



PROCESSI INDUSTRIALI DI RECUPERO E VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI NEL SETTORE BOVINO

L'ESPERIENZA DI INALCA

Clara Maffei
Assicurazione Qualità – Inalca S.p.A.

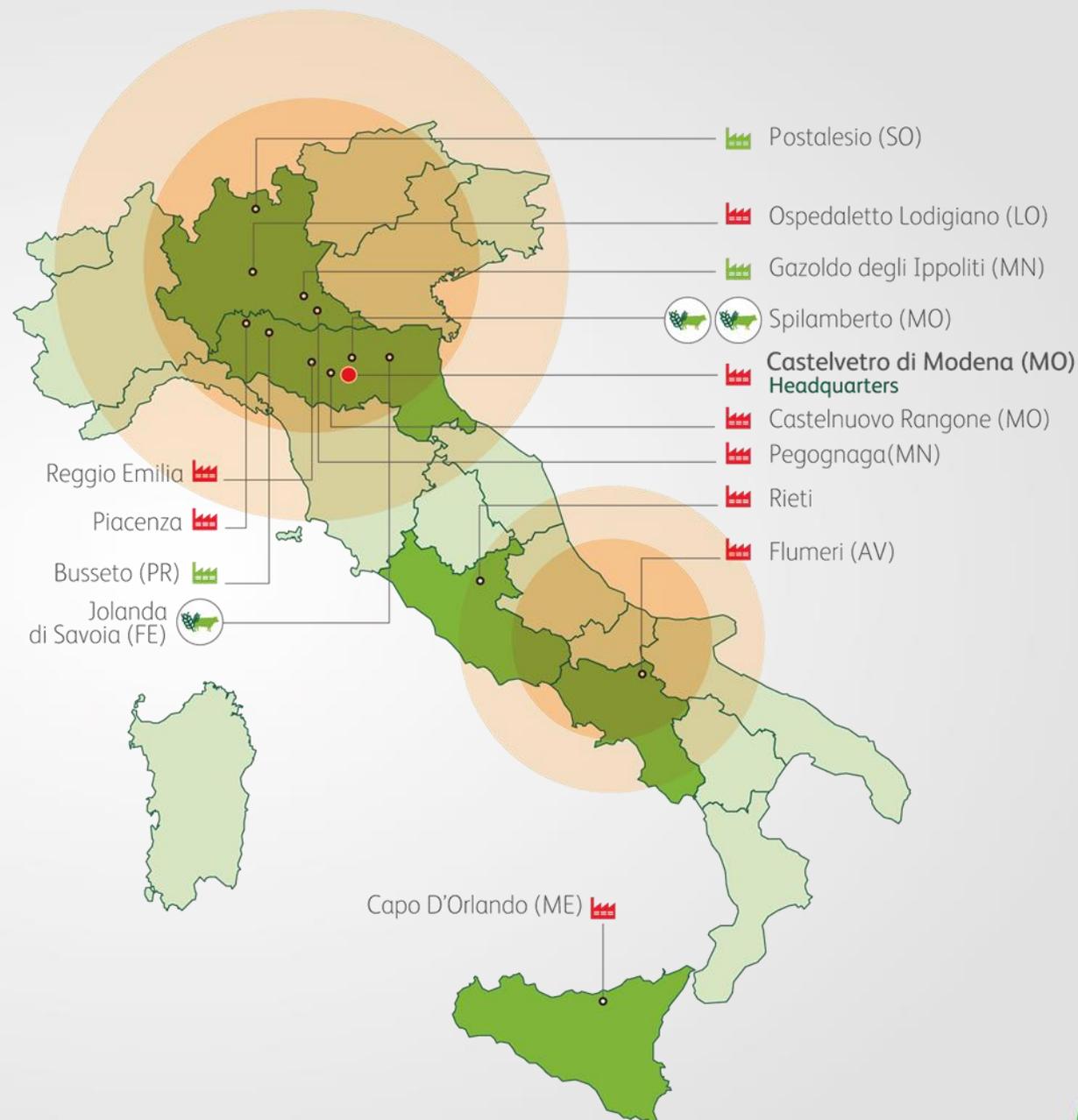
PORTO SAN GIORGIO – 11 OTTOBRE 2018



UNA FILIERA SEMPRE PIÙ INTEGRATA

Inalca presidia l'intera filiera produttiva delle carni bovine: dall'allevamento al prodotto finito.

