L'UOVO, UN ALIMENTO FONDAMENTALE

Silvia Gaggiani
Assicurazione Qualità OVITO

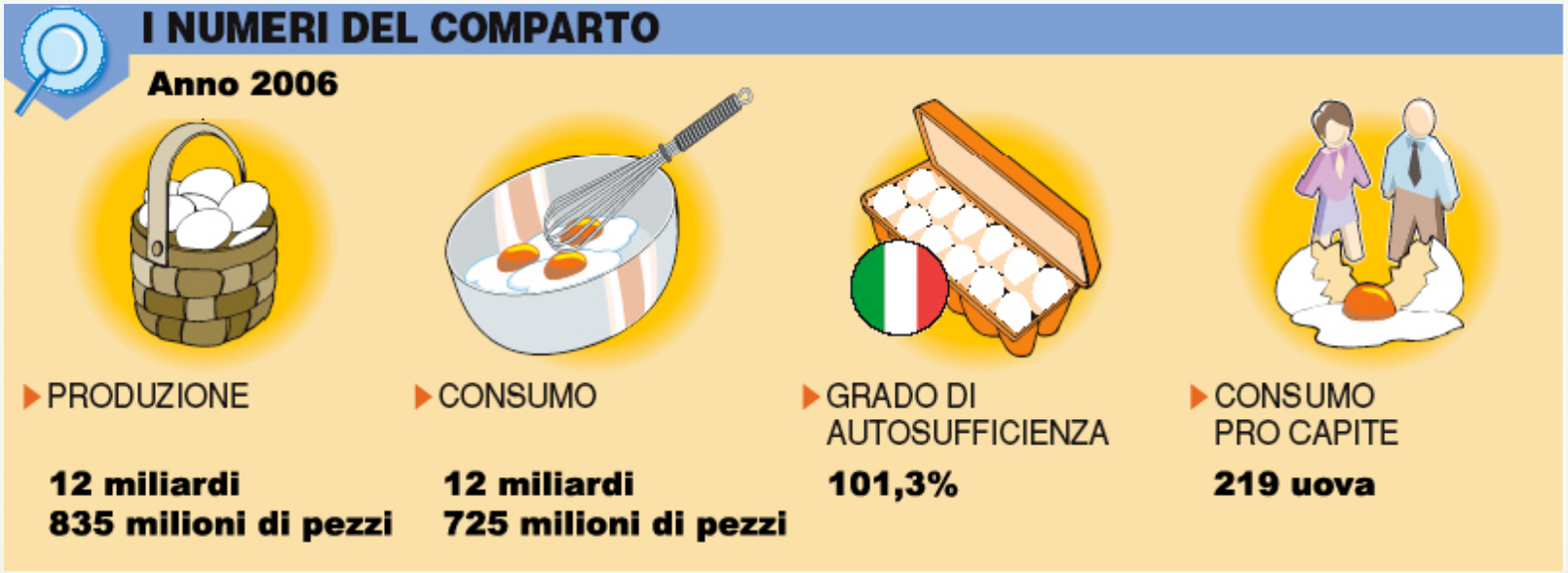
Convegno Associazione Giuseppe Dossetti "I Valori"
Alimentazione è Prevenzione
Roma 23 -05-2008

