

Suini grassi maschi interi senza odore di verro

Fase di produzione: Verri

Paese d'origine: Germania



Il rischio dell'odore di verro nella carne può essere ridotto quasi a zero selezionando particolari linee terminali di verri per l'inseminazione artificiale. L'uso di questi verri "testati per l'odore" aiuterà gli allevatori a garantire la commerciabilità della carne suina e, in futuro, ad evitare detrazioni economiche per la presenza di odori evidenti nelle carcasse di suini maschi interi al macello. L'odore di verro è determinato dagli elementi chiave androstenone e scatolo. Entrambe queste sostanze hanno un'elevata ereditabilità, quindi queste caratteristiche possono essere incluse nella stima del valore genetico individuale.

Background Genetico

Un verro geneticamente predisposto ad avere un basso tenore di odore di verro è stato identificato da una ricerca durante lo studio EN-Z-EMA (naso elettronico, riproduzione, ingrasso di maschi interi) e Strat-E-Ger (scelta strategica del verro contro l'odore), un progetto coordinato dall'Università di Bonn. La progenie del verro è stata sottoposta a test intensivi, per cui la sua idoneità all'uso per l'ingrasso di maschi interi è stata testata.

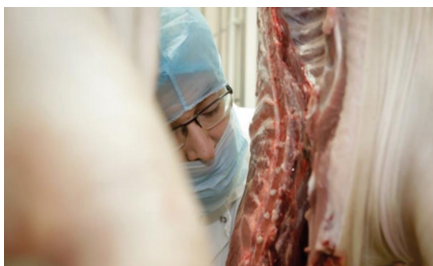
Migliore Pratica – La Soluzione

Esistono protocolli per lo stoccaggio e il controllo della temperatura, sia prima che dopo l'arrivo dello sperma nell'allevamento.

- I lattonzoli trascorrono le prime quattro settimane con la madre e, dopo lo svezzamento, i suinetti maschi e femmine sono generalmente allevati insieme in un sistema di stabulazione tipo "flat-deck".
- Per il periodo di ingrasso, gli animali vengono separati a seconda del loro sesso.
- Dopo la macellazione, ogni carcassa di maschio intero viene controllata da un organismo di certificazione indipendente per eventuali alterazioni dell'odore: una certa area del tessuto adiposo del collo viene riscaldata e controllata da personale appositamente addestrato e sensibile agli odori.
- Le carcasse con odori potenzialmente evidenti vengono separate.
- Lo sperma è disponibile in commercio per i produttori di suinetti in tutta l'UE.



Per il periodo di ingrasso, gli animali vengono separati in base al sesso



Per controllare l'alterazione dell'odore, una certa area del tessuto adiposo del collo viene riscaldata e controllata da personale sensibile agli odori

Analisi Costi/Benefici

Il rischio di odore di verro per i maschi all'ingrasso è quasi a zero se si è scelto il seme di un verro terminale tra il 25% dei migliori riproduttori a basso odore di verro.

- **Tra le carcasse controllate al macello ci sono solo 0,75% di odori devianti, rispetto al 3,5% nei suini allevati senza l'uso di riproduttori scelti senza odore di verro.**
- A lungo termine, i produttori saranno in grado di evitare penalizzazione economiche per verri con odori evidenti, che influenzano l'utilizzabilità della carne. Non ci sarà alcuna detrazione fino al divieto di castrazione senza l'anestesia, che entrerà in vigore in Germania nel mese di gennaio 2019.
- **Il denaro risparmiato sarà superiore a quello del costo aggiuntivo dello sperma proveniente da riproduttori a ridotto odore. Supponendo che la macellazione di 2.250 maschi interi, senza l'uso di riproduttori testati, mostra all'incirca 79 verri con odore di verro con una perdita che va da 1.580 € fino a 6.320 €. Usando i riproduttori testati per l'odore di verro, solo 17 suini su 2.250 presenterà odore di verro e le perdite saranno limitate ad un massimo di 1.360 €. Il costo aggiuntivo dello sperma di questi riproduttori è di 990 € per 150 scrofe.**
- Gli allevatori possono abbandonare la castrazione e ridurre i costi legati all'esecuzione di questa operazione.
- **Le prestazioni produttive all'ingrasso possono migliorare in termini di accrescimento medio giornaliero e di indice di conversione alimentare.**

Ulteriori link a ricerca e progetto

<http://www.eupig.com/>

Link al rapporto tecnico

Link ai principali articoli scientifici

Contatto dell'RPIG (Germania):

Wiebke von Seggern

