

fiera. agricola

la Cultura del Benessere

Convegno

17^a EDIZIONE

VENERDI' 08 MARZO 2024 Ore 10:00

"INIEZIONI DI BENESSERE PER LA BUFALA MEDITERRANEA ITALIANA"

Modera: Angelo Coletta – Direttore dell'Ente Selezionatore Ricerca Innovazione e Selezione per la Bufala
Apertura dei lavori e saluti istituzionali Antimo Caturano Presidente Fiera Agricola 2024 – A1EXPO'

Relazioni Tecniche

Formare i consulenti in agricoltura. Tecniche: interattive, cooperative, esperienziali

Federico Infascelli - Professore di nutrizione e alimentazione animale

Dipartimento Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli

Classyfarm: una sfida per lo sviluppo rurale in Campania nel 2023-2027.

Vincenzo De Lucia - Regione Campania Direzione Generale per le politiche agricole alimentari e forestale

Il Sistema Qualità Nazionale Benessere Animale - SQNBA - un utile strumento per la crescita delle filiere zootecniche

Michele Blasi – Direttore Generale - DQA

I contratti di filiera una opportunità anche per il settore zootecnico

On.le Marco Cerreto - Capogruppo in XIII Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati

Interventi Programmati

On.le Nicola Caputo – Assessore all'Agricoltura della Regione Campania

On.le Marcello Gemmato - Sottosegretario di Stato del Ministero della Salute

Conclusioni

Davide Letizia – Vice-Presidente del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana DOP

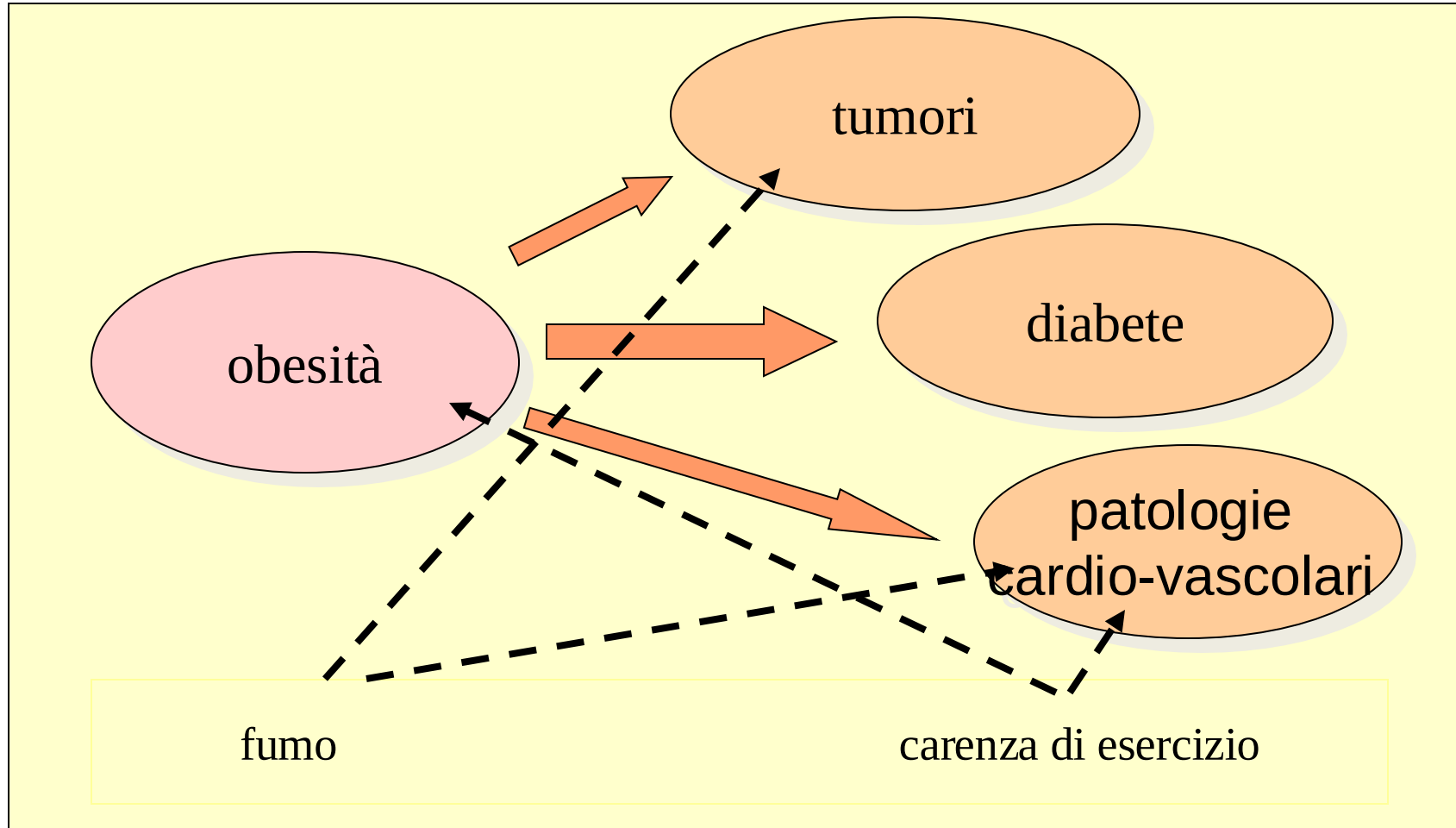
Enrico Migliaccio – Presidente dell'Ente Selezionatore Ricerca Innovazione e Selezione per la Bufala



