



Sottoprodotti dell'industria agroalimentare e additivi funzionali per l'alimentazione dei suini

APPLICABILITÀ

Tema/Parole chiave

Sottoprodotti, industria agroalimentare, materiali di scarto alimentari, nutrizione, suini

Contesto

Miglioramento delle prestazioni di crescita degli animali e della qualità della carne

Copertura geografica

Tutto il mondo

Tempo richiesto

Tempo necessario per la preparazione della miscela di mangimi e l'eventuale acquisto/preparazione di additivi per mangimi

Periodo di impatto

L'intera produzione, cioè le fasi di allevamento e di finissaggio (periodo di ingrasso)

Attrezzature

Miscelatori per alimenti

Migliore in

Allevamento convenzionale, ma applicabile in tutti i sistemi: produzione intensiva, estensiva e biologica

Problema

I suini possono produrre preziose proteine commestibili per l'uomo. Tuttavia, la produzione richiede grandi quantità di proteine vegetali per nutrire i suini che potrebbero invece essere utilizzate anche per il consumo alimentare umano. Possiamo ridurre questa competizione tra cibo e mangime?

Soluzione

I suini possono essere ottimi trasformatori di scarti. L'alimentazione con sottoprodotti dell'industria agroalimentare può contribuire a ridurre gli scarti, rendendo preziose proteine più disponibili per il consumo umano.

Benefici

Gli scarti alimentari possono essere ridotti di molte tonnellate all'anno e convertiti in eccellenti mangimi per animali. In questo modo si riduce la necessità di terreni coltivabili, energia e acqua per la produzione di mangimi.

Raccomandazioni pratiche

L'alta qualità e la corretta ottimizzazione della dieta dei suini da ingrasso possono migliorare i parametri di crescita e la qualità della carne.

I mangimi per suini devono essere appetibili e variati per facilitarne il consumo e soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali.

I sottoprodotti dell'industria agroalimentare possono ridurre i costi di alimentazione e avere un impatto positivo sui parametri di salute, benessere e qualità della carne dei suini. È stato dimostrato che l'uso di una percentuale di scarti alimentari (come residui di semi di lino, cardo mariano, mela essiccata o aronia essiccata) nella dieta dei suini durante l'intero periodo di ingrasso determina un aumento del peso corporeo giornaliero, un migliore rapporto di conversione alimentare e un peso finale più elevato.

L'aggiunta di fibre provenienti da sottoprodotti dell'industria agroalimentare nella dieta dei suini da ingrasso migliora anche il senso di sazietà, che influisce sul benessere e sulla carnosità dei suini, nonché il contenuto proteico della carne, senza compromettere i parametri di qualità della carcassa e della carne.

Inoltre, le diete arricchite possono ridurre la perdita di liquidi nella carne fresca, il che è un effetto positivo per la qualità della carne.



Figura 1 - Sansa secca di mela (Fonte: D. Łodyga, Università di Scienze della Vita di Poznan)



Figura 2 - Suini di razza Pulawska mentre mangiano (Fonte: D. Łodyga)

Applicazione in azienda

Approccio di sistema

I sottoprodotti della filiera agroalimentare possono essere acquisiti come scarti della trasformazione a prezzi accessibili. Per valutare i risultati è sufficiente incorporare piccole percentuali di sottoprodotti in una miscela alimentare bilanciata.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Altre letture

1. La polpa di mela è salutare e contiene molti nutrienti e principi attivi importanti. [A comprehensive analysis of the composition, health benefits, and safety of apple pomace](#)
2. Il cardo mariano migliora il metabolismo e la crescita dei suini. [Impact of milk thistle \(*Silybum marianum* L.\) seeds in fattener diets on pig performance and carcass traits and meat](#)
3. I rifiuti agroalimentari possono essere utilizzati come componenti per i mangimi. [Effect of the inclusion of food waste in pig diets on growth performance, carcass and meat quality](#)
4. I sottoprodotti agroalimentari contengono antiossidanti naturali che promuovono la salute. [Natural antioxidants as food and feed additives to promote health benefits and quality of meat products: A review](#)

Informazioni su questa scheda e su *mEATquality*

Editore: Università di Scienze della Vita di Poznan (PULS), Dipartimento di Nutrizione Animale, Dipartimento di Genetica e Allevamento, Wołyńska 33, 60-637 Poznań, Polonia. <https://puls.edu.pl/>

Autori: Dagmara Łodyga, Anita Zaworska-Zakrzewska, Małgorzata Kasprowicz-Potocka, Ewa Sell-Kubiak

Revisori: Angela Morell Pérez, Tatiana Kugeleva, Hans Spoolder, Bas Kemp and Brigitte de Brujin

Traduttori: Tatiana Kugeleva, Magda C. Schiff

Contatto: Dagmara Łodyga
dagmara.lodyga@up.poznan.pl

***mEATquality*:** Il progetto *mEATquality* mira a fornire ai consumatori carni suine e avicole di migliore qualità e animali con un elevato livello di benessere, sviluppando conoscenze scientifiche e soluzioni pratiche insieme agli allevatori e ai partner della filiera.

mEATquality, un progetto H2020, è coordinato da Wageningen Research (Paesi Bassi) ed è un team multidisciplinare di 17 organizzazioni partner che rappresentano 7 Paesi dell'UE. Il progetto è in corso da ottobre 2021 a settembre 2025.

Sito web del progetto: www.meatquality.eu/
Social media: Facebook e LinkedIn (@mEATquality), X (@mEATqualityEU)

Partner di progetto: Wageningen Research, Wageningen University, Aarhus University, Institute of Genetics and Animal Biotechnology of the Polish Academy of Sciences, Naturland e.V., CLITRAVI, Ecovalia, University of Salamanca, University of Cordoba, CRPA Centro Ricerche Produzioni Animali, SSICA Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari – Fondazione di Ricerca, Danish Technological Institute, Hubbard S.A.S., Poznań University of Life Sciences, University of Saarlandes, Marel Poultry B.V., University of Rostock ©2024

