

Una nutrizione di precisione può fare moltissimo per chi intende produrre vera carne bovina di prima scelta. Se ne è parlato recentemente a Mozzecane (Vr), in occasione della presentazione di "Excentials", la linea di specialità innovative di Orffa Additives



# Dietro alla parola qualità c'è un mondo

di Stefano Gianazza - Orffa Additives

L'evento è stato ospitato da Mr Beefy, nota realtà zootecnica della pianura veronese in cui viene praticato l'allevamento al pascolo della Angus

Un recente tormentone mediatico tocca, ancora una volta, la **qualità della carne**. L'attenzione si concentra ora sulla possibilità, ormai concreta, che la carne venga prodotta in laboratorio con un processo di coltivazione. Dalla politica si alza una levata di scudi a difesa del made in Italy e in effetti poco si sa di questi nuovi processi produttivi che apparentemente possono fare a meno dell'agricoltura. A tanti, forse ai più, piace ancora godersi una buona bistecca, ottenuta da animali allevati e nutriti in modo corretto. La preoccupazione dei tecnici, sempre quella, è di trovare il giusto equilibrio tra costi produttivi e qualità del prodotto. Attorno a questa delicata missione si è svolto recentemente a Mozzecane (Vr) un interessante convegno dal titolo "**Precision nutrition beef symposium**". La riunione è stata organizzata da **Eigenmann e Veronelli**, italianissima azienda di Rho che annovera tra le sue business unit anche la distribuzione di prodotti feed and food. La location è stata del tutto azzeccata: un'azienda di bovini Angus allevati al pascolo.

## Linea Excentials

Obiettivo dell'evento è stata la presentazione di alcuni prodotti di Orffa Additives, azienda olandese di additivi alimentari, rappresentata in Italia da Eigenmann e Veronelli. Orffa Additives dispone di un portafoglio prodotti ampio e indirizzato a tutte le specie animali.





Un momento della giornata, il cui obiettivo è stata la presentazione di alcuni prodotti di Orffa Additives, azienda olandese rappresentata in Italia da Eigenmann e Veronelli

delle proteine, il selenio viene reimpresso in circolo generando una disponibilità continua nelle 24 ore. Excential Selenium 4000, rispetto ai lieviti selenizzati, offre concentrazione costante e disponibilità doppia. Prove di deposito tissutale evidenziano i migliori risultati proprio con il prodotto Orffa Additives. La idrossi-selenometionina, un composto simile, produce anch'essa valori di deposito più bassi, circa l'80%. Van Soest ha quindi illustrato i dati di una prova condotta su bovini da carne in Sudafrica. A bovini in finissaggio è stato somministrato l'Excential Selenium 4000 fino alla macellazione. Dati ematici in vivo dimostrano **minori livelli di stress**, ma è soprattutto dopo la macellazione che le cose si fanno interessanti. I livelli di pH della carne tendono a essere numericamente più bassi, ma ancora più interessante è il valore di drip-loss, pari al 25% in meno nel gruppo trattato rispetto al gruppo controllo. Come dire: **la carne dei bovini trattati perde meno acqua e resta più succosa**. Anche i dati di tenerezza sono migliorativi: a parità di frollatura, la carne degli animali trattati è **significativamente più tenera**. Ha fatto quindi seguito quindi la presentazione di **Madri Brink**, anch'essa membro della



Dopo la sessione scientifica, i convenuti hanno potuto visitare l'azienda agricola ospite e quindi gustare un ottimo barbecue di carne ottenuta dagli animali di casa: un'azzeccata nicchia di mercato

squadra tecnica di Orffa Additives. In particolare, è stata illustrata la gamma di prodotti **Excential Smart**, ultima frontiera dell'approvvigionamento di oligoelementi. Si tratta infatti di rame, zinco e manganese in forma idrossilata: una sorta di mega reticolo cristallino nel quale gli oligoelementi sono fissati con legame covalente. Ciò attribuisce ai prodotti una caratteristica lenta solubilità che li colloca in una posizione intermedia ottimale tra i solfati e gli ossidi. I primi sono eccessivamente e rapidamente solubili, mentre gli ossidi sono eccessivamente insolubili, con una biodisponibilità molto bassa.

quindi illustrata la gamma di prodotti **Excential Smart**, ultima frontiera dell'approvvigionamento di oligoelementi. Si tratta infatti di rame, zinco e manganese in forma idrossilata: una sorta di mega reticolo cristallino nel quale gli oligoelementi sono fissati con legame covalente. Ciò attribuisce ai prodotti una caratteristica lenta solubilità che li colloca in una posizione intermedia ottimale tra i solfati e gli ossidi. I primi sono eccessivamente e rapidamente solubili, mentre gli ossidi sono eccessivamente insolubili, con una biodisponibilità molto bassa.

## Effetto lollipop

Gli Smart si comportano con un effetto "lollipop": lentamente solubili alla stregua di un lecca-lecca. A confronto con oligoelementi in forma organica, inoltre, prove sperimentali attribuiscono agli Smart livelli di biodisponibilità del tutto simili.

La parte più interessante della presentazione ha riguardato però le prove sulla fermentazione ruminale, dove i solfati, gli Smart e varie forme organiche sono verificati sia in-vitro che in-vivo. Qui non c'è dubbio: gli Smart sono la fonte di oligoelementi che meno infastidisce la fermentazione del microbiota ruminale, mantenendo livelli di produzione di acidi grassi volatili molto vicini al gruppo di controllo. Solfati e forme organiche, al contrario, provocano una drastica riduzione. \*



**Approfondimenti**  
orffa.com

