

## PROGETTO DI RICERCA NUTRIFOROIL

### Riassunto

L'obiettivo del progetto di ricerca è quello di sperimentare il riutilizzo dei sottoprodotti della filiera olivo-oleicola (sanse) nell'alimentazione ovina e quindi nella filiera di produzione del latte e del formaggio ovino. Le sanse sono caratterizzate da un elevato contenuto in polifenoli, la stessa classe di composti che conferisce proprietà antiossidanti e salutistiche agli oli extra vergini di oliva di elevata qualità; pertanto il loro utilizzo in zootecnia potrebbe apportare benefici nell'alimentazione degli animali e anche nella qualità del prodotto finale dell'allevamento.

La fase iniziale del progetto prende in considerazione i fattori determinanti il contenuto e la composizione polifenolica delle olive, dell'olio e delle sanse, a partire dagli aspetti relativi alla tecnica di irrigazione, utilizzata come fattore di modulazione del contenuto di polifenoli (ed in particolare di oleuropeina) dell'oliva. In particolare, al fine di stabilire protocolli irrigui per ottimizzare sia la produttività dell'oliveto sia il profilo organolettico di oli e sanse, si studierà l'effetto dell'imposizione di brevi e precoci periodi di stress idrico sulla crescita del frutto della cv Frantoio, sull'accumulo di olio nel mesocarpo e sui parametri qualitativi dell'olio.

Successivamente, oltre allo studio delle condizioni durante l'estrazione dell'olio e dei loro effetti sul mantenimento della frazione polifenolica degli oli e delle sanse, verranno messi a punto protocolli di trasformazione microbica delle sanse e sarà valutato l'effetto dell'introduzione delle stesse nel regime alimentare sul metabolismo animale e sulle caratteristiche qualitative del latte ovino e dei prodotti caseari derivati.