

Profilo acidico e caratteristiche sensoriali di un preparato a base di polpa di pesce del lago Trasimeno

R. Franceschini¹
M. Orrù²
D. Miraglia²
D. Ranucci^{2*}
F. Asdrubali³
S. Altissimi⁴
A. Valiani⁴
R. Branciarì²

¹Università degli Studi
Guglielmo Marconi, Roma

²Dipartimento di Medicina Veterinaria,
Università degli Studi di Perugia

³CIRIAF
Università degli Studi di Perugia

⁴Istituto Zooprofilattico Sperimentale
dell'Umbria e delle Marche.

(*) AUTORE CORRISPONDENTE:

Ranucci David
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Perugia
Via S. Costanzo n. 4
06126 Perugia, Italy
Email: david.ranucci@pg.it
Tel: 0755857931, fax 0755857932

Lo scopo di questo studio è stato quello di valutare la composizione chimica, il profilo acidico e le caratteristiche sensoriali di un prodotto tipo "svizzera" a base di polpa di pesce, preparato con specie ittiche poco pregiate (carpa e carassio) del lago Trasimeno, confrontandolo con un preparato a base di polpa di pesce diffuso in commercio. Il "preparato del Trasimeno" ha mostrato un contenuto superiore di grassi rispetto a quello commerciale (1,75% rispetto a 1,19%). Relativamente al profilo acidico entrambi i preparati di polpa di pesce hanno presentato un elevato contenuto di acidi grassi della serie omega 3 anche se valori superiori sono stati registrati per il "preparato del Trasimeno". A parità di gradimento da parte dei consumatori è stata inoltre rilevata una più elevata anti-aterogenicità ed anti-trombogenicità del prodotto locale. Attraverso l'utilizzo di specie poco pregiate come la carpa e il carassio nella formulazione di preparati a base di pesce si può quindi giungere all'elaborazione di un alimento di elevata qualità nutrizionale e apprezzato dal consumatore.

Parole chiave: prodotto a base di polpa di pesce di acqua dolce, acidi grassi, omega 3, acidi grassi polinsaturi

Fatty acids profile and sensory properties of a Trasimeno Lake fish product

The aim of the study was to evaluate the chemical composition, fatty acid profile and sensory properties of a freshwater fish patty made from less valuable fish species (i.e. carp and goldfish) from Trasimeno Lake (Umbria, Italy) and compare it with a commercial one made from Nile perch.

The Trasimeno fish products show a higher fat content than commercial fish product (1.75% vs 1.19% respectively).

As regards the fatty acids profile, both fish products show a high content of n 3 fatty acids, with the higher value recorded in Trasimeno Lake fish product. The sensory analysis (paired preference test) did not show any differences between the two products. These results indicate that the production of fish patties may be a valuable strategy to improve the original sensory properties of less valuable fish, and show that a fish product made with a mixed pulp of carp and goldfish of the Trasimeno Lake has a high nutritional value and can be as appreciated by the consumer as other commercial products.

Keywords: freshwater fish patties, fatty acids, omega 3, polyunsaturated fatty acids