



Applicazione di sale iodato protetto nel settore delle carni: il caso Amadori

Bari, 13 Marzo 2015

Intorno alla filiera ruota un mondo di attenzioni

Crescere in armonia con il territorio, limitando l'impatto ambientale.



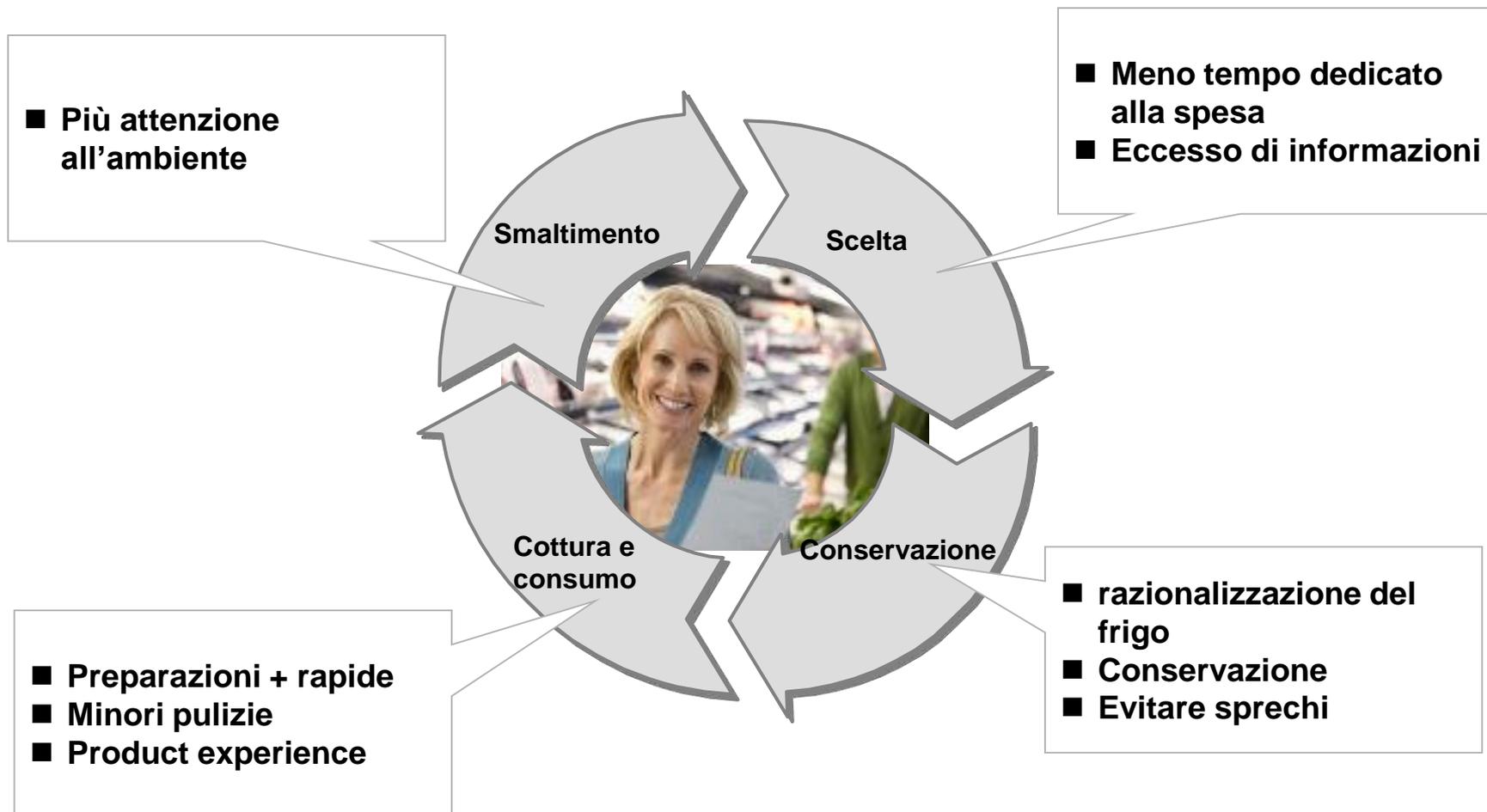
Il legame con la terra e gli allevatori è il valore che da sempre ci ha contraddistinto e che ci permette oggi di garantire le migliori condizioni di benessere animale.

Curiamo con grande attenzione i rapporti con tutti i nostri interlocutori: dipendenti, consumatori, comunità.

