

Giallo timido o rosa? Qual è il pollo migliore

Di fronte a due confezioni l'istinto ci porta a scegliere quella in cui la carne mostra **colori più accesi**, convinti che si tratti della **più sana e saporita**. Ma è davvero così? Abbiamo portato in laboratorio **6 petti** per scoprirlo. E...

di **Roberto Quintavalle**

Pollo “giallo” e “rosa”, cosa cambia? Tra tutti gli attributi di qualità, l'aspetto rappresenta uno dei fattori più rilevanti per la selezione di molti prodotti alimentari. Non fanno eccezione le carni di pollo, ovviamente. Chi tra una coscia quasi biancastra e una gialla intensa, quasi arancione, non sceglierebbe istintivamente quest'ultima, convinto probabilmente che provenga da un allevamento più “naturale”, e che sia più saporita?

Da cosa dipende il colore

Il colore del petto di pollo viene determinato dal contenuto di pigmenti (mioglobina ed emoglobina), dal tempo trascorso dalla macellazione, dalle condizioni di lavorazione e conservazione, dal tratto muscolare considerato, dalla direzione di taglio, dall'infiltrazione di grasso e dallo stato di idratazione oltre che dalla specie, dal sesso e dall'età dell'animale, dalla genetica e dal tipo di alimentazione. Il colore del petto è influenzato soprattutto dal pH a 24 ore dalla macellazione: con un pH molto basso (dunque acido) la carne sarà più pallida.

Lo studio

Lo studio che il Salvagente in collaborazione con il Gruppo Maurizi ha deciso di realizzare, analizza le caratteristiche della carne in corrispondenza di colori diversi. In particolare, quella che si presenta rosea e quella di un giallo più timido. I campioni sono stati acquistati al supermercato e presentano la stessa data di produzione, in questo modo qualsiasi variazione di colore non può essere imputata al passare del tempo.

Per la prova sono stati acquistati tre petti di pollo con una colorazione tendente al rosa e tre petti di pollo con una colorazione tendente al giallo. Sono stati analizzati i seguenti parametri:

- umidità, pari al contenuto di acqua;
- contenuti di grasso;
- contenuto di proteine.

I risultati, come vedrete nei grafici di queste pagine non mostrano differenze per quanto riguarda i valori nutrizionali tra i diversi tipi di carne, quindi non ci sono ragioni per credere che il petto di pollo con un colore tendente al giallo sia meno buono di quello con colore rosa. Le differenze di colore dipendono dai fattori genetici precedentemente indicati e dall'alimentazione degli animali.