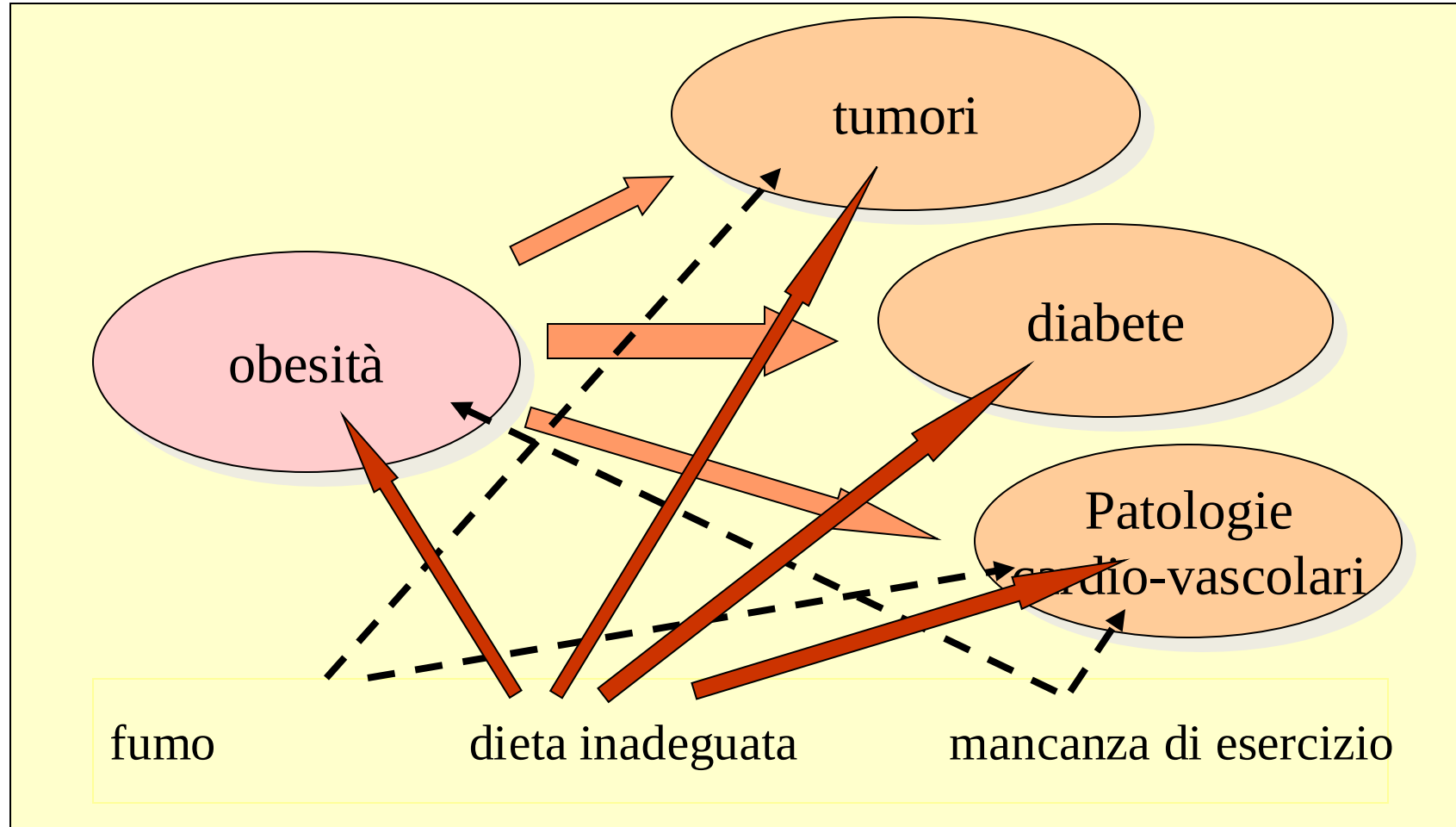
Con il Patrocinio



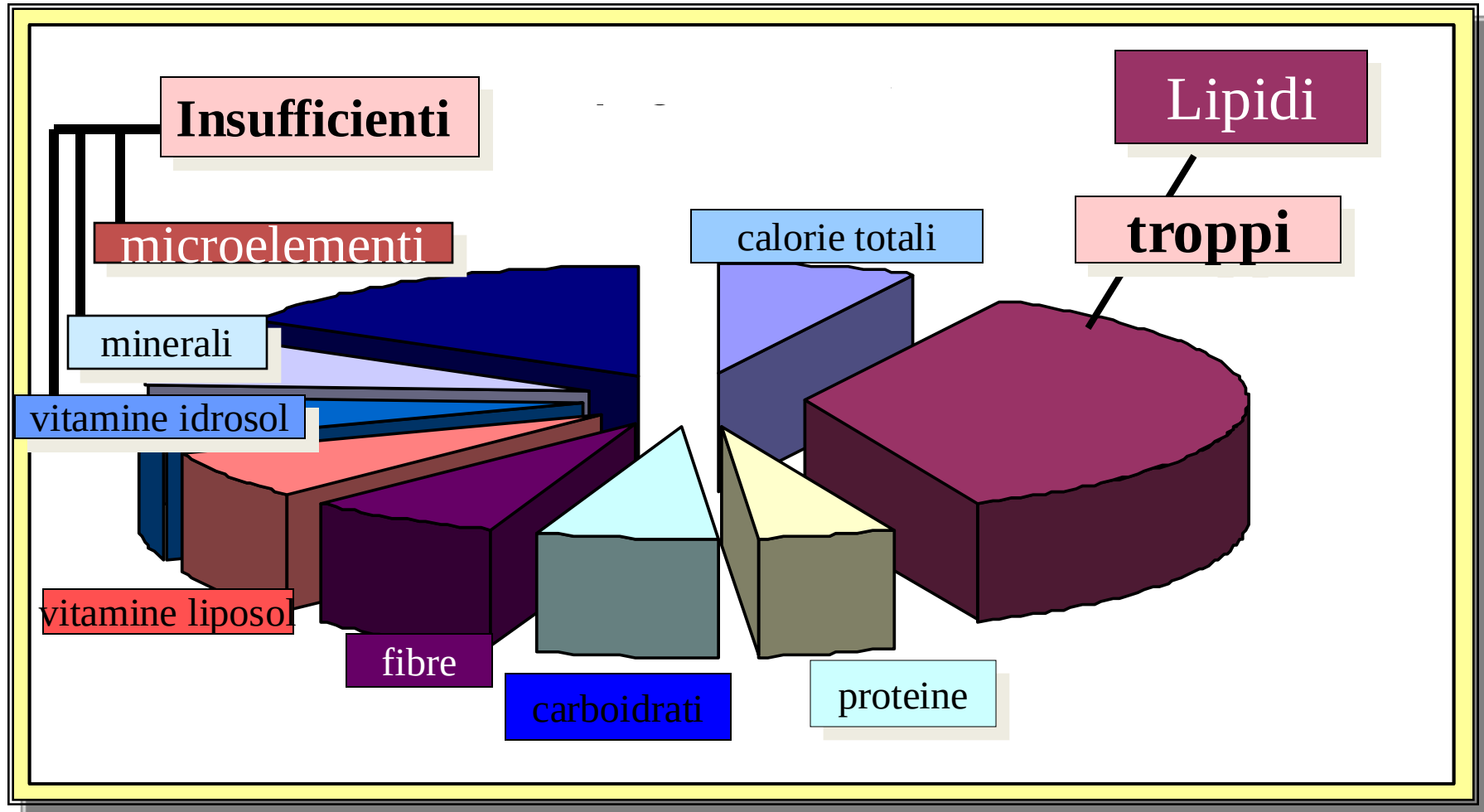
Principali fattori di rischio nelle patologie non trasmissibili



