



BENESSERE ANIMALE PER LA SALUTE DEI CONSUMATORI. PRODOTTI ZOOTECNICI TRATTATI CON PRESID SANITARI NATURALI

CUP B88H19005360008, PSR REGIONE CAMPANIA 2014-2020. Misura 16.1.1 Azione 2 - Sostegno ai POI



## LE ESSENZE SELEZIONATE

Ai fini della valutazione “combinata” e sinergica dell’attività antielmintica e dell’influenza dei fitoestratti sulla qualità nutrizionale e organolettica del latte e dei formaggi, sulla base dei risultati relativi all’attività ovicida nei confronti degli Strongili Gastro Intestinali (SGI), a cura del CREMOPAR, sugli estratti forniti dall’Università del Sannio, sono state selezionate 4 essenze spontanee (pascoli e prati-pascolo delle aziende aderenti al progetto) e 2 essenze foraggere coltivate presso il CREA-ZA di Bella (PZ). Le essenze spontanee selezionate sono le seguenti: Borraggine (*Borago officinalis*), Cicoria comune (*Chichorium intybus*), Finocchio (*Foeniculun vulgare*), Malva selvatica

## ESSENZE AD AZIONE FITOTERAPICA E NON SOLO

di Salvatore Claps

CREA-ZA Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura -  
Partner

In questa breve nota, partendo dal presupposto che tutti gli estratti delle essenze selezionate hanno manifestato un’elevata efficacia antiparassitaria, in vitro, anche se resta da valutare e confermare l’attività a livello di “campo”, saranno illustrati i principali effetti sulle performance degli animali e sulla qualità dei prodotti derivati. Aspetto, quest’ultimo, sempre più “attenzionato” dal consumatore. La domanda, infatti, di alimenti ad alto valore nutrizionale e con un elevato contenuto di composti “bioattivi” (alimenti funzionali), abbinata ad una maggiore conservabilità, è crescente. Da considerare, inoltre, che gli interessi dell’industria alimentare sono sempre più focalizzati, al fine di evitare effetti dannosi degli additivi alimentari sintetici, sulla messa a punto e sullo sviluppo di alimenti innovativi e funzionali contenenti ingredienti che promuovono la salute (composti naturali con proprietà antiossidanti e antimicrobiche).

Le essenze selezionate, foraggere e non (nel senso che non sono normalmente coltivate per la produzione di foraggio), sono tutte caratterizzate sia da una elevata attività antielmintica e sia da un elevato contenuto di composti “bioattivi” in grado di influenzare le caratteristiche qualitative dei prodotti.

Nel caso della **borraggine**, grazie all'elevato contenuto di polifenoli (rutina, beta-amarina, ecc.), è noto l'effetto sul miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e sulla conservabilità del formaggio (shelf life). L'aggiunta, in quantità pari a circa l'1%, di **cicoria** nella miscela di mangimi somministrati agli animali da latte, oltre a migliorare la digeribilità degli alimenti e la produzione quantitativa di latte, determina il miglioramento del profilo acido dei prodotti (effetti positivi a livello di caratteristiche nutrizionali). Il **finocchietto selvatico**, da non confondere con quello coltivato, risulta estremamente interessante in alimentazione animale, oltre che per il contenuto di antiossidanti e l'attività antimicrobica, per gli effetti positivi sulle caratteristiche organolettiche e la conservabilità dei prodotti. Lo stesso discorso vale per la **malva**. Esistono, infatti, in letteratura, numerose evidenze circa l'effetto sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei formaggi (es. formaggio Ragusano e Halloumi cipriota). Note sono le evidenze sperimentali circa l'impiego dei tannini (**sulla** e **lupinella**),



in particolare, condensati (polifenoli vegetali utilizzati come integratori alimentari) per migliorare la produttività e garantire una maggiore qualità degli alimenti, destinati al consumo umano, di derivazione animale.

Si tratta, nel caso del progetto BASC, di trasferire le innovazioni, dal "laboratorio" al campo, e di validarle in condizioni di pieno campo. Validazioni già in corso e i cui risultati saranno diffusi nelle prossime note.

(*Malva sylvestris*). Tra le essenze coltivate sono state scelte due varietà, adatte all'ambiente e ai suoli delle aree oggetto di studio, di leguminose foraggere locali: Sulla (*Hedysarun coronarium*) e Lupinella (*Onobrychis viciifolia*). Per quanto riguarda le 2 essenze foraggere, sopra indicate, ai fini della valutazione dell'efficacia antiparassitaria, in vivo, e dell'effetto sulle caratteristiche organolettiche sensoriali del latte e dei formaggi, sono state allestite superfici foraggere, da utilizzare con il pascolamento degli animali, presso le aziende aderenti al progetto e presso il CREA-ZA, delle 2 essenze in coltura pura e in miscuglio (2 differenti percentuali di Sulla e Lupinella). Le semine autunnali, nelle aziende a maggiore altitudine, sono state procrastinate in primavera.