-  **9** stabilimenti di carne bovina
-  **3** stabilimenti di salumi & snack
-  **3** aziende agricole



IL MODELLO DNA DI INALCA

IL MODELLO INTEGRATO E SOSTENIBILE LUNGO TUTTA LA FILIERA



IL MODELLO DNA DI INALCA

IL MODELLO INTEGRATO E SOSTENIBILE LUNGO TUTTA LA FILIERA

Oltre **3.000**

articoli da singolo capo
ottenuti e valorizzati

**INDUSTRIA
COMPLETA**

non solo macello.
(hamburger, scatole,
elaborati, preparati)

Attività di
SERVIZIO
e di
**INNOVAZIONE
PRODOTTI**

Ottimizziamo gli oltre 3000 articoli, grazie alla copertura completa di tutti i canali commerciali esistenti (rivenditori, QSR, Industria, grossisti, pet-food, industria automobilistica, farmaceutica, etc ..).

«L' ECONOMIA CIRCOLARE» - RIGENERARE RISORSE, AZZERARE GLI SCARTI



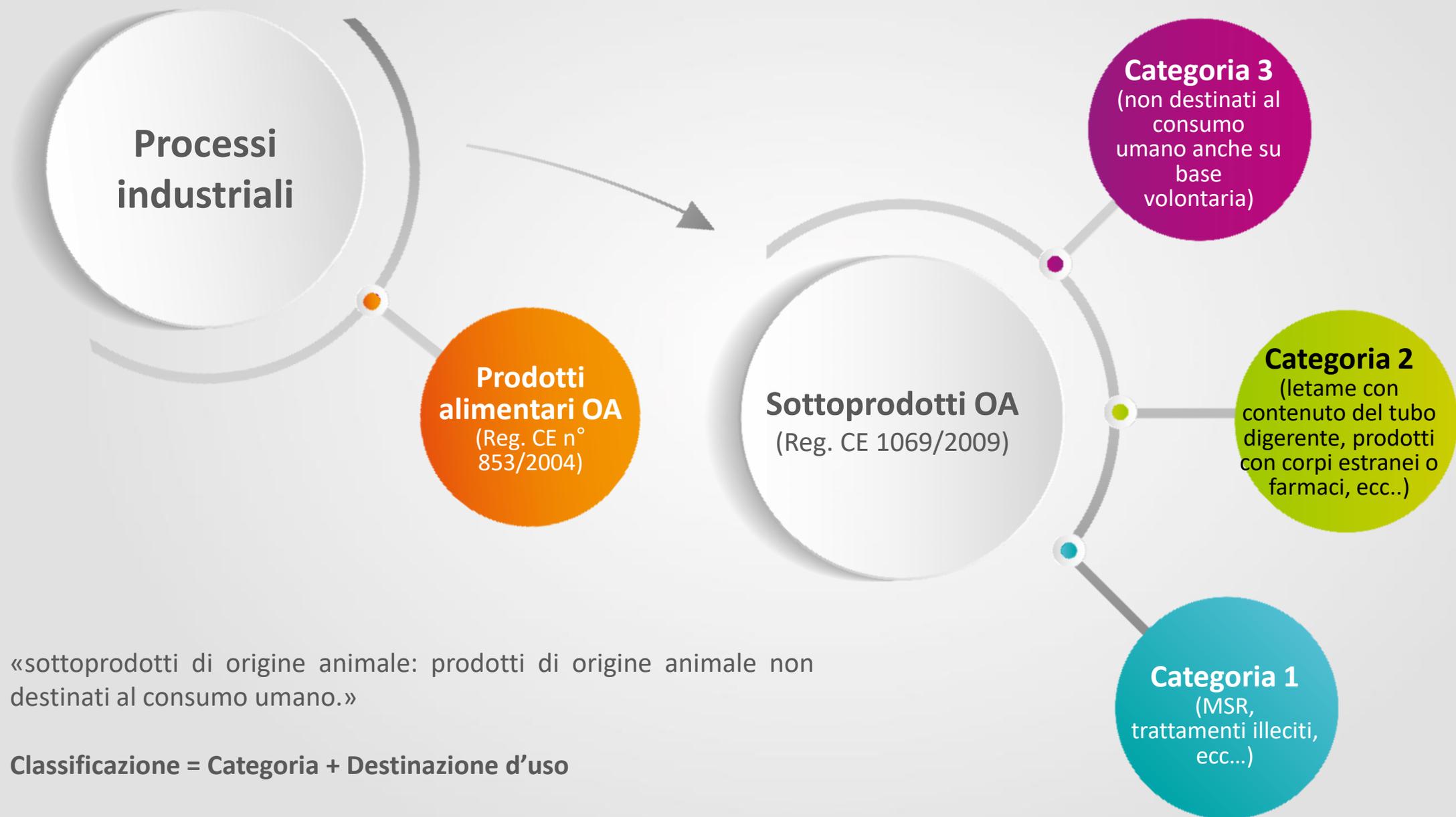
«L' ECONOMIA CIRCOLARE» - RIGENERARE RISORSE, AZZERARE GLI SCARTI

L'approccio circolare applicato alla filiera agro-alimentare ha come obiettivo quello di ridurre gli input in ingresso al sistema e valorizzare e rendere disponibili il maggior numero di sottoprodotti (letame, residui colturali, sottoprodotti della macellazione, ecc...).

La valorizzazione dei sottoprodotti deve essere tecnologicamente applicabile ed economicamente vantaggiosa.



