

# La carne rosa

Sintesi della ricerca del prof. Nannicosta –Università di Bologna



## Il colore della carne

- Tra le diverse caratteristiche qualitative della carne suina fresca, il **colore** risulta particolarmente importante nella decisione d'acquisto perché i consumatori lo utilizzano come **indicatore di freschezza e salubrità**.

### **DA COSA DIPENDE IL COLORE DELLA CARNE:**

- Stato chimico
- Quantità di mioglobina (proteina)
- Alimentazione dell'animale
- Genetica
- Corretta gestione della catena del freddo
- Illuminazione del dispenser nel punto vendita

Cosa significa  
carne rosa?

## COLORAZIONE «INTERMEDIA»

- La carne suina è definita rosa sulla base della sua **colorazione che risulta intermedia** tra quelle definite bianche (pollo e vitello) e rosse (vitellone e bovino adulto).
- Questo posizionamento riflette, in primo luogo, il suo **contenuto intermedio di mioglobina** rispetto alle carni bianche e rosse.

## ROSA SINONIMO DI «FRESCHEZZA»

- La carne rosa di suino ha **un contenuto di ferro in forma organica intermedio** rispetto alla carne di pollo e alla carne bovina.
- **Al colore rosa è associato il giudizio positivo dei consumatori i termini di freschezza.**

## La misurazione del colore/1

- La prima caratteristica della carne che il consumatore apprezza è il colore. Quindi la sua **misurazione** è di fondamentale importanza per definire se la carne è rosa.
- Le metodologie prevedono che il colore venga valutato 24 ore dopo la macellazione o nei giorni successivi per evidenziare eventuali alterazioni del colore durante la conservazione o la vendita al dettaglio.
- Il colore viene valutato dopo aver esposto la superficie di taglio della carne all'aria per almeno 30 minuti affinché si verifichi il blooming, ossia la formazione di ossimioglobina sulla superficie.

## La misurazione del colore/2

- Il colore rosa della carne suina può essere valutato **soggettivamente** in maniera rapida ed economica ma il giudizio è indubbiamente influenzato da come il valutatore percepisce i diversi colori.
- La **scala della NPPC** e del National Pork Board è costituita da sei classi di colore con luminosità decrescente, alla cui estremità sono poste le carni **“PSE” (Pale pinkish gray to white: classe 1)** e quelle **“DFD” (Dark purplish red: classe 6)**.
- La **classe 3 (Reddish pink)**, ossia il rosa intenso, corrisponde a quella ideale.

## Chi certifica la colorazione?

- In Italia esistono, a livello regionale, diversi disciplinari di produzione della carne suina QC (Qualità Controllata) nei quali non si riporta alcuna indicazione sul colore ma solo riferimenti generici finalizzati all'esclusione delle carni colpite dalle anomalie "PSE" e "DFD".
- Una chiara indicazione sul colore lo si trova nel disciplinare della carne suina "Cinta Senese" DOP che specifica chiaramente che questo deve essere rosa acceso e/o rosso.
- Questa scelta è pienamente adeguata, tenendo conto della peculiarità della razza, quale il lento accrescimento e l'età di macellazione avanzata.

Conclusioni:  
valutazione  
del colore  
e tracciabilità

- L'inclusione della valutazione del colore della carne in una certificazione di qualità necessita della definizione delle caratteristiche colorimetriche ritenute ottimali e della scelta di uno o più metodi di valutazione per accertarle.
- Per quanto riguarda la **tracciabilità**, è certamente possibile immaginare l'inclusione della rilevazione del colore e di altre caratteristiche direttamente nel sistema di **etichettatura** come **informazione sulla presenza di caratteristiche qualitative che rendono le carni suine idonee per l'uso a cui sono destinate.**