**Valutazione della qualità della carne e studio dell’anomalie muscolari delle carni avicole**

Nel corso degli ultimi decenni, il miglioramento genetico indirizzato alla selezione di tipi genetici a rapido accrescimento ha indirettamente favorito la comparsa di alterazioni a carico del tessuto muscolare nei muscoli pettorali delle specie avicole.

In questo contesto, il programma di ricerca verterà sullo studio della qualità di carni avicole affette da anomalie muscolari al fine di valutarne i riflessi sulle caratteristiche tecnologiche delle carni fresche e trasformate.

Nel dettaglio, il progetto si propone di ampliare le conoscenze relative alle caratteristiche chimico-fisiche delle carni affette da anomalie muscolari e di approfondire le loro implicazioni sulla qualità della carne. In un secondo luogo, il presente progetto ha come obiettivo quello di stabilire le condizioni tecnologiche e di processo più idonee da applicare con lo scopo di valorizzare l’utilizzo di questa tipologia di carne nella formulazione di prodotti trasformati.

A tal proposito, verranno impiegate procedure sperimentali e determinazioni analitiche volte alla determinazione dei più importanti parametri qualitativi della carne con metodi tradizionali e innovativi. Mediante approccio chemiometrico, saranno inoltre individuati disegni sperimentali in grado di valutare le inferenze statistiche esistenti tra le variabili considerate.