

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA



**Export
lattiero-caseario,
anno da record**

**Enzimi
di coagulazione
e maturazione**

**Sostenibilità
degli allevamenti
da latte**

**PFAS
negli alimenti:
prospettive**

Atti del Congresso “La Nuova Era di Latte e Derivati”

Report sui temi oggetto del Congresso di studio tenutosi a Thiene il 20-21 giugno 2024 e oggetto del testo pubblicato da Brazzale S.p.A. e BSC, a cura di Fernando Tateo e Monica Bononi

a cura della Redazione

Nel primo intervento del congresso, a cura di Roberto Brazzale, sul tema “La verità rende onnivori?” sono state ripercorse le tappe della storia di Brazzale S.p.A. nel territorio e le ragioni di affermazione della rilevanza scientifica del convegno. Successivamente sono stati esposti esempi di risultati causati dalla disinformazione in nutrizione nel corso degli anni e disquisito sull’influenza sulle scelte del consumatore; si sono descritti i criteri adottati per l’attività di informazione rivolta al consumatore attuati da Brazzale in ambito nutrizionale, e considerazioni in ambito di sostenibilità della produzione. Sempre sul tema della disinformazione, Piercristiano Brazzale ha aperto il dialogo su alcune considerazioni riguardanti l’influenza della disinformazione in ambito nutrizionale, sulle convinzioni e sulle scelte del consumatore, e su approfondimenti sul tema del ruolo di FIL-IDF



nel settore lattiero-caseario e nella gestione della richiesta di cibo conseguente alla crescita demografica. In ambito di sviluppo tecnico-scientifico e della divulgazione scientifica in merito al tema della nutrizione. Infine, ha fatto anche riferimento ai diversi parametri necessari per una dieta bilanciata e sostenibile. Sulla funzione della FAO in sostegno a una nuova era del dairy, Thanawat Tiensin, Direttore Divisione Produzione e Salute Animale (NSA) della FAO, ha esposto il tema dell'aumento della richiesta di cibo conseguente alla crescita demografica, con particolare attenzione ai prodotti alimentari di origine animale e al latte, e al loro ruolo in una dieta bilanciata. Sono state esposte successivamente considerazioni sugli effetti delle regolamentazioni sul settore zootecnico ed è stato approfondito il tema della sostenibilità sia in termini di impatto del settore sull'ambiente, sia nei riguardi delle possibili strategie da attuare per l'abbattimento delle emissioni, come suggerito dalla FAO.

ALLEVAMENTO E PRODUZIONE DI FORMAGGI

Sul tema dell'attualità e delle prospettive dell'allevamento bovino da latte in Val Padana, Tommaso Maggiore, Ordinario di Agronomia Generale e Coltivazioni Erbacee presso l'Università degli Studi di Milano, ha svolto approfondite considerazioni storiche in merito al contributo di varie Scuole e Stazioni sperimentali allo sviluppo tecnico-scientifico del settore zootecnico. È stato approfondito anche il tema dell'allevamento bovino da latte in Val Padana analizzando i vari sistemi che lo compongono localizzandolo sia spazialmente (nord e sud del Po) che cronologicamente (negli anni '60 e nel presente). Infine, sono stati trattati i temi legati alla produttività delle bovine da latte in Val Padana e gli effetti in ambito di sostenibilità dell'intensificazione della pro-



attività, con alcune considerazioni sul futuro sulla base delle tendenze attuali. Fernando Gabriele Giorgio Tateo e Monica Bononi hanno trattato il tema della caratterizzazione della produzione di formaggi secondo criteri da standardizzare e unificare. Il tema è stato introdotto da una premessa riguardante il ruolo dell'analisi degli aromi nel guidare il processo di maturazione di formaggi a pasta dura. La trattazione sperimentale è stata preceduta da una rassegna riguardante le varie metodiche adottate in letteratura per lo studio della maturazione, a cui è seguito

un approfondimento sulle metodiche adottate dal BSC per il controllo delle molecole volatili utili ad analizzare l'andamento della maturazione nel formaggio "Gran Moravia". Infine, sono state condivise considerazioni generali sul tema della maturazione e dell'invecchiamento dei formaggi a pasta dura, sull'impatto di tali processi sul contenuto di composti volatili identificabili, e quali possano essere i criteri da adottare nella standardizzazione dell'analisi della maturazione. Luigi Mariani, Docente Associato nell'Università degli Studi di Brescia, ha aperto l'intervento con