FATTORIA NOVELLI-OVITO

Produzione di uova fresche e ovoprodotti

- Allevamenti di proprietà con oltre 2 milioni di galline ovaiole

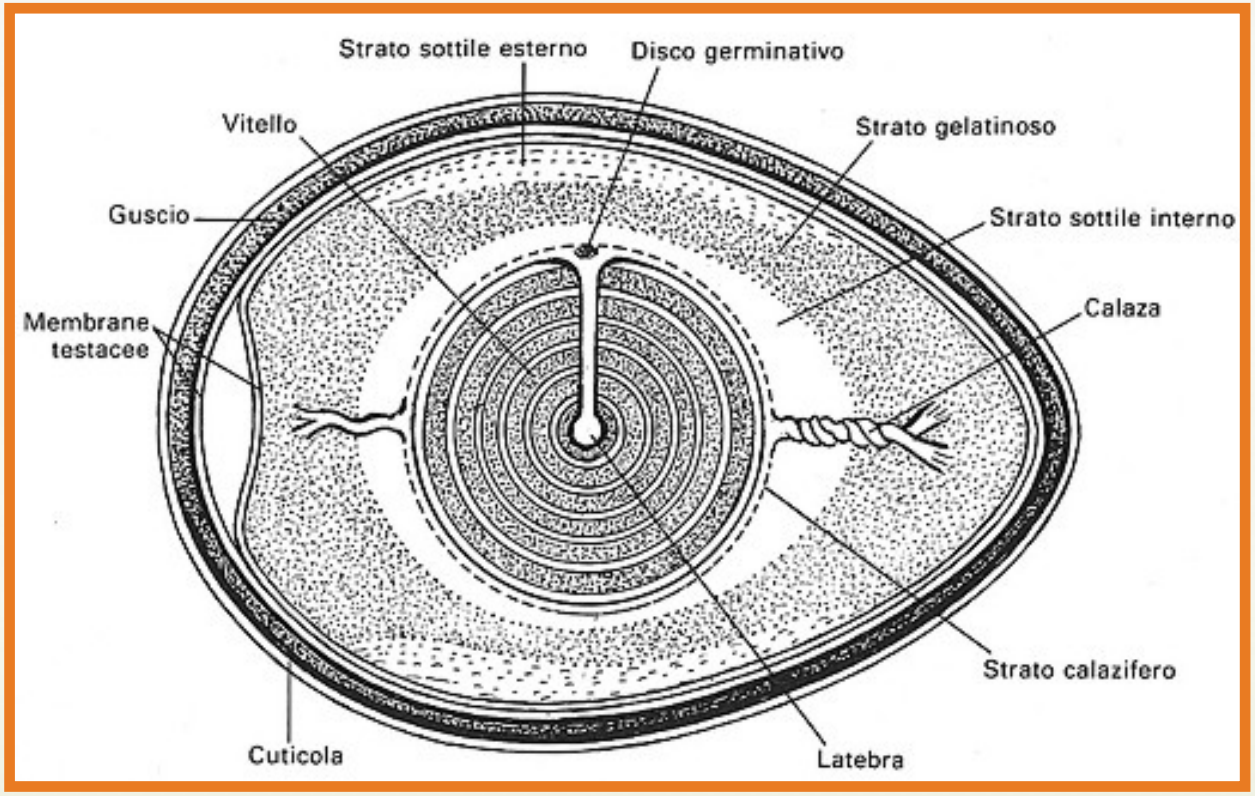
PRODUZIONE NAZIONALE DI UOVA DA CONSUMO



Fonte: Elaborazione dati Unione Nazionale dell'Avicoltura

D'Arco

L'UOVO


Strato sottile esterno
Disco germinativo
Vitello
Strato gelatinoso
Guscio
Strato sottile interno
Membrane testacee
Calaza
Strato calazifero
Cuticola
Latebra

LE UOVA SONO TRA GLI ALIMENTI PIÙ COMPLETI PER L'ORGANISMO

	Uovo intero		Albume		Tuorlo
Acqua (g)	77,1		87,7		53,5
Proteine (g)	12,4		10,7		15,8
Lipidi (g)	8,7		Tracce		29,1
Carboidrati (g)	Tracce		Tracce		Tracce
Valore energetico (Kcal)	125		43		325

Composizione chimica e valore energetico dell'uovo(per 100 g di parte edibile)

Fonte INRAN

L'UOVO: PROTEINE AD ALTO VALORE BIOLOGICO

Le uova sono una fonte concentrata di proteine

- contenenti tutti i **9 amminoacidi essenziali**
- ricche di **Aminoacidi Solforati**
- con **il più alto valore biologico** fra tutte le principali fonti di proteine animali

