



30 agosto 2021

Documentazione per i media

Informazioni complementari – centro di competenze per i prodotti a base di latte crudo

Situazione di partenza

Con i suoi pascoli, mucche e latte, la Svizzera è anche un Paese di formaggi, il 62 per cento dei quali viene consumato internamente e il 38 per cento viene esportato: nel 2020, su una produzione di 203 791 tonnellate di formaggio – prodotto in buona parte con latte crudo – le esportazioni sono state di 77 124 tonnellate, pari a un valore di 693,8 milioni di franchi (fonte: Switzerland Cheese Marketing).

Questi formaggi a base di latte crudo sono sempre più richiesti, non solo per le loro proprietà organolettiche, ma anche perché i loro effetti benefici sulla salute umana trovano sempre più riscontri scientifici: la diversità microbica del latte crudo influenza la diversità microbica dell'intestino, essenziale per il buon funzionamento del corpo e la sua resistenza alle infezioni e alle allergie. Per questi formaggi valgono gli stessi requisiti di sicurezza alimentare dei prodotti a base di latte pastorizzato.

Gli effetti benefici sulla salute dei prodotti a base di latte crudo si osservano a lungo termine e sono multifattoriali, il che è difficile da documentare e quantificare. I rischi hanno spesso effetti a breve termine con una causa chiara, come per esempio l'intossicazione alimentare microbica. Nel complesso, è importante non sopravvalutare gli effetti negativi e non sottovalutare quelli positivi.

Una delle sfide della ricerca scientifica condotta presso il centro di competenze per i prodotti a base di latte crudo consiste nell'ottimizzare le preziose proprietà dei prodotti a base di latte crudo, minimizzandone i potenziali rischi.

Partner del centro di competenze

Agroscope: guida il comitato direttivo del centro. È responsabile della progettazione, della realizzazione e della valutazione dei progetti e degli esperimenti; mette a disposizione il personale scientifico e tecnico-scientifico richiesto per l'elaborazione dei progetti e degli esperimenti; se necessario, fornisce le attrezzature fondamentali per le misurazioni e le installa nelle aziende. I rilievi sono effettuati da Agroscope, con il sostegno del personale del Cantone e delle aziende pratiche.



Cantone di Friburgo / Grangeneuve: gestisce l'operatività del centro; mette a disposizione il personale per il supporto tecnico e la supervisione dei progetti e degli esperimenti (un posto di lavoro a tempo pieno, 80-100 %); fornisce l'infrastruttura richiesta per la realizzazione dei progetti e degli esperimenti presso l'Istituto agricolo di Grangeneuve; se necessario, predispone altre infrastrutture (p.es. sale di lavoro) essenziali per il funzionamento del centro di competenze o per la realizzazione dei progetti. I servizi di formazione e di consulenza assicurano il trasferimento delle conoscenze alla pratica all'interno del Cantone.

Gruppo di sostegno esterno

Il «gruppo di sostegno esterno» rappresenta la filiera lattiero-casearia e supporta il centro nell'orientamento dei propri lavori di ricerca. È composto da rappresentanti delle organizzazioni Produttori svizzeri di latte (PSL), Cluster Food & Nutrition, Fromarte, Liebefeld Kulturen AG, Interprofession du Gruyère, Interprofession Vacherin Fribourgeois, Casei, Agridea e Cremo.

Temi della ricerca

Il primo studio congiunto della durata di un anno inizia nel settembre del 2021 e prevede tre esperimenti finalizzati a:

1. approfondire le conoscenze del microbiota del latte crudo e del formaggio a base di latte crudo, confrontando i risultati delle analisi ottenute con la microbiologia classica e con le tecniche di biologia molecolare all'avanguardia (sequenziamento ad alto rendimento);
2. sviluppare un processo semplice per l'arricchimento selettivo di batteri benefici utilizzabili nella produzione artigianale di formaggio e contribuire all'autenticità e alla diversità dei prodotti;
3. determinare l'influsso di diversi trattamenti termici e processi di arricchimento sugli effetti sulla salute di alcune proteine del siero del latte. Spesso infatti per ora il latticello proveniente dalla produzione di formaggio a partire da latte crudo serve da alimento per i suini, sebbene sia ricco di proteine responsabili degli effetti positivi del latte crudo sul sistema immunitario umano. Le innovazioni mirano a incrementare l'uso del siero del latte per l'alimentazione umana e pertanto anche il valore aggiunto per la filiera.

Gli esperimenti saranno condotti presso le sedi di Grangeneuve (produzione casearia, microbiologia classica) e Liebefeld (produzione casearia, biologia molecolare, analisi chimiche e biochimiche, analisi sensoriale). Il latte utilizzato proverrà dalle mucche della nuova fattoria-scuola e il formaggio analizzato sarà il Vacherin fribourgeois AOP (varietà ad alta diversità microbica).