



i week-end della Mole **WOM**

nutrire la salute

tra agricoltura, scienza e alimentazione

a cura di



Allevatori Marchigiani



A.R.A.



Sabato 6 dicembre 2014 PROTEINE ANIMALI: ALLA SCOPERTA DELLE CARNI ROSSE E BIANCHE

La carne è uno dei principali prodotti di origine animale la cui importanza nella dieta quotidiana è legata all'apporto di proteina ad elevato valore biologico, di vitamine e di minerali (Ferro, Zinco, Rame) condizionanti le diverse fasi di vita dell'uomo. Diverse sono le caratteristiche compositive delle carni prodotte dalle principali specie zootecniche allevate ed i controlli veterinari imposti dalle normative comunitarie e nazionali svolti sull'intera filiera di produzione hanno la finalità di tutelare la salute del consumatore.

ore 9.30 - QUALITÀ DELLA CARNE BOVINA

Maria Federica TROMBETTA Professore Associato di Nutrizione e Alimentazione Animale Dipartimento D3A - UNIVPM, AN

ore 9.50 - QUALITÀ DELLE CARNI OVI-CAPRINE E AVICOLE

Marina PASQUINI Professore Associato di Zootecnia Generale e Miglioramento Genetico Dipartimento D3A - UNIVPM, AN

ore 10.10 - QUALITÀ DELLE CARNI SUINE E DEI SALUMI

Andrea ROSSI Valeria MUSI, Maria Teresa PACCHIOLI, Ricercatori Centro Ricerche Produzioni Animali, RE

ore 10.30 - RUOLO DEI SERVIZI VETERINARI DEL SSN NELLA TUTELA DELLA SICUREZZA NELLA FILIERA CARNE

Paolo PIERUCCI Medico Veterinario ASUR - S.I.A.P.Z. AV 2, AN

ore 10.50 - PROTEINE ANIMALI ED ALIMENTAZIONE: QUID NOCTIS?

Antonio BENEDETTI Preside Facoltà di Medicina e Chirurgia Dipartimento DISCLIMO - UNIVPM, AN

interventi Programmati:

ore 11.10 - Paolo LAUDISIO - Direttore Bovinmarche

ore 11.25 - Raffaele FORMATO - Medico Veterinario - ARA Marche

ore 11.40 - Giannalberto LUZI - Allevatore - Azienda Agricola Luzi

ore 11.55 - CONCLUSIONI

**ore 12.00 - Piccola Degustazione Salumi
dell'Azienda "Fattorie Biologiche - Scibè Doriano"**





**nutrire
la salute**



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

DEPARTAMENTO DI SCIENZE AGARIE, ALLEVAMENTO ED ANIMALI



Comune di
Ancona

Mostra e Attività
Ancona
Mole Vanvitelliana
8 Novembre 2014
11 Gennaio 2015

Ingresso gratuito
Orario di apertura:
dal martedì alla domenica
dalle 8.30 alle 13.00 e
dalle 15.00 alle 19.30
con esclusione del Natale
e del Capodanno

Informazioni
e prenotazioni
per le attività:
Tel. 071-2204640
info@nutrirelasalute.org

La carne è uno dei principali prodotti di origine animale che viene incluso nelle comuni diete ed il cui consumo è indiscutibilmente aumentato negli ultimi decenni a testimonianza di un raggiunto benessere economico ed alimentare della società. Diversi sono gli apporti in nutrienti delle carni prodotte dalle principali specie zootecniche allevate (bovini, ovini, caprini, suini, avicoli), soprattutto per la frazione lipidica e minerale maggiormente influenzate sia dalle tecniche di allevamento sia dalla dieta degli animali.

La filiera produttiva oggi cerca di soddisfare le esigenze dei moderni consumatori orientati verso carni magre, con adeguato apporto in grassi insaturi e sicure sotto il profilo igienico-sanitario.

La salubrità delle carni è garantita dai medici veterinari che intervengono, con controlli ufficiali, nell'intera filiera di produzione monitorando il benessere degli animali negli allevamenti e durante il trasporto ed anche lo stato sanitario dei capi macellati per autorizzarne la commercializzazione e la trasformazione.

L'importanza della carne è riconosciuta anche dal mondo medico-dietologi, nutrizionisti, dietisti- come fonte di proteina ad elevato valore biologico, di vitamine e di minerali (Ferro, Zinco, Rame) che rendono possibili i vari processi metabolici per il corretto sviluppo dell'organismo umano e il mantenimento di tutte le sue funzioni biologiche durante l'intero ciclo vitale.

Molte sono le indicazioni circa il corretto consumo di proteine di origine animale -talvolta anche contrastanti- legate ai diversi quadri alimentari proposti in relazione alle varie fasi della vita dell'individuo e al suo stile di vita.

La dieta mediterranea, propria della nostra cultura, propone un moderato consumo settimanale di proteine di origine animale ponendo questo alimento ai vertici della piramide alimentare al fine di ridurre l'incidenza nella popolazione di malattie metaboliche e sistemiche.



www.nutrirelasalute.org