Principali fattori di rischio nelle patologie non trasmissibili



Analisi dei fattori di collegamento tra composizione della dieta e salute



Preoccupazioni del consumatore negli ultimi 20 anni

**salmonella
nelle uova**

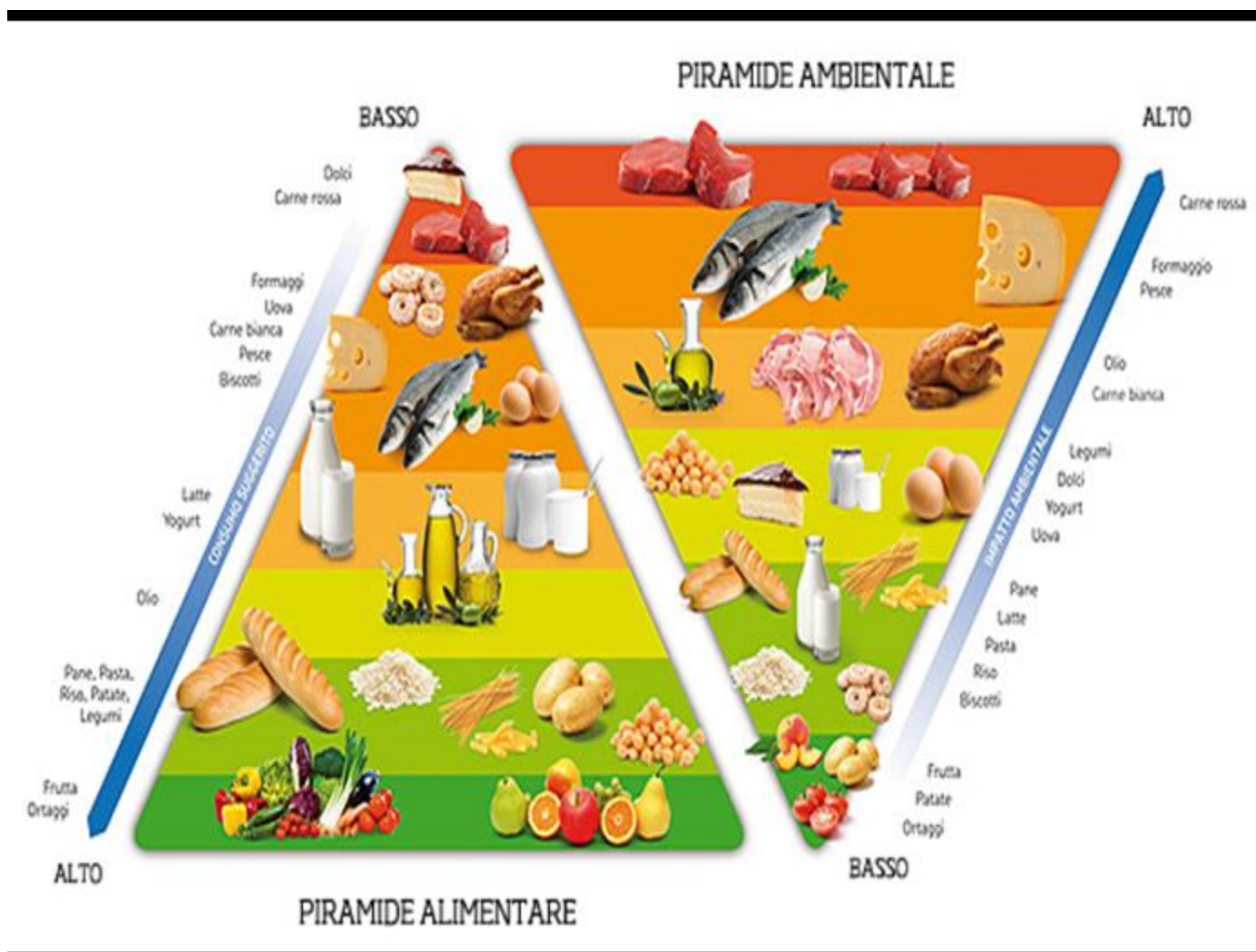
**Influenza
aviaria**

**e-Coli nella
carne**

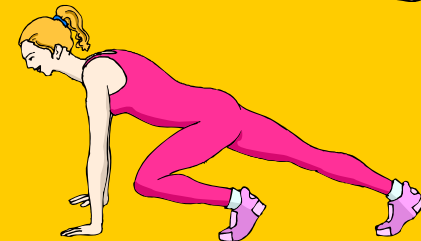
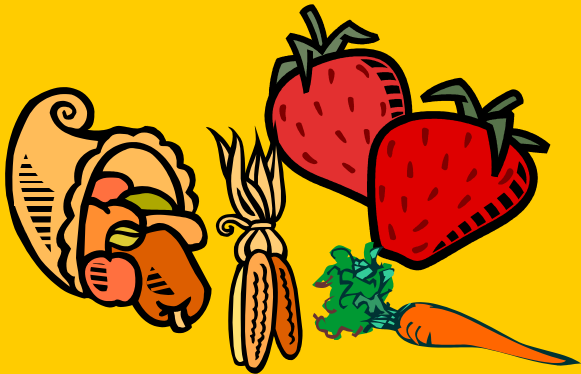
BSE

