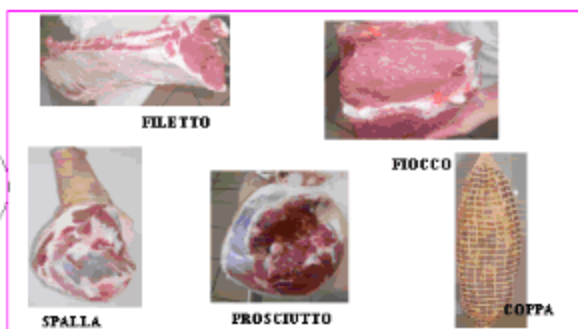


G. GIGANTE*, N. CASTELLANO*, C.M.A. BARONE**, P. COLATRUGLIO**, D. MATASSINO*.-***

* ConSDABI, NFP.1- FAO - Centro di Genomica e di Proteomica per la Qualità e per l'Eccellenza alimentare. Piano Cappelle- 82100 Benevento ** Dipartimento di Scienze zootecniche e Ispezione degli alimenti-Università di Napoli Federico II- Via Università 133 - 80055 Portici (Napoli). *** Dipartimento di Scienze biologiche e ambientali - Università degli Studi del Sannio - Via Port'Arso, 11- 82100 Benevento.

Introduzione

Lo studio ha interessato 51 soggetti, macellati a un peso vivo medio di 174 ± 30 kg, appartenenti al Tipo Genetico Autoctono Antico (TGAA) suino 'Casertano' allo scopo di verificarne il possibile impiego per la produzione di salumi 'tradizionali tipizzati etichettati'. Il fine ultimo di questo lavoro è determinare l'incidenza dei tagli carnosì e adiposi



Risultati

Analisi statistica: $y_{ij} = m + b_1x_1 + b_2x_2 + sex_i + e_{ij}$ m = media b_1 e b_2 = coefficienti di regressione del peso vivo finale e dell'età finale x_1 = peso vivo finale x_2 = età finale sex = sesso

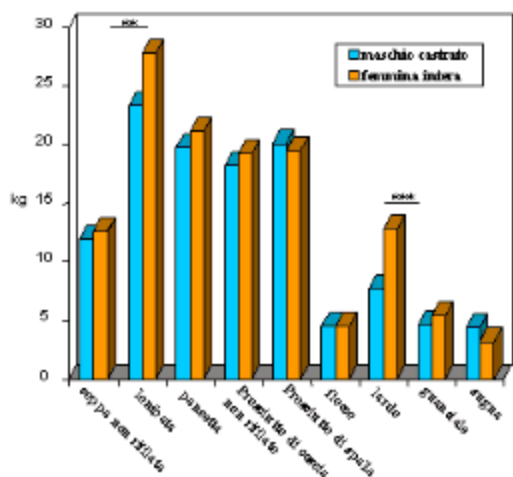
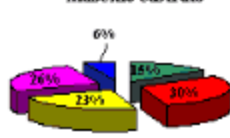


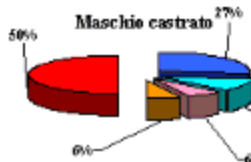
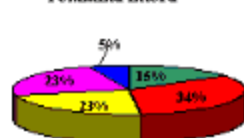
Gráfico dei principali tagli carnosì e adiposi.

Maschio castrato

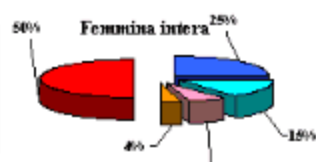


Grafici relativi all'incidenza percentuale di alcuni tagli carnosì rispetto al totale dei tagli carnosì, rispettivamente per maschi e femmine.

Femmina intera



Grafici relativi all'incidenza percentuale di alcuni tagli adiposi rispetto al totale dei tagli adiposi, rispettivamente per maschi e femmine.



Conclusioni

I risultati hanno evidenziato che la femmina fornisce una maggiore quantità di carne in valore assoluto. Il rapporto tra tagli carnosì e tagli adiposi è risultato maggiore nel maschio castrato ($2,25 \pm 0,46$, c.v. = 21 %) rispetto alla femmina intera ($2,07 \pm 0,61$, c.v. = 30 %). Altamente significativo il lardo ($P < 0,001$) e significativo la lombata ($P < 0,01$)