Ecco perché non possiamo fare affidamento sul colore

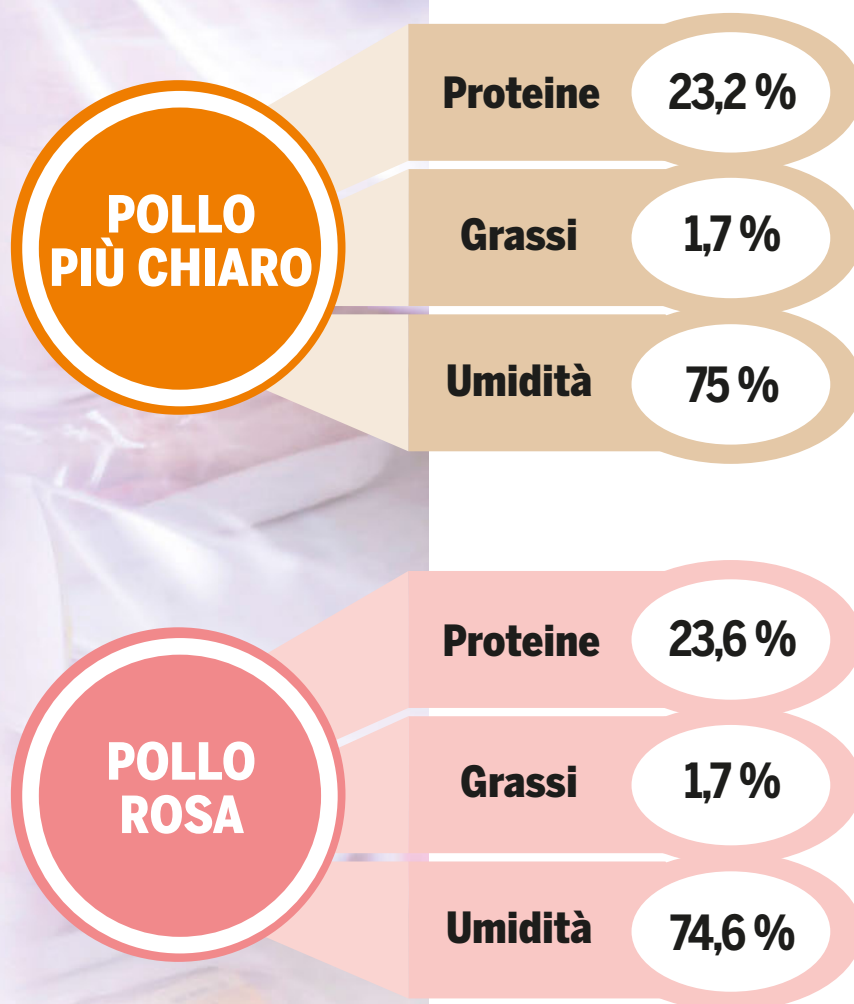
Dalla linea genetica al packaging, dall'alimentazione all'età dell'animale... Sono tanti i fattori che possono influenzare l'aspetto di un petto o di una coscia. Ma non possono esserci utili nella ricerca di un cibo naturale e saporito

La carne del petto di pollo è solitamente molto chiara, quasi incolore, ma spesso troviamo prodotti con un colore più acceso, giallo, se non tendente all'arancio. Se questo non è sinonimo di una differenza di pregio, da cosa può dipendere e che tipo di indicazioni trarne? *IlSalvagente.it* lo aveva chiesto di recente a un'esperta, **Monica Guarino Amato**, ricercatrice del Crea Centro di ricerca per la Zootecnia e l'Acquacoltura (Crea-Za). Ecco cosa ci aveva risposto.

Dottoressa Guarino Amato, ci pare di capire che

possono essere tantissimi gli elementi che influenzano sul colore dei petti di pollo...

La colorazione della carne dipende da molti fattori, innanzitutto dalla linea genetica, ovvero il colore originale dell'animale. In secondo luogo, l'alimentazione che incide tantissimo. Senza dimenticare che possono essere aggiunti coloranti al mangime. Un'altra causa è l'età dell'animale. Anche la tecnica di conservazione, e quindi il packaging, ha una sua influenza: l'ossidazione può modificare il colore del prodotto, ad esempio lo skin packa-



ging o il sottovuoto sono quelli che preservano meglio il colore della carne. L'ossidazione può dipendere anche dalla tecnica di macellazione e sezionamento, ovvero da quanto il prodotto è stato manipolato. Da escludere il tenore di grasso: un petto più giallo non è necessariamente più grasso.

Con tutte queste variabili in ballo è veramente difficile per un consumatore capire il perché quel petto di pollo sia rosa piuttosto che giallo. Condividi?

È così. Se un petto è troppo giallo potresti pensare che l'alimentazione non sia stata ben equilibrata, ma la colorazione potrebbe dipendere dalla linea genetica ed essere invece un fattore positivo. Molti animali allevati, come i broiler, hanno una carne molto chiara. Ma sono troppi i fattori che possono modificarne il colore. La conclusione è che il consumatore non può

avere idea del perché quella carne abbia quel colore: avrebbe bisogno di tante informazioni non presenti in etichetta e la sua capacità visiva non è in grado di differenziare questi elementi.

Parliamo del biologico: i coloranti nell'alimentazione sono vietati.

Nel bio possiamo trovare dei petti di pollo più rosa, più giallastri o meno. Come illustrato, è difficile darne una motivazione: innanzitutto sarebbe necessario partire dalla conoscenza della linea genetica. Dovremmo piuttosto, a mio avviso, preoccuparci che l'allevamento sia avvenuto come previsto dalla legge.