**foot & mouth
disease**

carne rossa e cancro



Healthy Lifestyle



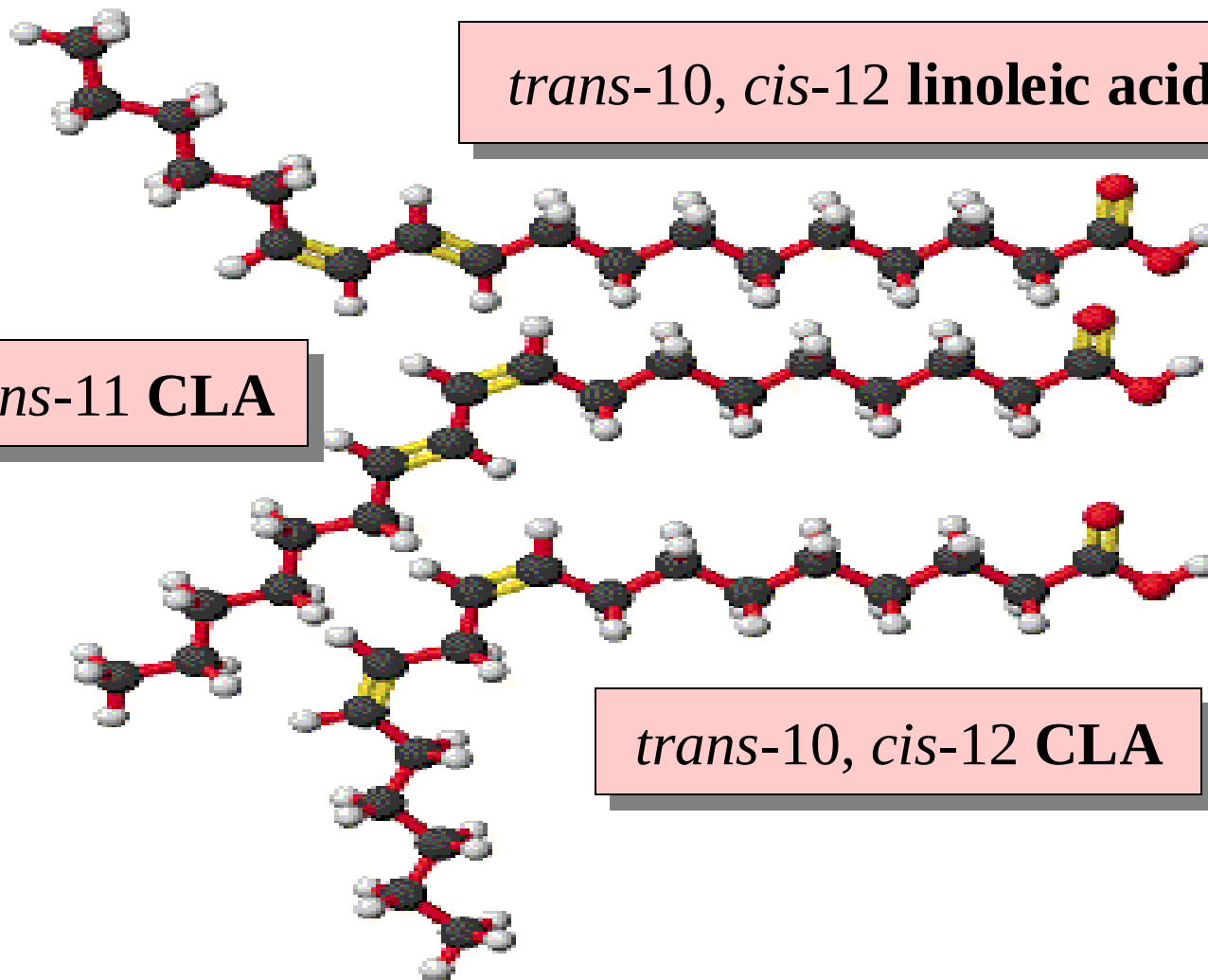
Acido Linoleico Coniugato (CLA)

National Academy of Sciences, USA: i CLA sono "gli unici acidi grassi che posseggono una chiara attività anti-cancerogena"

