1: a preliminary note on the production technology. Book of Abstracts of the 6th International Symposium on the Mediterranean Pig (11-13 October 2007 – Capo d'Orlando – Messina – Italy), 91;

**S. Porcu, C. Diaferia**, S. Spada, M. Delrio, G. Riu, D. Arghittu, S. Gadau, R. Mazzette Rediscovering a niche product of Sardinia: "pressuttu 'e pala chin grandula" (shoulder ham cheek). Note 2: a preliminary chemical-physical characterization. Book of Abstracts of the 6th International Symposium on the Mediterranean Pig (11-13 October 2007 – Capo d'Orlando – Messina – Italy), 92;

**S. Porcu**, M. F. Scintu, S. Ligios, G. Piredda, G. Lei, F. Nuvoli Valorization of the Sarda breed pig to sustain the economic development of rural areas. Book of Abstracts of the 6th International Symposium on the Mediterranean Pig (11-13 October 2007 – Capo d'Orlando – Messina – Italy), 121;

E. Daga, R. Comunian, A. Paba, I. Duprè, E. Dematteis, **S. Porcu**, M. F. Scintu A survey on lactic microflora colonizing sausages made from meat of Sarda breed pig. Book of Abstracts of the 6th International Symposium on the Mediterranean Pig (11-13 October 2007 – Capo d'Orlando – Messina – Italy), 88;

G. Madonia, **S. Porcu, C. Diaferia**, V. Pruiti, P. Tomasello, S. Ligios, S. Palmisano Preparatory research about well-reasoned products obtained from pig of Sarda breed and pig of the Nebrodi. Book of Abstracts of the 6th International Symposium on the Mediterranean Pig (11-13 October 2007 – Capo d'Orlando – Messina – Italy), 98;

**13. Titolo: Studio comparato della caratteristiche dei prodotti di Salumeria da ovini e caprini allevati esclusivamente in Sardegna macellati secondo tecnica tradizionale, metodo KASHER e metodo HALAL.**

**Responsabile: Dott. S Porcu** - Dipartimento Ricerca Produzioni Animali - AGRIS Sardegna e **Prof.ssa R. Mazzette** - Sezione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale del Dipartimento di Biologia Animale della Facoltà di Veterinaria di Sassari.

**Periodo:** 2005 - incorso

**Attività in corso:** il progetto si sviluppa secondo tre direttrici:

sperimentazione di produzione di tagli di carne ottenuti da pecore da carne di razze francesi e pecore di razza sarda e confronto delle caratteristiche ottenute secondo i tre diversi metodi di macellazioni (Tradizionale, Kashar e Halal).

Sperimentazione e affinamento di prodotti di salumeria (Prosciutti di spalla e di coscia) secondo i tre diversi metodi.

Analisi chimico-fisico e sensoriali sui prodotti ottenuti con le diverse tipologie di razza e di macellazione e confronto dei dati ottenuti.