

Descrittori della qualità organolettica e chimico-nutrizionale

Nel definire la Qualità Alimentare di un prodotto ittico non si può prescindere dalla sua caratterizzazione nutrizionale, sensoriale oltre che i vari parametri che ne definiscono la sicurezza d'uso. Definire indicatori per gli aspetti nutrizionali e per quelli sensoriali è di estrema importanza perché al consumo di pesce sono collegati aspetti edonistici e salutistici.

Per gli aspetti edonistici importante è la qualità sensoriale che comprende l'insieme delle caratteristiche di aspetto (forma, colore), aroma, odore, gusto, consistenza (texture), intesa come resistenza rilevabile al tatto e consistenza alla masticazione. Tali fattori sono caratteristici per le varie specie ed hanno un ruolo importante per quanto riguarda l'appetibilità e l'accettabilità dell'alimento. Per gli aspetti salutistici le specie ittiche hanno caratteristiche peculiari nei confronti delle altre carni in particolare la composizione dei grassi. Questi grassi sono ricchi di acidi grassi polinsaturi, in buona parte a catena lunga (20, 22 atomi di carbonio), e fra questi importanti sono quelli della serie n-3 (o ω 3) in particolare l'acido eicosapentaenoico (EPA) (C 20:5 n-3) e l'acido docosaesaenoico (DHA) (C 22:6 n-3) dei quali i prodotti ittici sono l'unica fonte alimentare significativa.

Tali acidi grassi fanno parte delle membrane delle nostre cellule, sono essenziali per lo sviluppo cerebrale e della retina, ma soprattutto sono precursori di molecole chiamate eicosanoidi (prostaglandine, trombossani, leucotrieni) che migliorano la fluidità del sangue prevenendo la formazione di trombi, hanno importanti funzioni nelle reazioni infiammatorie ed in numerose altre funzioni. Nel corso degli anni ricerche svolte su produzioni ittiche da acquacoltura nazionale avevano evidenziato nella composizione in acidi grassi,

* Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma

nell'aroma di mare di alga, nel contenuto lipidico alcuni elementi di differenziazione tra orate e spigole allevate e selvatiche. Con il nuovo progetto di ricerca verranno approfonditi questi aspetti, che, uniti con altri descrittori (di stress, welfare, contaminazione delle carni e delle acque di allevamento, modalità di uccisione) derivanti dalla ricerca coordinata con altre U.O, contribuiranno a costruire il "sistema qualità" dell'acquacoltura italiana.