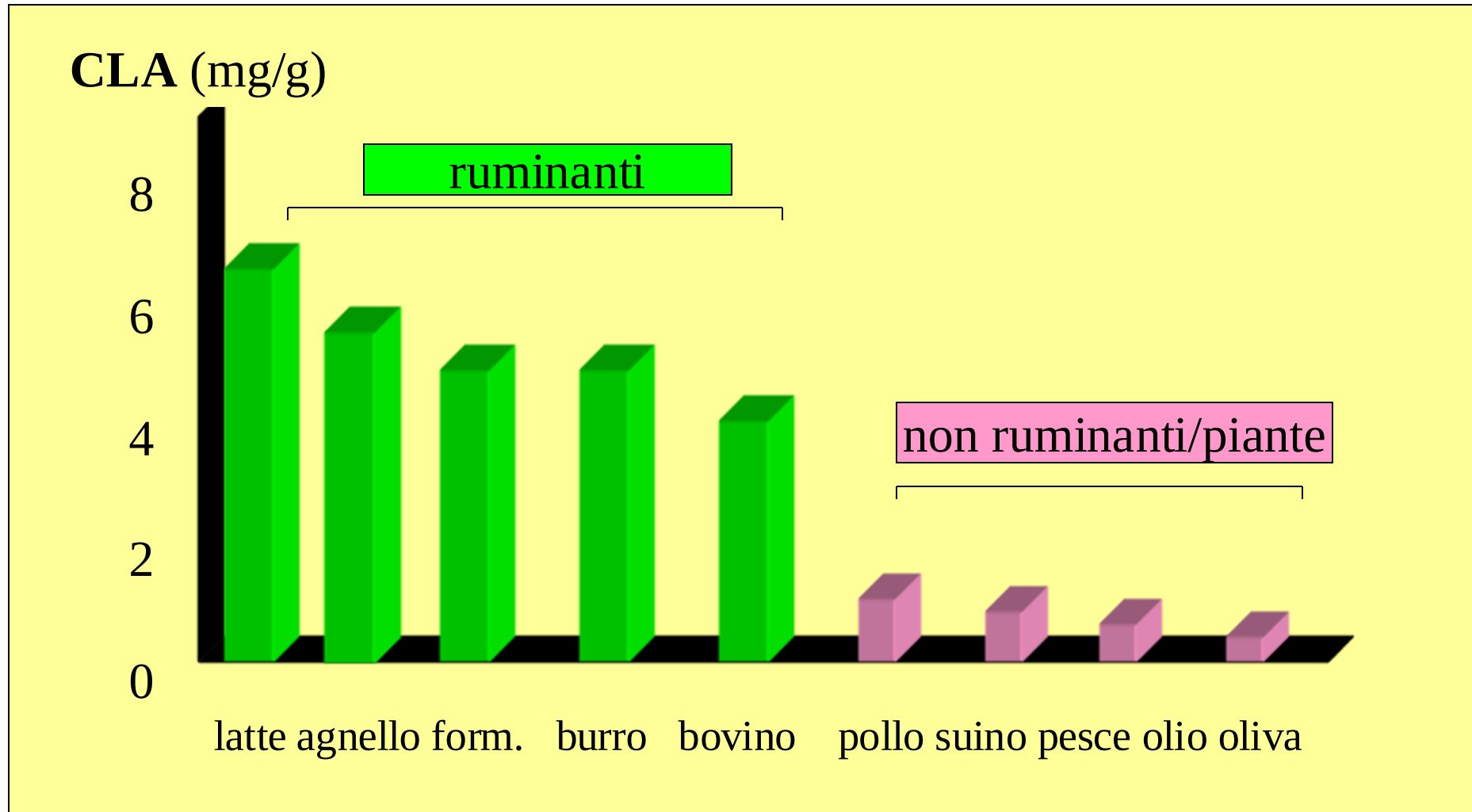
trans-10, *cis*-12 linoleic acid

cis-9, *trans*-11 CLA

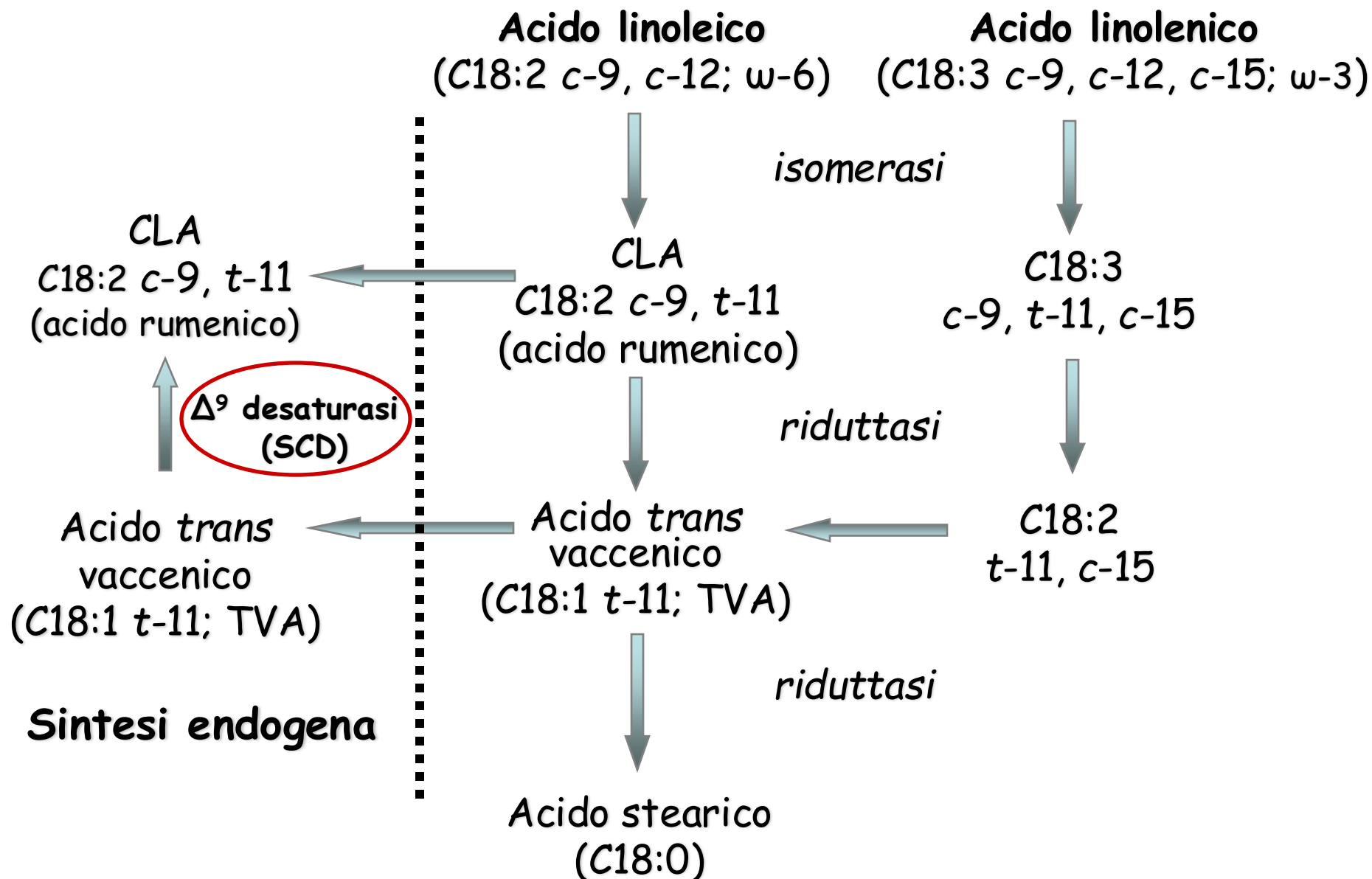
trans-10, *cis*-12 CLA



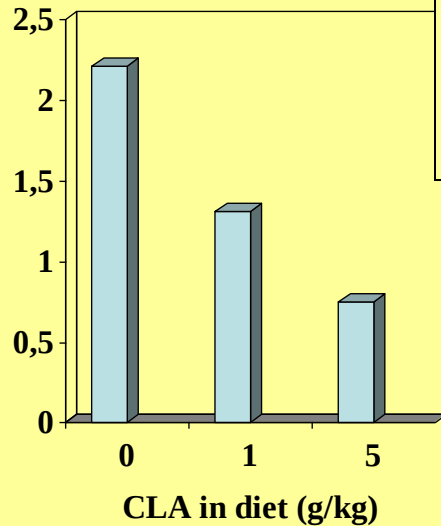
Contenuti in CLA degli alimenti



Bioidrogenazione Ruminale

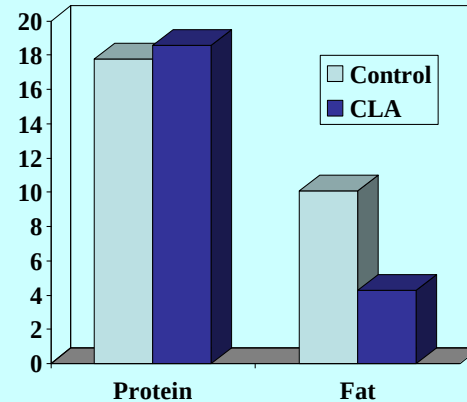
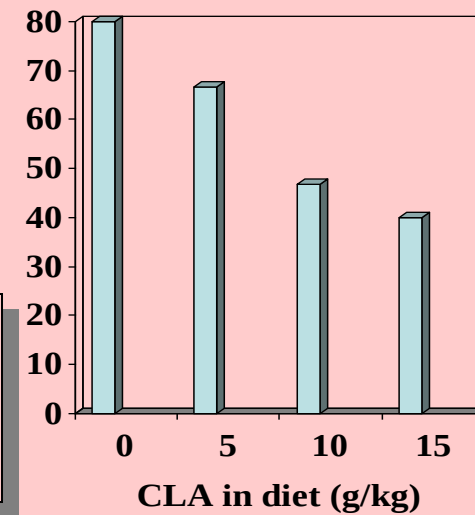


Effetti dei CLA su patologie cardio vascolari, tumori e obesità



Gravità delle lesioni aortiche indotte dal colesterolo nei conigli (Kritchevsky, 2000)

% di carcinomi mammari indotti nel topo (Ip et al 1991)



CLA e composizione corporea nel topo (Park et al 1997)



Contents lists available at ScienceDirect

Meat Science

journal homepage: www.elsevier.com/locate/meatsci



