



## Genetica svizzera per carni di qualità

Dagli anni '80, l'allevamento dei suini svizzeri si è concentrato non solo sul miglioramento delle prestazioni e delle carcasse, ma anche sulla qualità della carne.

### Prova di ingrasso a Sempach

Ogni anno, presso la stazione di analisi, vengono testati circa 4000 suini da ingrasso di varie razze.

### Vengono registrate diverse caratteristiche qualitative:

- ✓ Contenuto di carne magra e massa di carne
- ✓ Valori di pH nel muscolo dorsale e nel prosciutto
- ✓ Contenuto di grasso intramuscolare, composizione degli acidi grassi nel grasso dorsale
- ✓ Colore della carne
- ✓ Perdita essudativa
- ✓ Perdita di cottura
- ✓ Forza di taglio o tenerezza della carne

### Contenuto ottimale di grasso intramuscolare per un sapore migliore

Grazie a molti anni di selezione per ottenere un contenuto ottimale di grasso intramuscolare, è stato possibile migliorare sensibilmente la qualità alimentare.



### I suini del programma genetico svizzero sono selezionati per:

- ✓ resistenza alla sindrome da stress (genotipo NN)
- ✓ ottimale contenuto di grasso intramuscolare
- ✓ riduzione della perdita essudativa



### Bassa perdita essudativa

Grazie a molti anni di allevamento, la perdita essudativa della carne è stata notevolmente ridotta. Ciò rende la carne più adatta alla lavorazione successiva e alla vendita del prodotto confezionato.



## Buona qualità del grasso

I grassi con un'alta percentuale di acidi grassi polinsaturi (PUFA) sono poco adatti alla produzione di salumi. La composizione degli acidi grassi viene registrata nella stazione di prova.

## Valori ottimali di pH

Un calo ottimale dei valori di pH dopo la macellazione è importante per la qualità della carne. I valori di pH vengono misurati 1.5 e 24 ore dopo la macellazione nel muscolo dorsale e nel prosciutto e ottimizzati ai fini dell'allevamento.

## Colore della carne

Il colore della carne svolge un ruolo particolarmente importante nel punto vendita, in quanto determina l'acquisto o meno di un pezzo di carne da parte del consumatore. Il colore della carne viene misurato su tutti gli animali alla stazione di prova.

## Perdita di cottura

Dal 2020, registriamo la perdita di acqua durante la cottura presso la stazione di prova nelle linee di discendenza e teniamo conto di questa nuova caratteristica nell'obiettivo di allevamento.

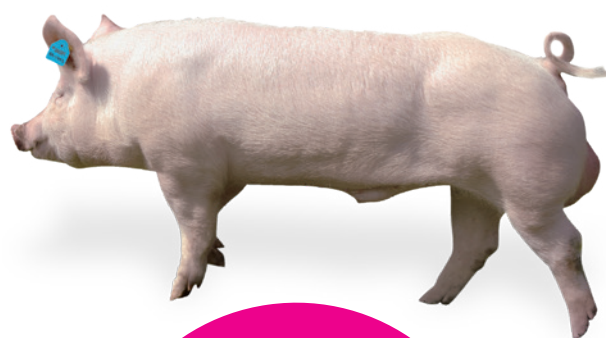
## Forza di taglio / tenerezza

Utilizziamo i campioni di carne cotta per misurare la quantità di forza richiesta da una lama smussata per tagliare la carne. Più bassa è la forza di taglio, migliore è la tenerezza della carne. Dal 2020, presso la stazione di analisi, registriamo anche questa nuova caratteristica nelle linee verri e ne teniamo conto nell'obiettivo di allevamento.

## PREMO® Il verro di qualità svizzero

I verri PREMO® sono allevati in modo indipendente in Svizzera. Le caratteristiche qualitative della carne sono da tempo di grande importanza per gli obiettivi dell'allevamento PREMO®. I suini da macello ottenuti da verri PREMO® hanno quindi una migliore qualità della carne e un valore alimentare più elevato rispetto ai suini da macello convenzionali.

Inoltre, i verri PREMO® sono omozigoti resistenti all'E. coli e i loro suini da ingrasso sono caratterizzati da un elevato aumento di peso e da una buona conversione alimentare.



**AVETE  
DOMANDE?**

Saremo lieti di consigliarvi e  
informarvi in dettaglio  
sulla nostra genetica

**Antonia Giordanella**

Tel. +41 41 462 65 73



© I diritti d'autore di tutti i testi, le foto, i grafici, ecc.  
sono di proprietà della SUISAG, Sempach. Versione 20.10.2022