

Testo a cura di AGRIS Sardegna - Agricultural Research Agency of Sardinia,
Dipartimento per la Ricerca nelle Produzioni Animali
loc. Bonassai, 07040 Olmedo - Italy

Progetto ricerca legge reg. 21/2000 realizzato dal Consorzio di tutela con la collaborazione e partecipazione dell'AGRIS"
Qualità merceologica, chimica, sensoriale e nutrizionale della carne dell'agnello di Sardegna I.G.P."

Il prodotto IGP, Agnello di Sardegna da "latte" deriva da animali alimentati solo ed esclusivamente con latte materno. Man mano che l'agnello cresce (Agnello da taglio) la dieta è integrata con il pascolo di alimenti naturali ed essenze spontanee caratteristiche dell'habitat dell'isola.

Il sistema di allevamento e le caratteristiche ambientali della Sardegna conferiscono all'Agnello di Sardegna IGP peculiari caratteristiche sensoriali e nutrizionali.

La carne d'agnello contiene un' elevata percentuale di proteine di alto valore biologico, con buone quantità e proporzione bilanciata di tutti gli aminoacidi indispensabili alla formazione, all'accrescimento e al mantenimento del nostro organismo; sono inoltre presenti alcuni aminoacidi, detti "essenziali" (lisina, triptofano, aminoacidi solforati, ecc.) che non possono essere introdotti nell'organismo umano, in quantitativi sufficienti, attraverso l'assunzione di proteine di origine vegetale.

La carne di agnello è anche un'importante fonte di minerali (zinco, rame, selenio e ferro) e di vitamine idrosolubili (B1, B2, B6, niacina e B12) e liposolubili (E). In Particolare la vitamina E è il più importante antiossidante naturale delle membrane cellulari. Protegge i fosfolipidi ed il colesterolo contrastando la formazione di radicali liberi, riduce la degradazione delle vitamine del gruppo A e B, svolge un'attività antitrombotica e previene l'invecchiamento precoce dei tessuti. Grazie alla sua azione antiossidante, la vitamina E ha la particolarità di proteggere le caratteristiche nutrizionali, funzionali e sensoriali della carne durante la conservazione allungandone quindi anche il periodo di conservazione.

La carne di agnello ha un contenuto in grassi mediamente inferiore al 3 %. Tuttavia è un' importante fonte di acidi grassi, che rappresentano la componente più importante di tutte le classi di lipidi presenti negli organismi viventi nei quali svolgono funzioni strutturali, energetiche e metaboliche. In particolare la carne degli animali lattanti, è caratterizzata da una buona percentuale di acidi grassi insaturi (del tipo $\omega 3$ e $\omega 6$,) tra i quali l'acido linolenico, l'acido eicosapentenoico, docosapentenoico, docosaesenoico.

Le raccomandazioni nutrizionali suggeriscono, infatti, di aumentare il livello di acidi grassi $\omega 3$ assunti con la dieta, privilegiando alimenti che abbiano un valore del rapporto $\omega 6/\omega 3$ inferiore a 4 (Department of Health, 1994). In agnelli alimentati al pascolo, il valore medio del rapporto $\omega 6/\omega 3$ indicato in tabella tende a diminuire avvicinandosi all'unità.

Da segnalare inoltre la presenza di un buon contenuto di acido linoleico coniugato (CLA), ed in particolare dell'isomero CLA 9c 11t (acido

rumenico), di cui sono ormai note le importanti proprietà anticarcinogeniche e nutraceutiche

Composizione chimica media della carne di Agnello di Sardegna IGP¹

Ceneri (g/100g)	1,23	Grasso (g/100g)	1,90
Proteine (g/100g)	19,77	Colesterolo (mg/100g)	86,5
Umidità (g/100g)	76,69	ω6/ω3	2,31
Vitamina E (mg/100g)	0,24	Saturi (g/100g FA²)	42,17

¹ I valori sono espressi per 100 g di carne tal quale

² I valori sono espressi in percentuale sul totale degli acidi grassi presenti in 1g di grasso estratto dalla carne.