
[PGR.6]

Fonti proteiche alternative come ingredienti di mangimi sostenibili: percezione e gradimento dei consumatori verso petti di pollo provenienti da animali alimentati con microalghe disidratate o larve di mosca soldato nera

Roccatello R.^{1,2*}, Tura M.^{1,3}, Aprea E.², Dabbou S.²,
Soglia F.^{1,3}, Sirri F.³, Gallina Toschi T.^{1,3}

¹*Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale sull'Agroalimentare, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Cesena*

²*Centro Agricoltura Alimenti Ambiente, Università degli Studi di Trento*

³*Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Bologna*

Nell'alimentazione dei broiler, la soia rappresenta la principale fonte proteica. Tuttavia, l'Unione Europea sta progressivamente indirizzandosi verso fonti alternative più sostenibili per la produzione di mangimi, come insetti e alghe. Studi recenti hanno evidenziato la fattibilità di integrare queste proteine nella dieta dei broiler.

Date le rilevanti connessioni tra alimentazione animale e qualità sensoriale della carne, è essenziale valutare la percezione e le preferenze dei consumatori. A tale fine, il presente studio, condotto coinvolgendo 84 partecipanti, mira a valutare le caratteristiche sensoriali ed il gradimento di 5 campioni di petto di pollo: uno controllo, 2 alimentati con il 9% e 18% di larve di *Hermetia illucens* e 2 con il 3% e 6% di microalghe disidratate (*Arthrospira* spp.), in sostituzione parziale del mangime a base di soia. I campioni sono stati preparati, porzionati, confezionati singolarmente e cotti sottovuoto. I consumatori hanno valutato il gradimento (scala edonica a 9 punti), indicato gli attributi che descrivevano meglio i prodotti (Check-All-That-Apply) e indicato le intensità percepite (scala gLMS) di quattro attributi selezionati. I petti di pollo derivanti da animali alimentati con microalghe hanno ottenuto punteggi più alti in termini di gradimento visivo ($p \leq 0.05$). Il test Q di Cochran ha evidenziato 6 attributi statisticamente significativi ($p \leq 0.05$) per discriminare i cinque campioni. Tramite Penalty Analysis, il colore rosa e la succosità della carne sono emersi come descrittori determinanti per il gradimento.

Keywords: mangimi sostenibili, proteine alternative, valutazione edonica, CATA
