



Le attività del progetto di ricerca “Kent’Erbas”

L’attuazione della strategia del GAL Marghine prende avvio con il bando “Cercare i parametri di qualità dei prodotti zootecnici” ottenuti da animali alimentati prevalentemente al pascolo naturale del Piano di Azione del GAL Marghine 2014/2020. Nasce così l’aggregazione Kent’Erbas guidata dall’Università degli studi di Cagliari – Dipartimento di Scienze Biomediche, con la partecipazione dell’Agenzia AGRIS e di ben 27 aziende pastorali del Marghine che allevano ovini da latte e bovini da latte e da carne nei comuni di Birori, Bolotana, Borore, Bortigali, Dualchi, Lei, Macomer, Noragugume, Silanus e Sindia.

Le attività del progetto di ricerca Kent’Erbas, che beneficiano di un contributo del GAL pari a circa 150.000€, si realizzeranno in un triennio (dal 1° semestre 2019 al 1° semestre 2022), e vedono come responsabile scientifico il Professor Sebastiano Banni dell’Università degli Studi di Cagliari – Dipartimento di Scienze Biomediche.

Le attività in sintesi si strutturano come segue:

Animazione e informazione territoriale - finalizzato ad ampliare l’aggregazione e diffondere gli obiettivi e risultati attesi dal progetto (Febbraio – Marzo 2019)

Redazione del progetto di ricerca (Primo quadrimestre del 2019)

Costituzione formale dell’aggregazione – costituzione dell’aggregazione che vede la partecipazione dell’Università degli Studi di Cagliari, AGRIS e 27 aziende pastorali del Marghine (Aprile 2019)

Campionamenti e Analisi chimiche su latte/formaggi ovini, carni bovine, pascoli naturali e concentrati - Il progetto prevede l’individuazione di aziende estensive e intensive su cui saranno effettuati due cicli di campionamento e analisi. I **campionamenti** riguarderanno gli alimenti degli ovini e bovini (pascolo naturale e fieni per le aziende estensive del Marghine, concentrati e mangimi per le aziende intensive), e i prodotti derivanti (latte/formaggi ovini e sangue-biopsie/carni bovine). Le **analisi** intendono ricercare i biomarcatori della qualità quali: profilo acidico, tocoferoli e caroteni, i composti volatili e i fenoli; sui campioni di latte/formaggio e carne saranno inoltre determinati le vitamine (A ed E), il colesterolo e calcolati i più comuni indici nutrizionali (Es. il rapporto omega6/omega3 e il Grado di Protezione antiossidante) (Due cicli, Anno 2019 e Anno 2020)

Test clinico effetti carne sulla salute dell’uomo - Durante il secondo anno si eseguirà un test clinico rivolto allo studio dell’effetto che hanno i biomarcatori presenti nella carne sulla salute dell’uomo su 40 individui sani (età 25-60). I campioni di carne che provengono da animali allevati al pascolo “GAL Marghine”, ed intensivo “industriale” verranno impiegati per lo studio clinico di intervento cross-over in doppio cieco, che si declina con la somministrazione a 20 individui per 4 settimane di 500g di carne “GAL Marghine” alla settimana, mentre agli altri 20 500g di carne “industriale”; a questo seguiranno 2 mesi di wash out in cui si consiglierà la dieta abituale senza il consumo dei 2 tipi di carne, dopo il quale i 20 individui che avevano assunto la carne “GAL Marghine” assumeranno per 4 settimane quella “industriale” e gli altri 20 vice versa. Su tutti verranno quindi realizzate analisi dei parametri antropometrici, clinici e metabolici plasmatici. (Anno 2020)

Test clinico effetti latte/formaggio sulla salute dell’uomo - Durante il terzo anno si eseguirà un test clinico rivolto allo studio dell’effetto che hanno i biomarcatori presenti nel latte/formaggio sulla salute dell’uomo, con le medesime modalità previste per lo studio sulla carne: somministrazione a 20 individui per 4 settimane di 350g di pecorino “GAL Marghine” alla settimana, mentre agli altri 20 350g di pecorino “industriale”; a questo seguiranno 2 mesi di wash out in cui si consiglierà la dieta abituale senza il consumo dei 2 tipi di pecorino, dopo il quale i 20 individui che avevano assunto il pecorino “GAL Marghine” assumeranno per 4 settimane quello “industriale” e gli altri 20 vice versa. Su tutti verranno quindi realizzate analisi dei parametri antropometrici, clinici e metabolici plasmatici. (Anno 2021)

Proposta di un modello - I valori analitici dei biomarcatori individuati negli alimenti verranno impiegati per lo sviluppo di algoritmi da implementare in relazione ad un effetto positivo nutrizionale /sensoriale sull’uomo dei formaggi e della carne (da 2021 al II° semestre 2022)

Azioni di trasferimento, presentazione e divulgazione dei risultati – sono previste diverse attività quali **Laboratori e degustazioni guidate, un Convegno finale di progetto** sia di carattere scientifico che divulgativo per la diffusione dei risultati alla popolazione e ai media e un **Opuscolo di progetto** (Dal II° semestre 2019 al I° semestre 2022)

Per approfondire si può visitare il sito di progetto <http://sites.unica.it/progettokerbas/>