

RISeT – Rete Informativa Scienza e Tecnologia

<i>Mittente</i>	Ambasciata d'Italia a Tokyo (Giappone) Ufficio Addetto Scientifico e Tecnologico
-----------------	---

<i>Titolo: Analizzatore portatile del contenuto di grassi nelle carni.</i>	
<i>Parole chiave</i>	Carni, acidi grassi, grassi saturi, grassi insaturi
<i>Settori/sottosettori</i>	07, 08
<i>Tipo di informazione</i>	notizie su programmi S&T

<i>Redazione</i>	Dr. Angelo VOLPI
<i>E-mail</i> <i>Tel./fax</i>	stembit@gol.com Tel: +81-3 3453 5291 Fax: +81 3 3453 5247
<i>Sito web</i>	www.ambtokyo.esteri.it/ambasciata_tokyo

Testo:

Il gruppo di ricerca del Prof. Masakazu Irie della Miyazaki University, in cooperazione con l' Agricultural, Food and Environmental Science Research Center di Osaka, il Tokyo Livestock Center e la Soma Optical Co., ha messo a punto un prototipo di analizzatore dei grassi presenti nelle carni che, entro tre anni, potrà essere commercializzato.

L'apparato e' stato realizzato con l'intento di fornire una valutazione oggettiva alla qualita' delle carni di manzo e di maiale che, attualmente e' ottenuta solo valutandone soggettivamente il colore e la consistenza.

La carne di manzo indurisce e perde sapore con l'aumento della percentuale di grassi saturi in essa contenuti, mentre la carne di maiale si ammorbidisce con l'aumento dei grassi insaturi, ma tende, oltre un certo loro livello, a perdere sapore. Il sistema ora prototipizzato, che si basa sull'analisi spettrografia della luce laser riflessa dalle carni, puo', invece, fornire dati quantitativi in merito ai rapporti tra i tipi di acidi grassi in esse contenuti, con conseguente oggettiva valutazione della qualita' delle carni stesse.

<i>Fonte dell'informazione</i>	Comunicato dell'universita'
<i>Contatto locale</i>	http://www.of.miyazaki-u.ac.jp/~kokusai/englishpage/index.html

<i>Data</i>	3 Giugno 2006
-------------	---------------