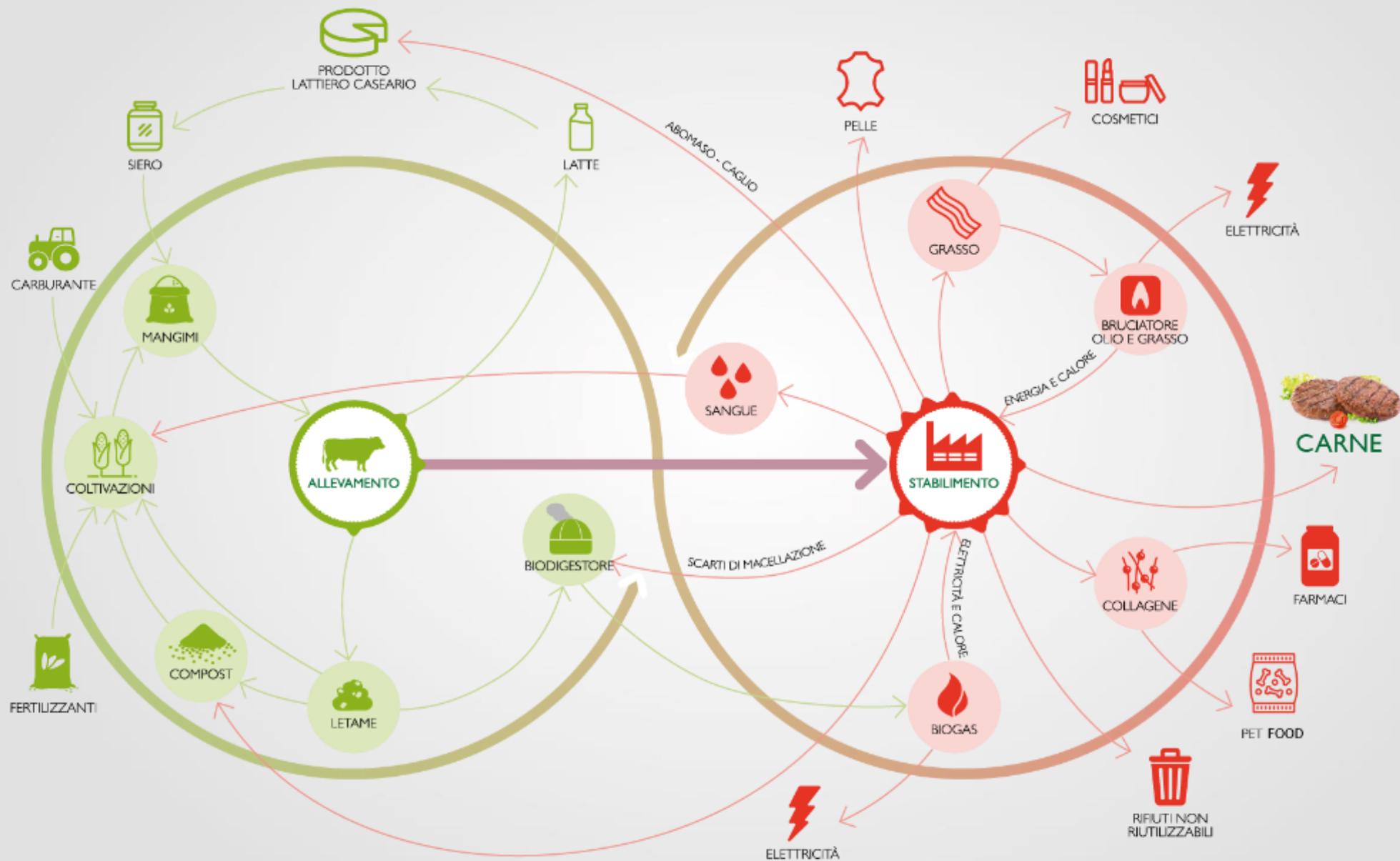
«L' ECONOMIA CIRCOLARE» - RIGENERARE RISORSE, AZZERARE GLI SCARTI



«sottoprodotti di origine animale: prodotti di origine animale non destinati al consumo umano.»