Meat quality of buffalo young bulls fed faba bean as protein source

S. Calabrò ^{a,*}, M.I. Cutrignelli ^a, O.J. Gonzalez ^a, B. Chiofalo ^b, M. Grossi ^a, R. Tudisco ^a,
C. Panetta ^b, F. Infascelli ^a

^a Department of Veterinary Medicine and Animal Production, University of Napoli Federico II, Napoli, Italy

^b Department of Veterinary Sciences, University of Messina, Messina, Italy



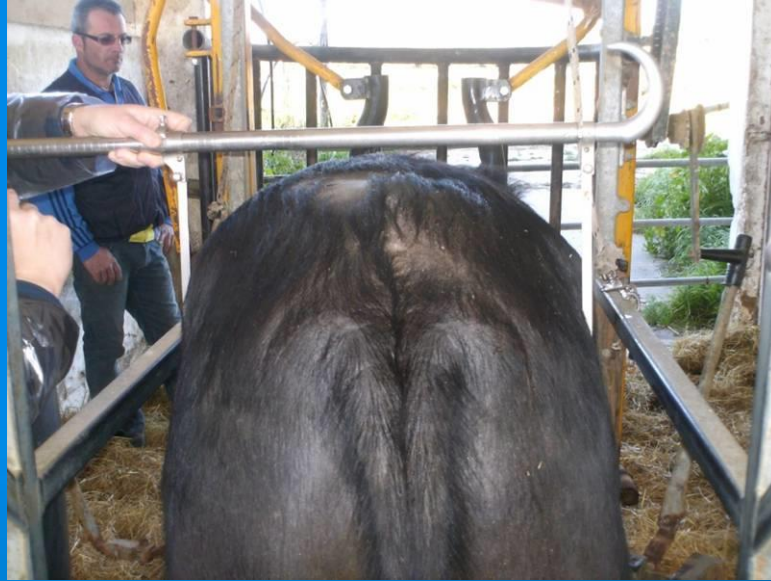
CrossMark

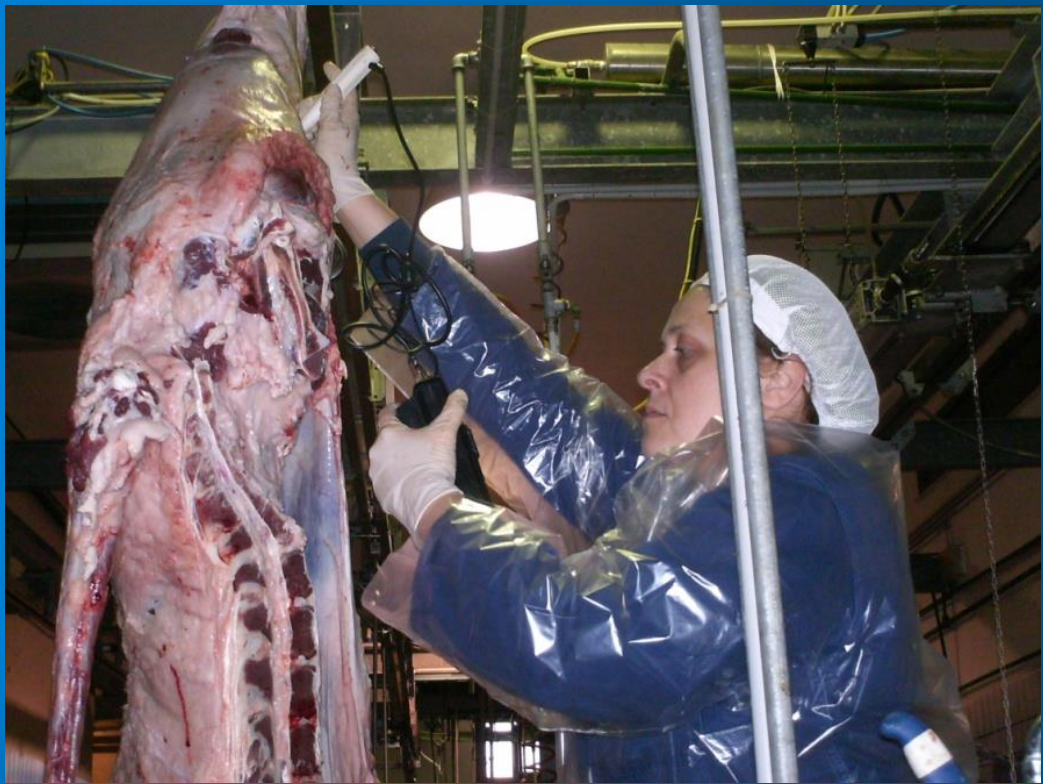
- High interest for Leguminose grains in animal feeding as alternative of soybean, due to:
- improvement of soil fertility with decrease of nitrogen input;
- some of them are tradictionally grown in south of Italy (EU financial incentive)

