

## **Valutazione dell'influenza dei fattori di allevamento e di macellazione sulle caratteristiche qualitative delle carni avicole**

L'attività di ricerca avrà ad oggetto la valutazione dell'influenza dei principali fattori di allevamento e di macellazione sulle caratteristiche qualitative delle carni avicole, con particolare riferimento agli aspetti fisico-chimici, tecnologici e merceologici del prodotto. In tale ambito, il programma di ricerca sarà finalizzato alla caratterizzazione qualitativa delle carni in funzione di variabili produttive quali tipologia genetica, alimentazione, condizioni ambientali, gestione degli animali nelle fasi pre-macellazione e parametri di processo adottati durante la macellazione.

Il progetto prevede inoltre la messa a punto e l'applicazione di metodi idonei alla valutazione della qualità della carne avicola, anche mediante l'impiego di approcci analitici innovativi, utili alla determinazione dei principali parametri qualitativi e all'identificazione di eventuali difetti o alterazioni del prodotto. Le attività sperimentali comprenderanno campionamenti presso allevamenti e macelli avicoli, l'analisi e l'elaborazione dei dati raccolti, nonché l'interpretazione dei risultati in relazione ai fattori produttivi considerati.

Rientreranno altresì nelle attività previste la stesura di progetti di ricerca, report tecnici, contributi a convegni e articoli scientifici, al fine di valorizzare i risultati ottenuti e favorirne il trasferimento in ambito scientifico e applicativo. L'insieme delle attività sarà orientato alla produzione di conoscenze e strumenti utili al miglioramento della qualità delle carni avicole, all'ottimizzazione dei processi di filiera e al rafforzamento della sostenibilità e della competitività del comparto produttivo.

## **Evaluation of the effect of farming and slaughtering factors on the quality characteristics of poultry meat**

The research activity will focus on assessing the influence of the main farming and slaughtering factors on the quality characteristics of poultry meat, with particular reference to the physicochemical, technological, and commercial attributes of the product. Within this framework, the research program will be aimed at the qualitative characterization of meat as affected by production variables such as genetic type, feeding strategies, environmental conditions, animal management during the pre-slaughter phase, and processing parameters applied during slaughter.

The project also includes the development and application of suitable methods for the evaluation of poultry meat quality, including the use of innovative analytical approaches, useful for determining the main quality parameters and identifying possible defects or alterations in the product. Experimental activities will include sampling at poultry farms and slaughterhouses, analysis and processing of the collected data, as well as interpretation of the results in relation to the production factors under investigation.

The planned activities will also include the preparation of research proposals, technical reports, conference contributions, and scientific papers, with the aim of enhancing the value of the results obtained and promoting their transfer to both scientific and applied contexts. Overall, the activities will be directed toward generating knowledge and tools useful for improving poultry meat quality, optimizing supply chain processes, and strengthening the sustainability and competitiveness of the production sector.