Classificazione = Categoria + Destinazione d'uso

«L' ECONOMIA CIRCOLARE» - RIGENERARE RISORSE, AZZERARE GLI SCARTI



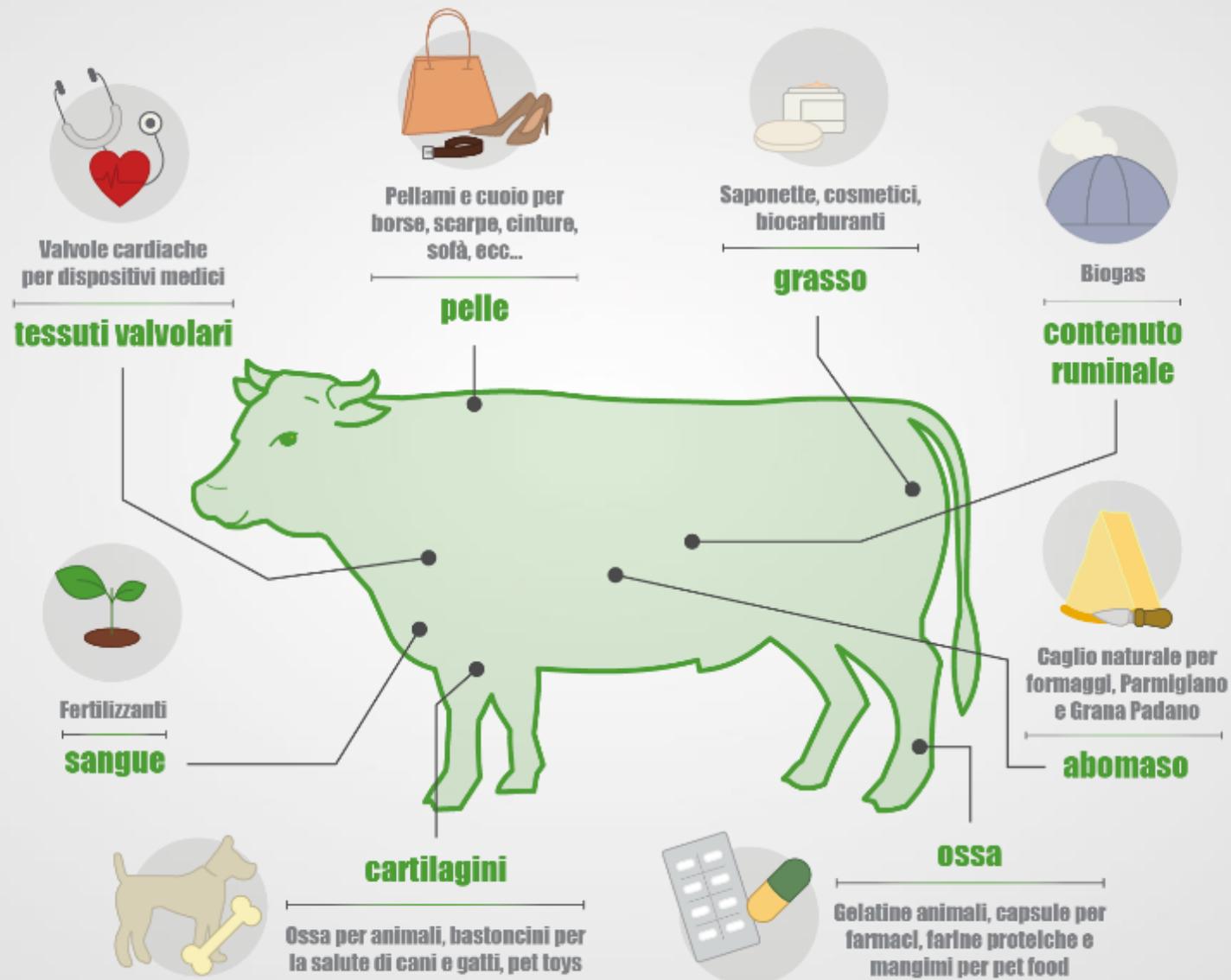
Recupero e la valorizzazione degli scarti e sottoprodotti lungo tutta la filiera.

