

Zootecnia, i sottoprodotti del frantoio diventano
un mangime salutare

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA

Zootecnia, i sottoprodotti del frantoio diventano un mangime salutare

Ricercatori del Crea hanno sfruttato il potere antiossidante dei fenoli contenuti nella sansa e nelle acque di vegetazione dei frantoi per produrre mangimi arricchiti destinati a bovini e ovini

di [Tommaso Cinquemani](#)



I sottoprodotti dei frantoi sono ricchi di sostanze antiossidanti (Foto di archivio)
Fonte foto: © romankorytov - Fotolia

Il metabolismo di ogni essere vivente produce radicali liberi che se non neutralizzati hanno effetti **dannosi** sulla salute dell'organismo. Vale per gli esseri umani, ma anche per gli animali da allevamento. Molti cibi, soprattutto la frutta e la verdura, contengono **antiossidanti** ed è questa una delle ragioni per cui ne viene consigliata l'assunzione nella dieta.

Gli animali cresciuti in allevamenti intensivi, che non hanno libero accesso al pascolo, hanno tuttavia una dieta **povera di antiossidanti** e così i ricercatori del **Crea**, insieme alla ditta mangimistica **Mignini e Petrini**, hanno provato ad arricchire la razione degli animali con composti antiossidanti provenienti dagli **scarti della lavorazione delle olive**.

Il **progetto**, denominato **Sansinutrifeed** e finanziato dal **ministero dello Sviluppo**

economico (Mise), ha proprio come obiettivo quello di estrarre fenoli dalla sansa e dalle acque di vegetazione dei frantoi per poi arricchire il mangime degli animali.

*"Un composto antiossidante esclusivo delle Oleaceae è l'**oleuropeina**, molecola che durante il processo di estrazione dell'olio subisce tagli enzimatici dando vita a composti conosciuti come **agliconi secoiridoidi**. Queste molecole, proprio per la loro prevalente natura idrofila, finiscono negli scarti della lavorazione: acque di vegetazione e sanse. Inoltre, conferiscono all'olio di oliva di qualità il tipico gusto **amaro e piccante**", spiega **Cinzia Benincasa**, ricercatrice del centro **Crea** olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura della sede di Rende (Cs).*

Nel contesto del progetto **Sansinutrifeed** gli scarti del frantoio sono stati lavorati per avere un **prodotto secco**, miscibile con i mangimi e ricco di sostanze antiossidanti. In particolare, sono stati utilizzati il **polverino di sansa** prodotto dalla denocciolatura ed essiccazione della sansa e l'**estratto dalle acque di vegetazione** del frantoio a tre fasi ottenuto utilizzando uno spray dryer.

Si sta valutando ora se l'assunzione di mangimi così arricchiti sia di **gradimento** per gli animali e quali saranno gli **effetti sulla salute**. Basandosi su ricerche condotte in passato i ricercatori sono portati a ritenere che una dieta ricca di antiossidanti avrà come effetto quello di avere **animali più sani** e anche la carne, come il latte, dovrebbero possedere un **profilo nutrizionale** migliore.

Il progetto Sansinutrifeed si inserisce in un contesto ben più ampio di **economia circolare**. Un approccio nuovo alla produzione di beni che mira a recuperare gli scarti o i sottoprodotti delle lavorazioni industriali e agricole per generare **nuove materie prime**. Un approccio sostenibile che avrà un peso sempre maggiore nelle politiche Ue, anche in vista dell'applicazione della strategia **From farm to fork**.