



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

E. Monica Russo

Il Nostrale d'alpe

Cuneo 13 dicembre 2013

Agricoltura di montagna



Conservazione
dell'ambiente

Prodotti di
valore



Allevare in montagna è diverso



PERCHE'

Cambia l'ambiente (più difficile)

Cambia l'alimentazione (stagione, altitudine, esposizione...)



L'alimentazione cambia...



L'alimentazione
influenza
direttamente
l'ecosistema
ruminale...

e poiché parte
del grasso
deriva da
precursori nel
rumine...

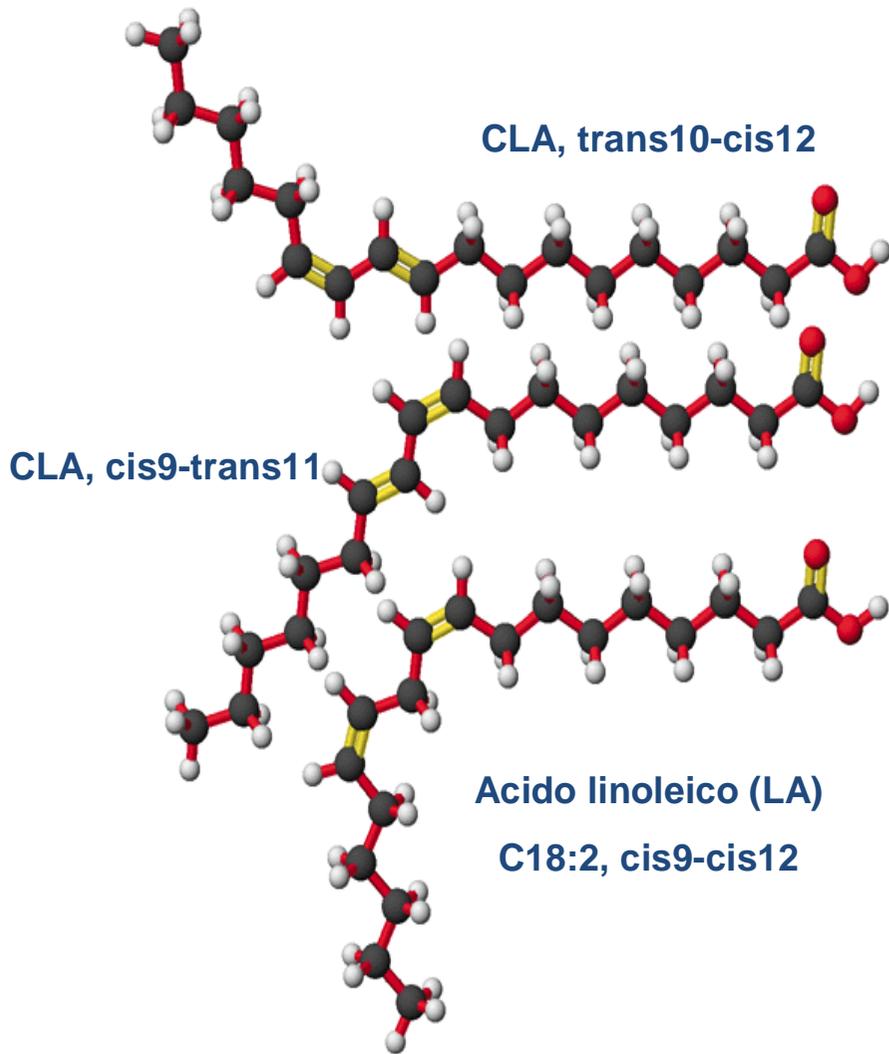
Il latte cambia...

La composizione del grasso
del latte cambia:

alcuni acidi grassi
soprattutto della serie
C18 viene prodotta *de
novo* nel rumine



Che cosa è il CLA?



