

# UNCI Agroalimentare affida a DAFNE Foggia ricerca affumicatura liquida

**Autore :** Redazione

**Data :** 23 Marzo 2021



**La ricerca si prefigge di fornire un valido supporto di conoscenze tecnico-scientifiche per produrre trasformati ittici affumicati pronti al consumo utilizzando strategie innovative**

*Riceviamo e pubblichiamo.*

Tradizione e innovazione si fondono in un ambizioso progetto di valorizzazione delle specie ittiche affumicate promosso da UNCI Agroalimentare e in piena fase operativa presso il DAFNE, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, dell'Università di Foggia.

Il progetto si integra perfettamente nel piano globale previsto dalla Misura 1.26 Regione Puglia che ha come priorità principale la promozione della pesca sostenibile sotto il profilo ambientale, efficiente in termini di risorse, innovativa, competitiva e basata sulle conoscenze.

La ricerca si prefigge di fornire un valido supporto di conoscenze tecnico-scientifiche per produrre trasformati ittici affumicati pronti al consumo, a partire da spigole ed orate, utilizzando strategie di affumicatura innovative.

Il trasferimento dei risultati alle piccole e medie imprese pugliesi operanti nel comparto ittico potrà offrire loro concrete opportunità di incrementare la competitività, riducendo l'importazione di prodotti ittici internazionali a vantaggio di quelli locali.

Spiegano le professoresse Maria Rosaria Corbo e Milena Sinigaglia, coordinatrici del progetto:

Il nostro team di ricerca, ha sviluppato nel corso degli anni una notevole expertise nel campo della creazione di nuovi prodotti e nella ottimizzazione dei relativi processi produttivi: dai filetti di pesce probiotico ai prodotti ittici marinati con salamoie innovative a ridotto contenuto di sale.

Il nostro interesse è, da sempre, quello di fornire un supporto tecnico-scientifico alle aziende, migliorandone la competitività attraverso l'innovazione di prodotto, una delle principali fonti di vantaggio competitivo.

L'idea progettuale mira ad immettere sul mercato un prodotto affumicato con l'uso di fumo liquido, prodotto naturale utilizzato per conferire l'aroma affumicato, senza però ricorrere alla tecnica tradizionale.

Affermano le ricercatrici:

Si tratta, dunque, di una innovazione pratica, economica, salutare ed eco-friendly che ci auguriamo possa contribuire a valorizzare le attività delle imprese operanti nel comparto ittico che, grazie all'offerta di questi nuovi prodotti, potrebbero vedere incrementata la propria competitività.

Il fumo liquido è pratico da usare con riduzione di tempi e costi, facile da dosare, in grado di controllare la presenza di sostanze indesiderabili e, soprattutto, ha un ridotto impatto ambientale, a differenza degli impianti di affumicatura tradizionali.

Le attività già svolte hanno previsto la valutazione dell'accettabilità dei prodotti proposti attraverso test sui *concept* qualitativi e quantitativi e l'ottimizzazione della tecnica di affumicatura innovativa con individuazione dei composti naturali di estrazione biologica con attività antimicrobica da aggiungere al fumo liquido.

I risultati degli studi preliminari sulla valutazione dell'accettabilità dei prodotti evidenziano che pochi sono gli studi presenti nella letteratura scientifica che analizzano in maniera mirata le preferenze e l'accettabilità dei consumatori nei confronti di specifiche innovazioni tecnologiche come quelle proposte, conferendo al progetto promosso da UNCI Agroalimentare la valenza di un prezioso e valido contributo alla ricerca di mercato nazionale.

Attualmente i ricercatori sono a lavoro per la realizzazione vera e propria del prodotto affumicato, la valutazione della qualità microbiologica, della sicurezza del prodotto ittico e della qualità nutrizionale.

Il Presidente nazionale di UNCI Agroalimentare, dott. Gennaro Scognamiglio:

Nell'ambito della Misura 1.26 predisposta dalla Regione Puglia stiamo portando avanti una delle più belle realtà nel panorama nazionale in fase di sperimentazione, per garantire nell'ambito della filiera ittica quei processi innovativi di garanzia di prodotto di qualità made in Italy, volti all'esaltazione dei gusti attraverso l'utilizzo di tecniche antiche come quella dell'affumicatura rimodernate con il supporto della ricerca scientifica, riascoltando così la voce di un passato che riempie il futuro.

Lo *staff* tecnico scientifico di UNCI Agroalimentare, composto dalle biologhe Ester Mocerino e Veronica Buzzo:

L'individuazione della tecnica di affumicatura ottimale, utilizzando fumo liquido in sinergia con molecole di origine naturale, permette di esaltare le caratteristiche proprie dei prodotti ittici affumicati, nel rispetto della tipicità e qualità dei prodotti stessi, consentendo nel contempo la standardizzazione di un protocollo di produzione attraverso il quale realizzare un prodotto alimentare salubre e sicuro.

Il progetto non solo mira a sostenere la competitività dei produttori locali in un'ottica sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico, ma si rivolge alla popolazione stessa affinché possa scoprire e riscoprire i benefici nutrizionali che derivano dall'includere un adeguato consumo di prodotti ittici all'interno di un regime alimentare sano ed equilibrato.

Il progetto si concluderà con la valutazione della accettabilità dei prototipi realizzati e la promozione attraverso la loro distribuzione nei punti vendita, oltre che con la conduzione di giornate informative nelle scuole.

A UNCI Agroalimentare il compito di diffondere i risultati e promuovere le ricadute sociali del progetto, attraverso incontri con gli *stakeholder*, la realizzazione di un sito web e la preparazione di materiale divulgativo.