I processi di recupero contribuiscono miglioramento complessivo della sostenibilità nel settore delle carni.

Nuova sfida: valorizzazione e qualità dei sottoprodotti, avendo come priorità di utilizzo sempre la destinazione al consumo umano.

Migliorare tecnologie per ottenere semilavorati per l'alimentazione umana da sottoprodotti che oggi vengono destinati ad altre filiere, come quella zootecnica, agricola o del pet food.

«L' ECONOMIA CIRCOLARE» - RIGENERARE RISORSE, AZZERARE GLI SCARTI



«L' ECONOMIA CIRCOLARE» - RIGENERARE RISORSE, AZZERARE GLI SCARTI



Principali matrici:

- Fanghi depurazione acque reflue
- **Contenuto ruminale**
- Sangue
- Residui colatura grasso

5.481

MWhe
di energia
autoprodotta
da biogas

70%
dell'energia
è autoprodotta
da biomasse
e cogenerazione

Impianto Biogas stabilimento Inalca Ospedaletto Lodigiano

INALCA

PROGETTI FUTURI



SARA - Nonantola (MO)

Impianto di compostaggio utilizzato essenzialmente in passato per smaltimento fanghi e rumine di macellazione

nuovo investimento di circa 2,5 M€ (riattivazione compostaggio) più 7 M€ destinati alla realizzazione di un impianto a biometano da realizzare nei prossimi due anni.

Da Biogas a Biometano

Valorizzazione del biogas prodotto e trasformazione in biometano per utilizzo in rete o autotrazione.

SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI SOSTENIBILI

La sfida etica odierna è quella di aumentare la produzione di cibo per soddisfare l'incremento costante della popolazione mondiale.

E' prioritaria l'individuazione e lo sviluppo di nuovi processi aziendali che consentano di aumentare il grado di utilizzo della materia prima destinata alla produzione di alimenti.

Privilegiare la produzione di cibo rispetto ad altre possibili destinazioni ed utilizzi diversi da quello propriamente alimentare

Progetti di ricerca volti a migliorare la valorizzazione di proteine nobili ed altri nutrienti dai sottoprodotti, per produrre nuovi semilavorati destinabili all'industria alimentare.

PROGETTI FUTURI

INALCA aderisce al cluster tecnologico nazionale “**CLAN**” (Cluster Agrifood Nazionale) e al progetto **SO.FI.A** (Sostenibilità della filiera Agro Alimentare Italiana) che hanno finalità specifiche di ricerca in questo settore.



Tecniche sostenibili per la valorizzazione delle **pelli bovine**.

Sviluppo di un metodo biotecnologico alternativo ai metodi chimici per la depilazione delle pelli e la valorizzazione verso proteine e collagene dei prodotti ottenuti e del carniccio generato dalla lavorazione.



Produzione di nuovi prodotti alimentari derivanti da **ossa**

Produzione di collagene per uso farmaceutico, sego alimentare, proteine a partire da ossa bovine, tramite tecnologie di triturazione meccanica, trattamento, separazione dei sottoprodotti.

«L' ECONOMIA CIRCOLARE» - RIGENERARE RISORSE, AZZERARE GLI SCARTI

Il principio di base dell'economia circolare è la capacità dell'industria alimentare di creare filiere sempre più lunghe che siano in grado di **assorbire i sottoprodotti e aprire nuovi mercati.**

Nuova sfida etica-morale alla crescita demografica mondiale.



INALCA S.P.A.

Via Spilamberto 30/C - 41014 CASTELVETRO (MO)
tel. +39 (059) 755111 fax +39 (059) 755517-9

www.inalca.it
e-mail: info@inalca.it