ALTRE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

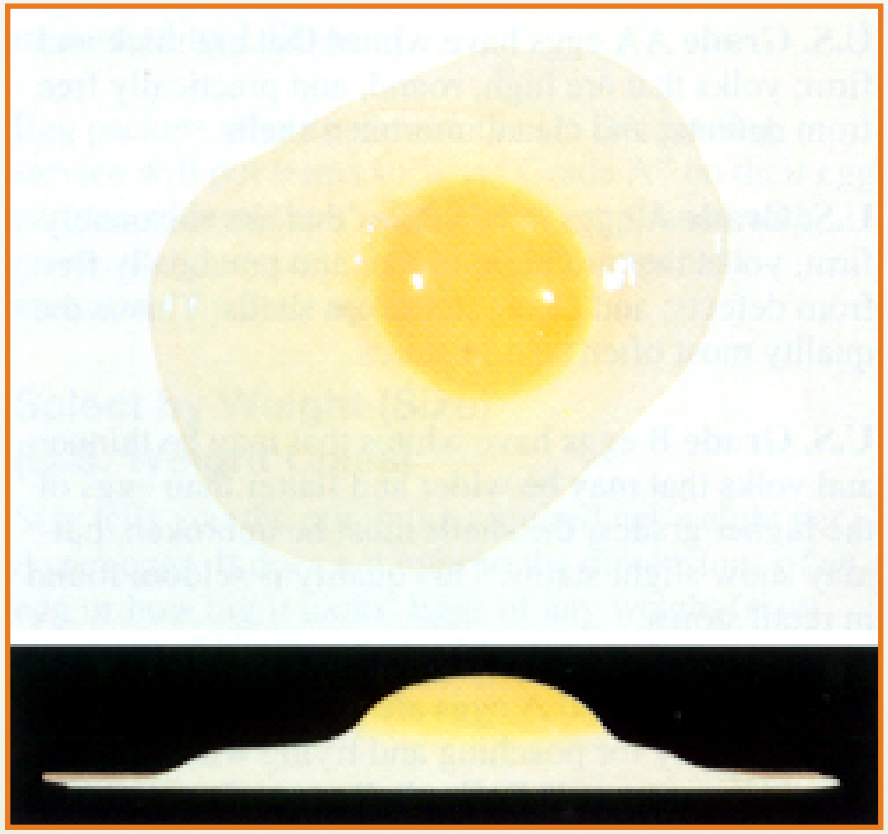
- Fonte di vitamine: **A, E, D, Gruppo B (B1, B2, PP, B12)**
- Fonte di Sali minerali: **magnesio, calcio, potassio, fosforo, zinco e ferro**
- Sono ricche in colina, **micronutriente** che gioca un ruolo importante nello sviluppo e nelle funzioni del cervello e del sistema nervoso
- Hanno proprietà antiossidanti grazie ai carotenoidi presenti nel tuorlo (**luteina e zeaxantina**)

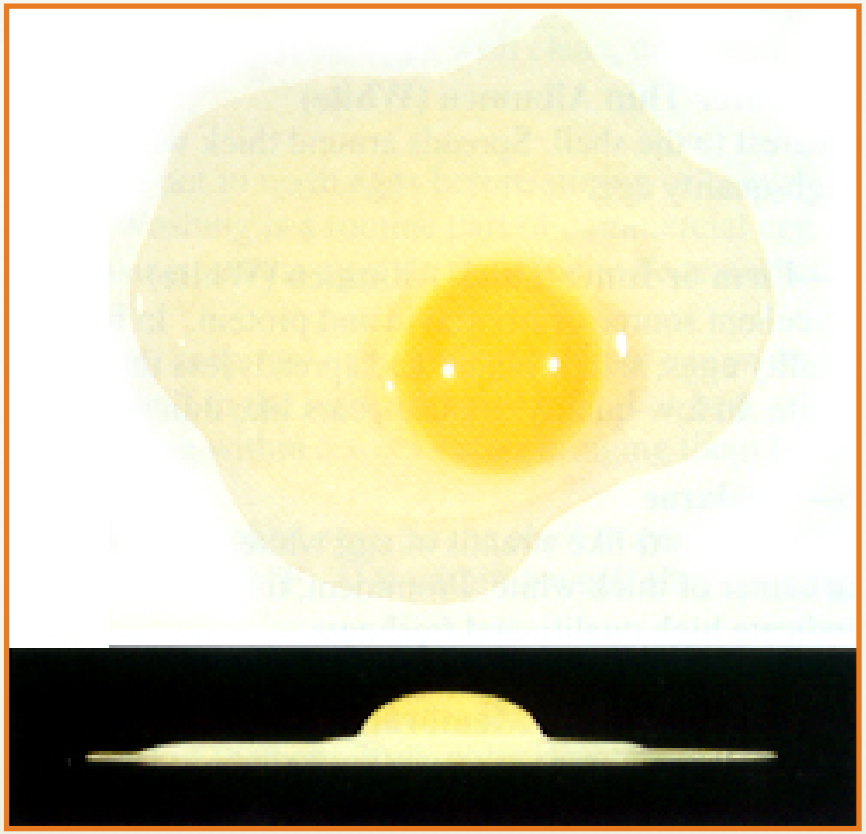
PERCHE'
L'UOVO DEVE ESSERE FRESCO?