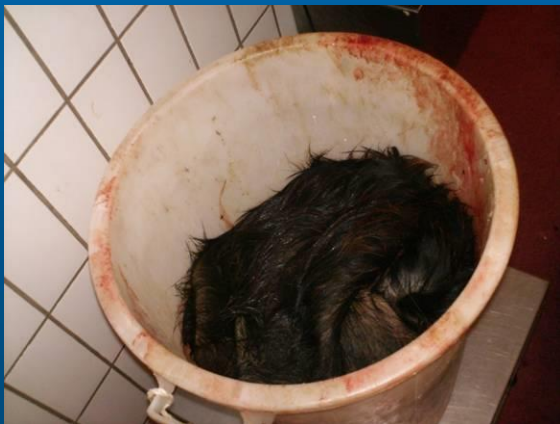
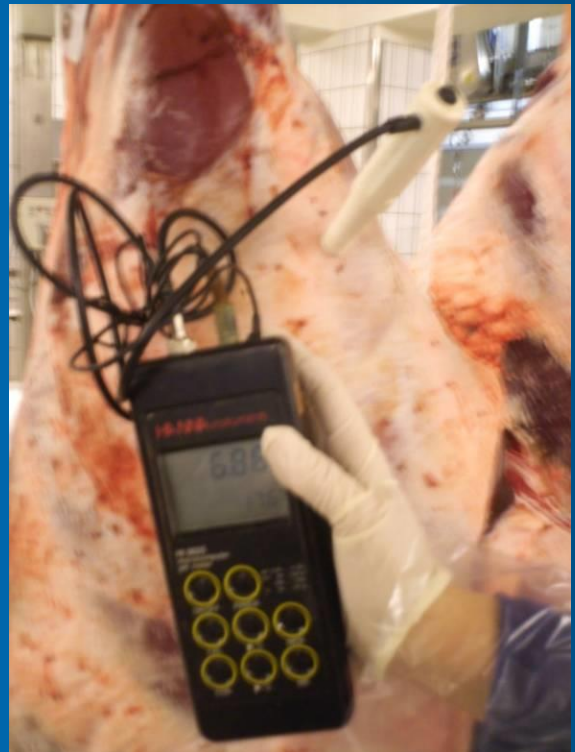


vs.









Chemical composition of meat

	SBM	FB
Fat (%)	1.9 ± 0.41	1.8 ± 0.52
Protein (%)	21.1 ± 0.53	21.2 ± 0.50

Meat FA profile (% total FA)

	SBM	FB
C14:0	1.25 ± 0.2	1.18 ± 0.1
C16:0	20.9 ± 0.7	21.0 ± 0.9
C18:0	25.1 ± 2.1	24.6 ± 1.9
C18:2 n-6	7.89 ± 0.9	7.92 ± 0.4
C18:3 n-3	0.59 ± 0.02	0.56 ± 0.02
MUFA	36.3 ± 1.2	36.5 ± 1.1
PUFA	15.6 ± 1.3	16.3 ± 1.4
CLA	0.240 ± 0.03	0. 248 ± 0.03

	SBM	FB
TI	1.36 ± 0.03	1.33 ± 0.09
AI	0.53 ± 0.01	0.53 ± 0.02

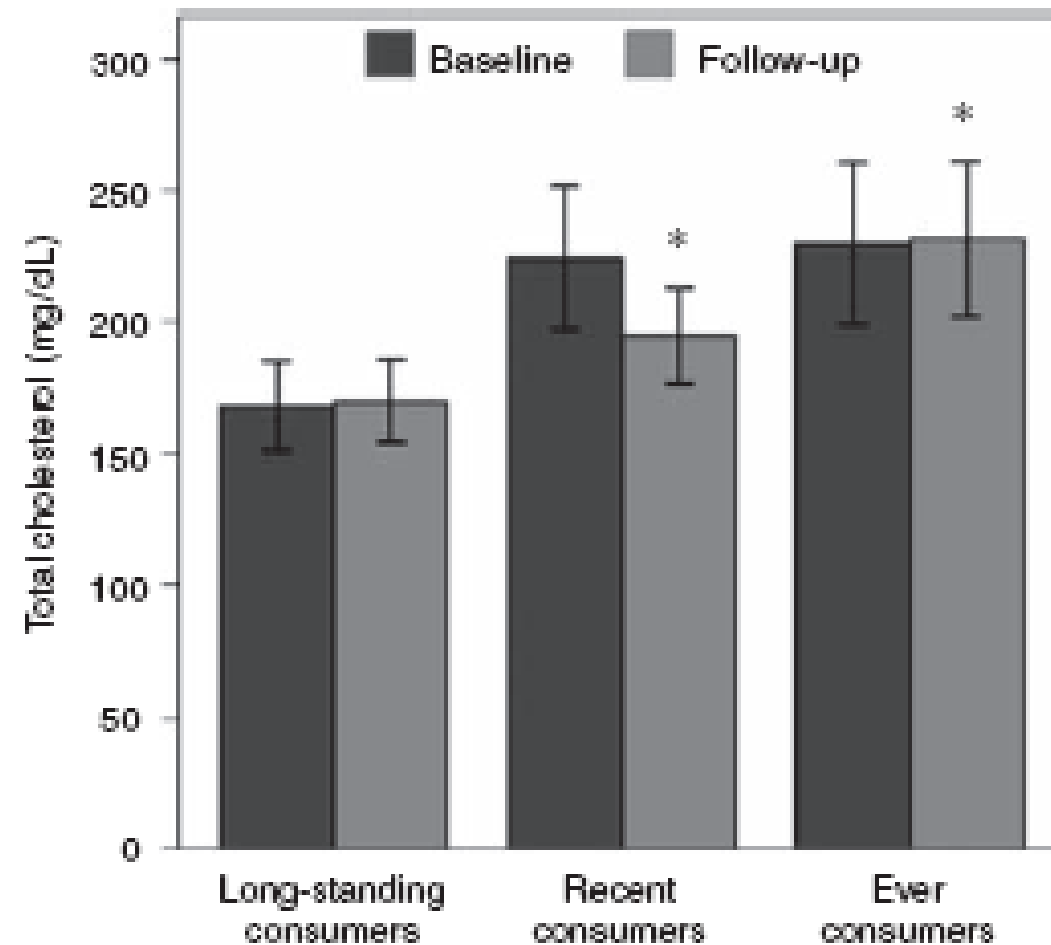
FA profile of feeds (mg /g DM)