- Persone**
- Consumatore
 - Dipendenti
 - Comunità

Osserviamo i bisogni delle persone registrando il loro comportamento acquistando i prodotti, conservandoli a casa, preparandoli e infine gettandoli via

Nostro approccio: design centrato sulle persone





Il progetto nutrizionale

- Nell'ambito di questi valori, abbiamo intrapreso un cammino di ascolto delle esigenze e dei bisogni identificando più che un approccio nutraceutico, un miglioramento delle peculiarità di prodotto, rimanendo nell'ambito dell'alimentazione e della naturalità.
- I primi due argomenti che si sono sviluppati e concretizzati sono:
 - La dichiarazione senza glutine nei prodotti comuni
 - La sostituzione del sale con sale iodato protetto

Quali prodotti - Freschi

- **rollate "Buona Domenica"** (Classica, Rustica Speck e Formaggio, Delicata Ricotta e Spinaci, Mediterranea Verdure e Formaggio, Campagnola Scamorza e Porcini).
- **Hamburger** (con filetti di pollo Campese allevato all'aperto, con erbe, con speck, con formaggio)
- **Salsicce** (con pollo e tacchino)
- **Polpettine** (con carne di tacchino)



Quali prodotti - Cotti

- **Würstel "Evviva"** (con pollo e tacchino, suino e tacchino, formaggio, ketchup)
- **arrosti "Le Buone Forchette"**, a fette (di Fesa di Tacchino, di Petto di Pollo, di pollo alle erbe aromatiche, Kebby)





La sostituzione del sale con sale iodato protetto

- Presa coscienza del problema della carenza di iodio nella dieta italiana anche attraverso la legge 55 del 21 maggio 2005 sulla prevenzione delle malattie da carenza iodica, viene stretta una partnership con la azienda Caber selezionata per la messa a punto di un prodotto brevettato che garantisce il mantenimento dei livelli di iodio nel sale durante le fasi di stoccaggio, conservazione e cottura
- Il prodotto Presal sale iodato protetto è stato adottato a partire dal 2011 tutto il sale impiegato nei prodotti elaborati crudi o cotti
- Questo ci permette di commercializzare i nostri prodotti con il claim fonte di iodio garantendo per 100 g di prodotto di almeno il 15% della copertura del fabbisogno di iodio giornaliera
- Questo dato è stato verificato valutando la presenza di iodio durante le fasi di conservazione e cottura anche a livello delle condizioni di consumo
- A ulteriore garanzia abbiamo partecipato ad una sperimentazione in vivo per verificarne la disponibilità metabolica

- **Ruolo dell'arricchimento con sale iodato “protetto” di alimenti di varia tipologia nella correzione deficit nutrizionale di iodio**
- **Monica Frigeri, Lucia Grasso, Fabrizio Aghini-Lombardi**
- **Dipartimento di Endocrinologia – Università degli Studi di Pisa**

- I soggetti partecipanti allo studio erano rappresentati da persone volontarie che si sono prestate per consumare gli alimenti iodati. I parametri fondamentali di scelta sono stati: godere di buona salute e assenza di patologie tiroidee.
- I soggetti erano di ambo i sessi così suddivisi: 17 femmine e 13 maschi, le età erano comprese tra 26 e 63 anni.
- L'IMC (Indice di Massa Corporea, definito dal rapporto tra il peso in kg e l'altezza in m elevata al quadrato) era compreso tra 18,4 e 29,8.



Il paniere dei prodotti era così composto e apportava iodio come da tabella

Paniere	Iodio dichiarato ($\mu\text{g}/100\text{g}$)
Fette biscottate	45
Grissini	45
Piadina	65
Hamburger di pollo	59
Hamburger al formaggio	75
Polpette	72
Arrosto tacchino a fette	45
Wurstel suino	75
Wurstel pollo	86
Caciotta pugliese	Non disponibile
Pistacchi	47
Noci macadamia	47
Sala iodato	4000
Insaporitore per carni bianche	2960