Immediatamente dopo la deposizione ha inizio il processo di invecchiamento a discapito del valore nutritivo dell'uovo

- **Uovo cellula vivente**
- **Uovo sistema complesso altamente instabile**
- **Attività enzimatica: modifiche nelle strutture colloidali**
- **Degradazione delle proteine − alterazione dei grassi**
- **Aggressione da fattori ambientali: temperatura − umidità − microrganismi**

MODIFICHE NEL CORSO DELL'INVECCHIAMENTO





DIVENTA QUINDI DI FONDAMENTALE IMPORTANZA CONSUMARLO

FRESCO

Prof Gianfranco Piva, direttore dell'istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione (ISAN) di Piacenza-Dagli atti del Convegno: "Da che parte guardare un uovo? La certificazione di prodotto come tutela del consumatore". Spoleto, 14 ottobre 2000

L’UOVO È IL RISULTATO
DI QUELLO CHE LA GALLINA MANGIA

L’Alimentazione influenza:

- Colore del tuorlo
- Composizione in acidi grassi
- Contenuto vitaminico

UN MANGIME ESCLUSIVAMENTE VEGETALE

Solo un mangime vegetale contiene tutte le sostanze ad azione protettiva, che oltre al nutrimento conferiscono anche la naturale colorazione al tuorlo e **costituiscono un corredo di composti ad azione antiossidante** (Vitamina E, flavonoidi etc) che mantengono intatto il potenziale nutritivo racchiuso nell'uovo e dalle riconosciute **proprietà antiossidanti**, capaci di contrastare i danni prodotti dai radicali liberi.

Prof. Carlo Cannella, Ordinario di Scienza dell'Alimentazione nell'Università La Sapienza di Roma-Dagli atti del Convegno: "Da che parte guardare un uovo? La certificazione di prodotto come tutela del consumatore." Spoleto, 14 ottobre 2000

COMPOSIZIONE IN ACIDI GRASSI E ALIMENTAZIONE

per 100 g di parte edibile

	lipidi												
	Totale	***saturi***	*C14:0*	*C16:0*	*C18:0*	***monoins.***	*C16:1*	*C18:1*	***polins.***	*C18:2*	*C18:3*	*C20:4*	*C22:6*
INRAN	**8,7**	***3,17***	*0,03*	*1,90*	*1,21*	***2,58***	*0,23*	*2,35*	***1,26***	*1,06*	*0,04*	*0,16*	==
Novelli	**8,0**	***2,13***	*0,02*	*1,59*	*0,52*	***3,74***	*0,28*	*3,46*	***2,13***	*1,83*	*0,12*	*0,08*	*0,09*

Fonte: prof. Cannella dal Convegno “Da che parte guardare un uovo?La certificazione di prodotto come tutela del consumatore”, Spoleto 2000

IL COLORE DEL TUORLO

XANTOFILLE NATURALI

- **MAIS**: luteina-zeaxantina
- **ERBA MEDICA**: violaxantina-neoxantina
- Altre fonti:crostacei − alghe − calendula− peperoni rossi − ecc.