	Soybean	Faba bean
C14:0	0.068	0.023
C16:0	3.987	2.874
C18:0	0.642	0.933
C18:1 n-9	4.754	2.376
C18:2 n-6	14.572	12.331
C18:3 n-3	1.628	2.145

Beneficial impact on cardiovascular risk profile of water buffalo meat consumption

G Giordano¹, P Guarini², P Ferrari³, G Biondi-Zoccai⁴, B Schiavone⁵ and A Giordano⁵

**European Journal of Clinical Nutrition
(2010) 64, 1000-1006**



*p<0.001 comparing recent vs. ever consumers at follow-up

Figure 1 Total serum cholesterol levels according to water buffalo meat consumption at baseline and follow-up.

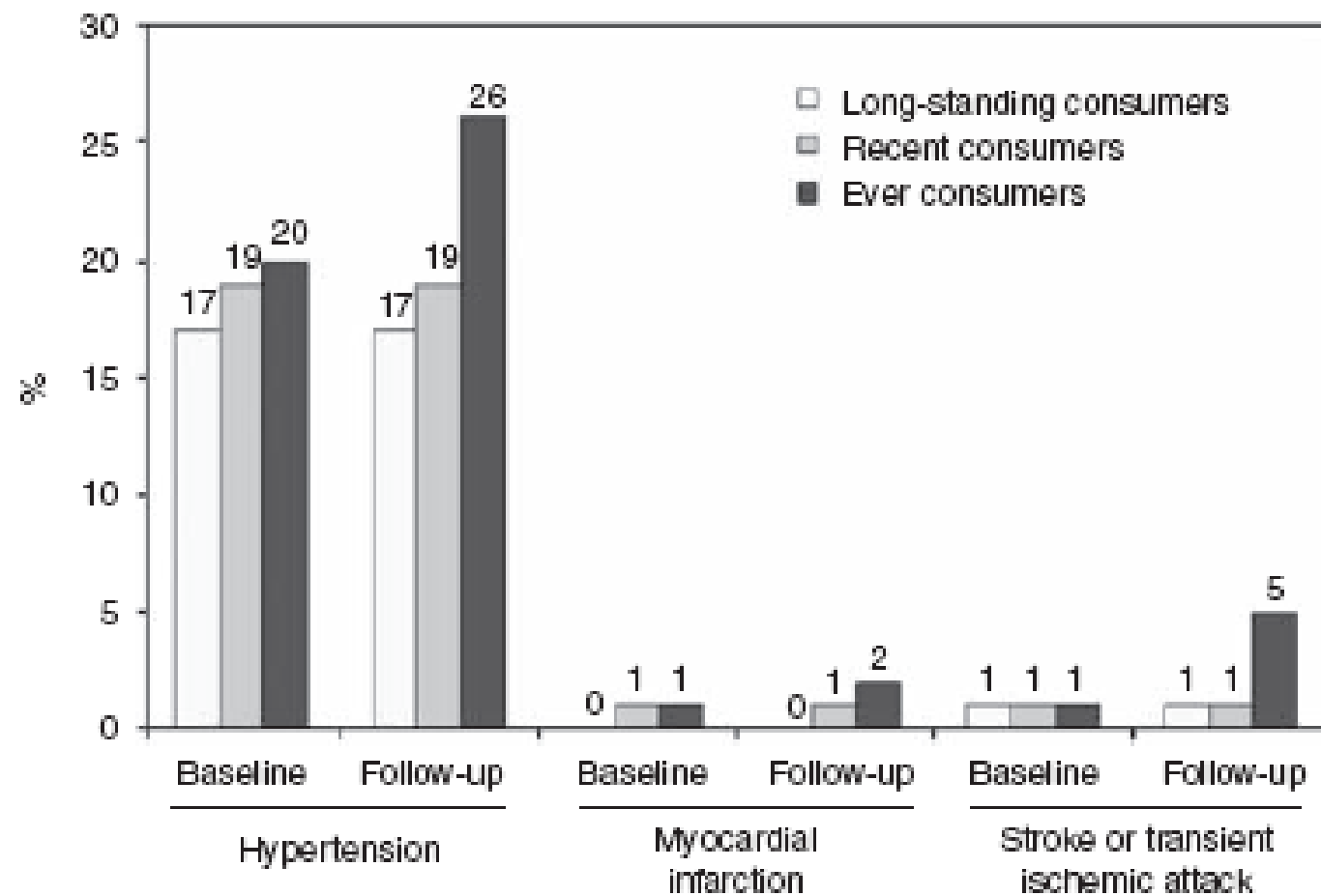


Figure 5 Prevalence of cardiovascular disease according to water buffalo meat consumption ($P > 0.05$).

Futuro

