

# **UNA ANALISI CRITICA DELLA PRODUZIONE E DEL POTENZIALE DI UTILIZZAZIONE DEL SIERO IN ITALIA**

**Pier Luigi Vecchia, Tecnologo Alimentare**

**Convegno DAIRYTECH - Milano, 2 dicembre 2014**

# ***STIMA* DELLA SITUAZIONE PRODUTTIVA DI SIERO IN ITALIA**

Siero liquido *disponibile*: 8.000.000 ton = 500.000 ton. di S.S.

Per uso industriale (a polveri e lattosio) 165.000 ton. =33%

Esportato o non, come concentrato: 130.000 ton. =26%

→ 59%

A ricotta ~ 20.000 ton.

A uso zootecnico (liquido) ~ 125.000 ton.

Varie (permeati, scotta, ....) ~ 60.000 ton.

( *tutti i valori sono espressi come sostanza secca* )

(~ 100.000 ton.di s.s. con Lisozima)

# I MAGGIORI TRASFORMATORI DI SIERO

- LACTALIS
- ZOOGAMMA
- SORESINA
- SIEROLAT-COSMA
- ALIMENTA
- CONCAST
- ISECO
- .....
- **PRODOTTI FINITI**
- (POLVERI, LATTOSIO, WPC 35-  
altro)
- SERUM ITALIA
- BELLADELLI
- MARGI
- VARIE COOPERATIVE
- AURICCHIO
- LATTERIE VICENTINE
- .....
- **SEMILAVORATI**
- **DESTINATI SOPRATTUTTO  
ALL'ESTERO**
- **(concentrati di siero e proteici)**

# FATTORI CHE HANNO CREATO L'ATTUALE SITUAZIONE di RITARDO RISPETTO AL RESTO D'EUROPA

- **FATTORI STORICI:** binomio siero-allevamento (forte richiesta degli allevatori di suini → prosciutto)
- **FATTORI ECONOMICI:** priorità alle esigenze del caseificio//mancanza di disponibilità finanziarie//attesa di finanziamenti agevolati da Regioni, Stato, CEE
- **FATTORI CULTURALI:** i fattori storici ed economici hanno condizionato l'interesse sulle tecnologie e le utilizzazioni del siero e quindi sull'aggiornamento
- **FATTORI GEOECONOMICI:** il Nord, con abbondanza di siero e caseifici di grandi dimensioni, ha cercato di sviluppare meglio la trasformazione: problemi di costi di raccolta nel Sud e di volumi, spesso troppo limitati.

# QUANTO SI E' FATTO NEGLI ULTIMI ANNI

- ANNI 50 - 60: Latteria Soresina, Nutral
- ANNI 80-90: Aosta-Trento-Sardegna-Campania
- *(inizialmente più per problemi di inquinamento che per vera intenzione di valorizzazione del siero)*
- **Dal 2000:** *primi impianti di O.I., primo impianto per LATTOSIO e per WPC 35*
- *Discesa importante di aziende straniere in Italia*
- **IL CASO NUTRAL-MELKER-ZOOGAMMA (VanDrie Group)**
- **IL CASO LACTALIS**

# ELEMENTI DI CRITICITA' OGGI sul SIERO LIQUIDO

## QUALITA'

pH, T°, CSR,...  
(Lisozima, Cu,)

## PREZZO

il prezzo del siero liquido italiano è il più elevato d'Europa.

I caseifici in genere non seguono i prezzi delle CCIAA, ma guardano alla concorrenza; prezzi troppo elevati riducono o annullano i margini dei trasformatori i quali non possono pensare ad investimenti da soli.

Spesso non c'è interesse per la qualità.

# CHE FARE OGGI?

**“CHIUDERE IL CERCHIO” → cioè  
ARRIVARE AI *PRODOTTI FINITI*  
attraverso la realizzazione di impianti di  
essiccamento SPRAY**

**COME?**

- **Unione di cooperative**
- **Consorzi di caseifici**
- **Potenziamento degli attuali centri di raccolta**
- ***FAVORIRE INVESTIMENTI DALL'ESTERO ?***

# QUALI PRODOTTI SCEGLIERE ?

QUELLI **PIU' SEMPLICI** CHE RICHIEDONO SOLO PROCESSI GIA' BEN COLLAUDATI:

- **SIERO IN POLVERE**
- **SIERO DEMI IN POLVERE?** (NB.: problema con gli effluenti)
- **WPC 35-80** (se siamo in grado però di gestire il permeato)
- **Lattoferrina, lattulosio, lattitolo, GOS,...** **forse non è il caso.**
- *Meglio processi dai quali NON si ottengano sottoprodotti (biomasse, acque madri, effluenti vari, ...) difficili poi da gestire.*

# QUALE POSSIBILE SCENARIO nel o dal 2015?

**MAGGIOR PRODUZIONE DI LATTE:**

ma: **STESSA PRODUZIONE DI FORMAGGI (+1%?)**

quindi: **STESSA QUANTITA' DI SIERO**

E in ordine di precedenza, andranno all'essiccamento:

- **LATTE**
- **PROTEINE DEL SIERO**
- **PERMEATO DI LATTE**
- **LATTICELLO**
- **E INFINE ANCHE il SIERO**

ma gli impianti di essiccamento (nuovi o ristrutturati) saranno a disposizione **PRIORITARIAMENTE** per il resto d'Europa e dei **SIERI** di **QUALITA'**.....

**QUINDI L'ITALIA QUAL COSA DEVE FARE**



© INRA