una premessa che richiama vari riferimenti storici nell'ambito della filiera cerealicolo-zootecnica. Ha approfondito il tema del sistema cerealicolo-zootecnico con particolare riguardo all'utilizzo del suolo e dei pascoli, oltre che alla sostenibilità socio-economica e ambientale del sistema stesso, concludendo con note riguardanti il tema della sostenibilità intesa come efficienza di produzione.

ASPETTI SALUTISTICI E NUTRIZIONALI

Nell'intervento di Elisabetta Bernardi, nutrizionista, è stato discusso il valore nutrizionale e salutistico del latte e suoi derivati in tutti i loro macro e micronutrienti. Altri temi affrontati dall'intervento comprendono le esigenze nutrizionali degli sportivi e la capacità del latte di rispondere a tali esigenze, oltre che all'importanza del latte nei processi di recupero post-esercizio. Simone Elia Rochira, collaboratore di ricerca in BSC, ha rielaborato uno studio bibliografico riguardante la capacità dell'acido trans-vaccenico, un acido grasso identificabile nel latte e suoi derivati, nel ripro-

grammare e attivare alcune cellule del sistema immunitario, le cellule T CD8+, favorendo una risposta antitumorale in vitro e in modelli murini. Il tema svolto da Germano Mucchetti, Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Parma, ha riguardato le potenzialità nutrizionali dei formaggi DOP/IGP. L'intervento ha svolto un'approfondita premessa riguardante la contrapposizione tra alimenti di origine animale e sostituti vegetali sul tema della sostenibilità ambientale e del benessere umano, accompagnata da note legali sulla denominazione degli alimenti vegetali di imitazione. Il tema della nutrizione ha seguito le linee guida CREA, ed è stato analizzato il posizionamento del formaggio in un contesto di adeguamento a specifici requisiti nutrizionali riguardanti il grasso, il lattosio, i carboidrati, il sale, le proteine e il calcio. L'intervento si è concluso con diverse considerazioni su alcune contraddizioni della filiera lattiero-casearia, riportando le nuove sfide per il latte e i suoi derivati, in contrapposizione alle alternative vegane. La ricerca scientifica del Consorzio sul valore nutrizionale del Par-

migiano Reggiano è stata commentata da Valentina Pizzamiglio, che ha introdotto alcune considerazioni storiche sull'impatto della didattica nel settore lattiero-caseario, a cui sono seguiti cenni riguardanti la ricerca attuata dal Consorzio.

Durante queste considerazioni, è stato anche approfondito il tema dell'autenticità, in equilibrio tra innovazione e tradizione. L'undicesimo intervento presente nel testo degli Atti del congresso, a cura di Ivana Gandolfi, membro del gruppo R&D - Scientific Aerea BU Parmalat S.p.A. e Lactalis Italy, è stato introdotto con alcune considerazioni in merito al valore del latte in una alimentazione sana ed equilibrata, secondo differenti linee guida. In seguito, i temi che sono stati affrontati includono la disinformazione che accompagna la demonizzazione degli acidi grassi, il ruolo dell'effetto matrice nella determinazione dei benefici per la salute, e la biodisponibilità di varie molecole bioattive contenute nel latte.

I MOCA

L'ultimo intervento riportato nel testo degli Atti del congresso è quello di Marinella Vittulli, per il Food Contact Center, che include un'iniziale considerazione su due Regolamenti Europei riguardanti i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA): il Regolamento 1935/2004 e il Regolamento 2023/2006. Sono stati approfonditi dal punto di vista legislativo e di sicurezza anche i differenti MOCA utilizzati nel settore lattiero-caseario quali alluminio, acciaio, vetro, carta e cartone, plastiche (policarbonato, poliolefine, PET, polistirene), includendo delle considerazioni in ambito di riciclabilità e sostenibilità ambientale. L'intervento si è concluso con l'introduzione di un testo prodotto dal Food Contact Center che possa fungere da riferimento per le aziende in tema migrazione dagli impianti di produzione.