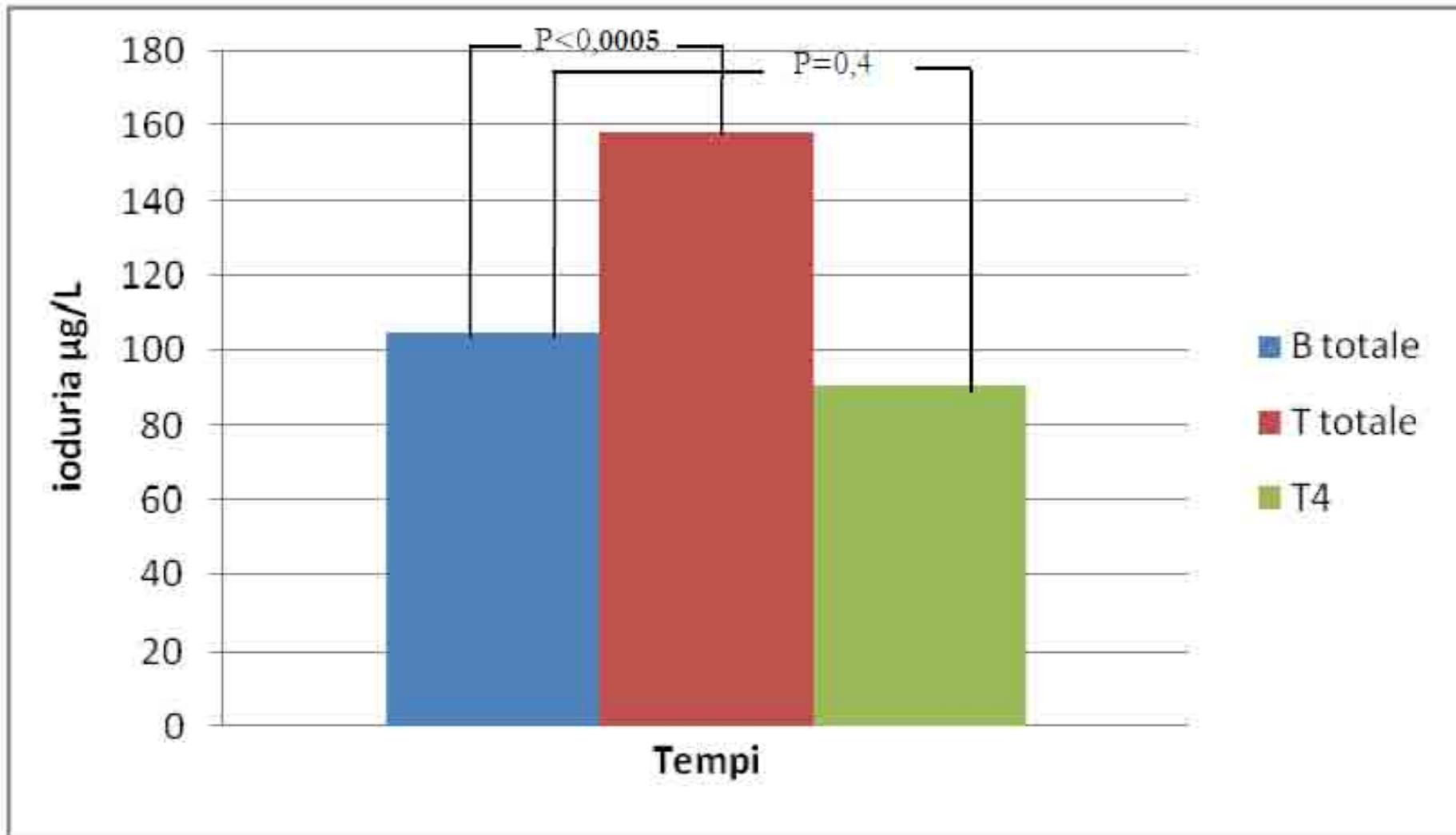


Piano sperimentale

- Lo studio si è articolato per ciascun soggetto in 5 settimane:
- a) nelle prime 2 settimane i soggetti arruolati hanno tenuto un'alimentazione regolare (secondo le proprie abitudini) senza aggiunta degli alimenti "iodati" oggetto dello studio. Sono stati raccolti i seguenti campioni di urina:
 - **Campione B1: lunedì mattina 17/10/2011**
 - **Campione B2: venerdì mattina 21/10/2011**
 - **Campione B3: venerdì mattina 28/10/2011**
- b) Nelle 2 settimane successive a partire dal giorno dell'ultimo basale (venerdì 28) la normale alimentazione è stata integrata con un paniere di alimenti "iodati" fino a giovedì 10 novembre e sono stati raccolti i seguenti campioni di urina:
 - **Campione T1: lunedì mattina 31/10/2011**
 - **Campione T2: venerdì mattina 04/11/2011**
 - **Campione T3: venerdì mattina 11/11/2011**
- c) Nella settimana successiva (dall'11 nov al 17 nov) alle 2 che prevedono l'assunzione controllata di alimenti "iodati", è stato raccolto un campione urinario il venerdì:
 - **Campione T4: venerdì mattina 18/11/2011**

- I campioni di urina così raccolti sono stati analizzati con Autoanalyzer III SEAL in linea con la reazione di Sandell-Kolthoff

Figura 6. Confronto delle mediane e test di significatività statistica: prima (B totale), durante (T totale) e dopo (T4) l'integrazione con alimenti iodati.



- I risultati ottenuti nel presente studio, relativo alla determinazione delle variazioni della escrezione urinaria di iodio in un campione di popolazione alla quale è stato aggiunto alla alimentazione abituale un paniere di alimenti a cui era stato aggiunto *sale iodato protetto presal®*, hanno mostrato che già dopo 2 settimane di alimentazione integrata si ha un incremento del 66% dell'escrezione urinaria di iodio rispetto al campionamento basale ($p < 0,0005$)
- i risultati della presente ricerca sono stati pubblicati su ***Journal of Endocrinological Investigation 36: 667 – 671, 2013 M. Frigeri, G. Lercker, M. Bonoli, E. Fiore, M. Tonacchera, A. Pinchera, P. Vitti, L. Grasso, F. Aghini-Lombardi***



Grazie per l'attenzione!