E' un acido grasso ESSENZIALE

Il termine raggruppa diverse forme dell' ACIDO LINOLEICO caratterizzate da

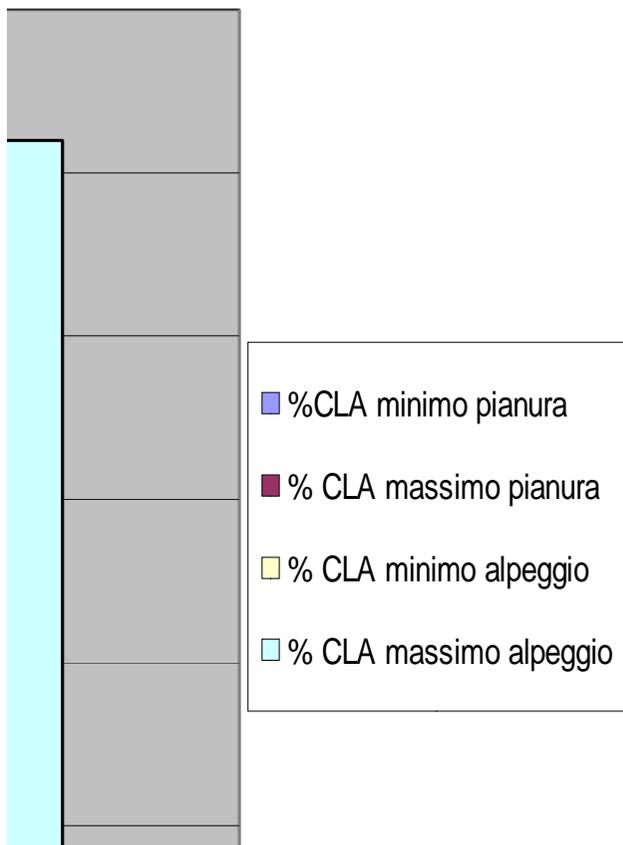
- 18 atomi di carbonio
- 2 doppi legami coniugati
- Presenza di isomeria cis e trans

Benefici dei CLA sulla salute

- Proprietà anti-cancerogene
- Proprietà anti-aterosclerosi
- Effetti sulla risposta immunitaria
- Proprietà anti-obesità



Confronto CLA pianura / alpeggio



SCHEDA AZIENDALE FORMAGGIO ALPEGGIO

Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino Data stampa: 1/10/2013 Rapporto di Prova: 4221/2013	Spazio Logo	Azienda
--	--	---------

NOME AZIENDA

Parametri Chimico - Fisici

Residuo secco %	Ceneri g/100 g	Proteine (Azoto x 6,25) g/100 g	Carboidrati g/100 g	Sostanza grassa g/100 g	Acidi grassi saturi g/100 g	Acidi grassi insaturi g/100 g	CLA g/100 g	Coefficiente di maturazione
53,82	4,29	28,49	3,16	17,88	10,35	7,53	0,25	32,09

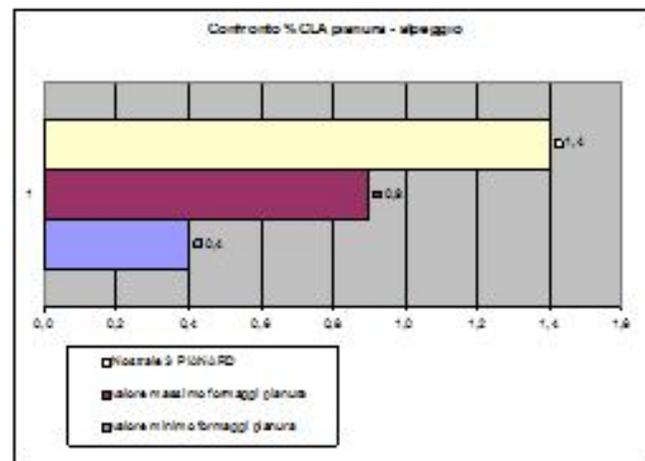
Parametri Nutrizionali

Esistenze nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore energetico	1200 kJ / 288 kcal
Proteine	28 g
Carboidrati	3,2 g
Grassi	18 g

Proprietà dei CLA (conseguenti dell'acido linoleico)

- Proprietà anti-angiogeniche
- Proprietà anti-obesità
- Effetti sulla resistenza insulinica
- Proprietà anti-aterosclerotiche
- Effetti sulla risposta immunitaria





grazie per l'attenzione