XANTOFILLE SINTETICHE

- Estere etilico acido β apo-carotenoico
- Cantaxantina


Control
5
10
15
Apo-ester (ppm in feed)
Roche
Yolk Colour Fan

IMPORTANZA DEI CAROTENOIDI NATURALI

I pigmenti vegetali (luteina e zeaxantina) presenti nel tuorlo in quantità tanto più elevata quanto maggiore è il loro apporto nella dieta degli animali, vanno a concentrarsi selettivamente nell'occhio (retina e cristallino) dove svolgono **un'importante funzione antiossidante** proteggendo le strutture visive dai radicali liberi e quindi dai danni alla funzione visiva

UOVO E TIPOLOGIE DI ALLEVAMENTO

- **Poche** caratteristiche dell'uovo sembrano dipendere dal **sistema di allevamento**
- Molte caratteristiche compositive dipendono **direttamente dalla dieta dell'ovaiola**
- Molte caratteristiche compositive sono più influenzate dall'età dell'ovaiole piuttosto che dal sistema di allevamento
- Alcune caratteristiche sembrano legate **più alla struttura e alla gestione dell'allevamento** che al sistema in sè

M. Rossi DISTAM, 2007

LA QUALITÀ DI UN UOVO

Le sue caratteristiche nutrizionali e il suo livello di salubrità e di sicurezza sono la risultante della complessa interconnessione di tutte le fasi del processo di produzione che includono:

- Alimentazione di pulcini e galline
- L'allevamento
- I processi di raccolta, imballaggio e distribuzione

LE SCELTE DI OVITO A GARANZIA DEL CONSUMATORE

LA GESTIONE DI UNA FILIERA COMPLETAMENTE INTEGRATA



ALIMENTAZIONE ESCLUSIVAMENTE VEGETALE DI PRODUZIONE PROPRIA





FILIERA PRODUTTIVA CONTROLLATA IN OGNI PUNTO



FIRMA, DATA DI DEPOSIZIONE, CODICE ALLEVAMENTO



CONSEGNA ENTRO MASSIMO 48 ORE DALLA RACCOLTA

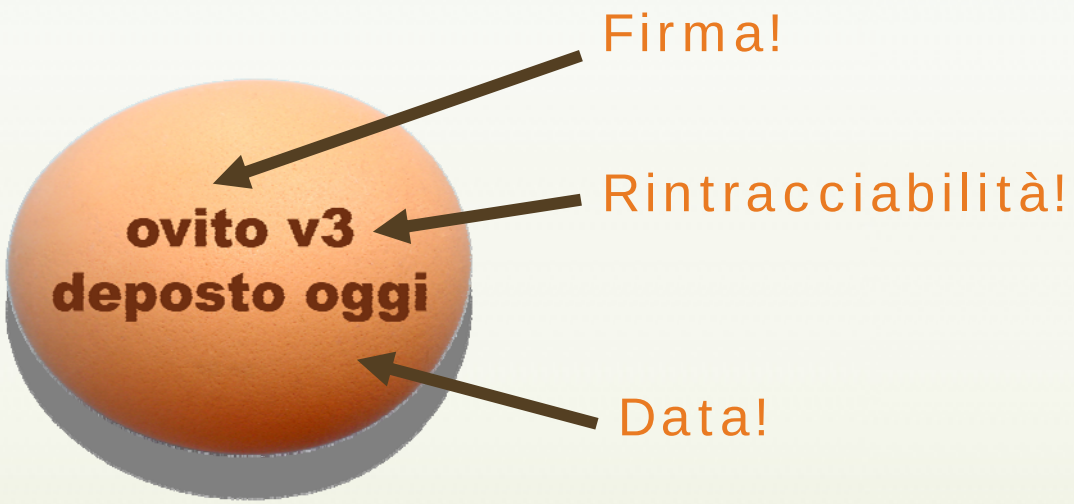
LA FRESCHEZZA PRIMA DI TUTTO

- Nel 1993 Ovito **è stato il primo a riportare la data di deposizione sul guscio di ogni singolo uovo** permettendo così al consumatore di verificare in ogni momento **la reale freschezza dell'uovo**



