

## **Effetti dell'inclusione di lecitina nelle formulazioni dedicate alle produzioni di mangimi per il settore suino.**

L'inclusione di lecitina nelle diete suine migliora la tenerezza della carne e le performance della carcassa.

Il miglioramento della tenerezza della carne di suino è molto importante per aumentare la soddisfazione del consumatore.

Le proteine miofibrillari ed il collagene intramuscolare del tessuto connettivo, sono componenti del muscolo che si sa avere influenza sulla tenerezza della carne.

Si sa che la lecitina, che è un fosfolipide dall'azione emulsionante, usata per miscelare tra loro sostanze grasse e acquose, è ricca di colina, omega-3 e 6, inositolo, fosforo, calcio e ferro, ha sia un'azione anti-colesterolo, che effetti anti-fibrogenici, dato che riduce l'accumulo di collagene epatico.

Tuttavia, poco si sapeva sull'effetto della lecitina nell'inclusione in formulazioni dedicate al settore suino sulla qualità della carne.

Si procedette pertanto ad investigare sugli effetti di differenti dosaggi di lecitina nella dieta, 0, 4, 20 e 80 gr/kg per scrofette in ingrasso durante sei settimane prima della macellazione. Tutte le diete furono formulate per avere un contenuto di 0,6 gr di lisina disponibile/MJ di Energia Digeribile (ED) e 14,2 MJ ED/kg. Vennero monitorati i dati sull'accrescimento, sulla qualità della carcassa e sul contenuto di collagene nel muscolo.

Di seguito i risultati.

La lecitina ha aumentato la resa della carcassa. La masticabilità della carne ed il contenuto di collagene si sono ridotti per le diete addizionate con lecitina, il che suggerisce che la migliore masticabilità sia dovuta alla diminuzione del contenuto in collagene. Tuttavia la lecitina non ha avuto effetti sulla forza di taglio, coesione e durezza della carne.

**NATUR FEED** possiede una gamma completa di lecitine di soia, tutte non ogm e alcune anche in versione Bio.

Per maggiori informazioni mandare una email a [info@naturfeed.com](mailto:info@naturfeed.com)

Akit, H., Collins, C.L., Fahri, F.T., Hung, A.T., D'Souza, D.N., Leury, B.J. and Dunshea, F.R. 2014. Dietary lecithin improves dressing percentage and decreases chewiness in the longissimus muscle in finisher gilts. Meat Science 96; 1147–1151. doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.10.028