LA CARTA D'IDENTITÀ

Precorrendo i tempi…
Già dal 1994 le nostre uova Ovito hanno la propria Carta d'Identità



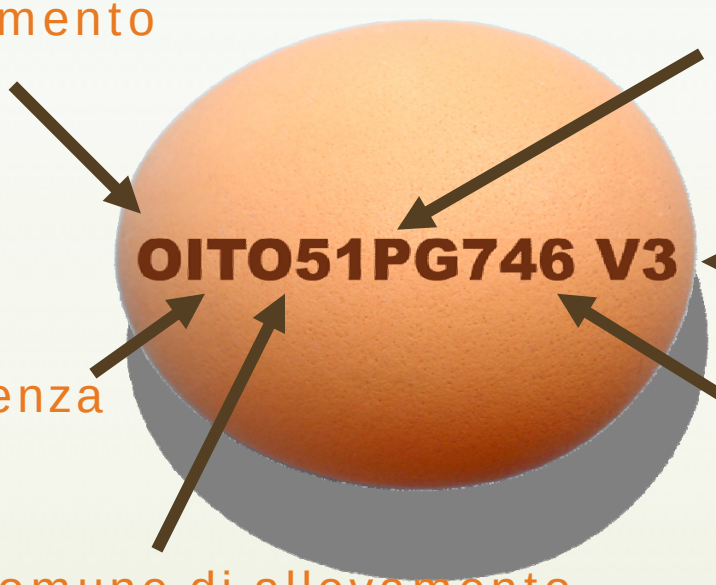
1987 Ovito, appone su ogni guscio **la propria firma**

1993 Ovito appone sul guscio la **data di deposizione**

1994 **Ovito,** riporta sul guscio la sigla del **gruppo di galline da cui proviene**

DAL 2004 E' PRESENTE IL CODICE DI RINTRACCIABILITA' PREVISTO DALLA LEGGE

Sistema di Allevamento
0 = produzione biologica
1 = allevamento all'aperto
2 = allevamento a terra
3 = allevamento in gabbie



Sigla della Provincia
Di allevamento

Gruppo di Galline
Di Provenienza

Paese di Provenienza

Allevamento
di Provenienza

Cod. ISTAT del Comune di allevamento

LE NOSTRE GALLINE VEGETARIANE DA SEMPRE!

- I pulcini e le galline di Ovito vengono alimentati **da sempre** solo con mangimi vegetali prodotti in proprio (nel mangimificio del Gruppo) senza farine e grassi animali, privi di materie prime OGM
- Nel mangime **non sono mai stati aggiunti coloranti sintetici**. Il colore di Ovito è del tutto **naturale!**

CERTIFICAZIONE di PRODOTTO
GARANZIA di QUALITA' e SICUREZZA

Fattoria Novelli consapevole da sempre dell'importante ruolo delle uova nell'alimentazione ha deciso di sottoporre la propria produzione ad un ulteriore controllo da parte dell'ente esterno superpartes: Bureau Veritas Italia Spa

OVITO È STATO IL PRIMO UOVO IN ITALIA AD AVER OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO PER:

- **Freschezza** (con consegna entro max 48 ore dalla raccolta)
- Alimentazione solo vegetale di pulcini e galline e da materie prime **NO OGM**
- **Assenza di coloranti sintetici**
- **Rintracciabilità di filiera**

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO
BUREAU VERITAS Certification

Certificato di prodotto n. 14/001a

ALTRE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ:

- **SA8000** (responsabilità sociale)
- **ISO 14001:2004** (certificazione ambientale). Grazie alle azioni messe in atto per ridurre gli impatti delle proprie attività produttive sull'ambiente.
- **IFS** (International Food Standard)

Tutto questo è possibile grazie al controllo di tutta la filiera produttiva. Una filiera gestita direttamente, che permette di ricostruire e documentare la storia di ogni uovo: dall'allevamento di pulcini e galline, ai mangimi di produzione propria, alla selezione, fino al confezionamento e alla consegna.