

# Giallo timido o rosa? Qual è il pollo migliore

Di fronte a due confezioni l'istinto ci porta a scegliere quella in cui la carne mostra **colori più accesi**, convinti che si tratti della **più sana e saporita**. Ma è davvero così? Abbiamo portato in laboratorio **6 petti** per scoprirlo. E...

di **Roberto Quintavalle**

**P**ollo “giallo” e “rosa”, cosa cambia? Tra tutti gli attributi di qualità, l'aspetto rappresenta uno dei fattori più rilevanti per la selezione di molti prodotti alimentari. Non fanno eccezione le carni di pollo, ovviamente. Chi tra una coscia quasi biancastra e una gialla intensa, quasi arancione, non sceglierebbe istintivamente quest'ultima, convinto probabilmente che provenga da un allevamento più “naturale”, e che sia più saporita?

## Da cosa dipende il colore

Il colore del petto di pollo viene determinato dal contenuto di pigmenti (mioglobina ed emoglobina), dal tempo trascorso dalla macellazione, dalle condizioni di lavorazione e conservazione, dal tratto muscolare considerato, dalla direzione di taglio, dall'infiltrazione di grasso e dallo stato di idratazione oltre che dalla specie, dal sesso e dall'età dell'animale, dalla genetica e dal tipo di alimentazione. Il colore del petto è influenzato soprattutto dal pH a 24 ore dalla macellazione: con un pH molto basso (dunque acido) la carne sarà più pallida.

## Lo studio

Lo studio che il Salvagente in collaborazione con il Gruppo Maurizi ha deciso di realizzare, analizza le caratteristiche della carne in corrispondenza di colori diversi. In particolare, quella che si presenta rosea e quella di un giallo più timido. I campioni sono stati acquistati al supermercato e presentano la stessa data di produzione, in questo modo qualsiasi variazione di colore non può essere imputata al passare del tempo.

Per la prova sono stati acquistati tre petti di pollo con una colorazione tendente al rosa e tre petti di pollo con una colorazione tendente al giallo. Sono stati analizzati i seguenti parametri:

- umidità, pari al contenuto di acqua;
- contenuti di grasso;
- contenuto di proteine.

I risultati, come vedrete nei grafici di queste pagine non mostrano differenze per quanto riguarda i valori nutrizionali tra i diversi tipi di carne, quindi non ci sono ragioni per credere che il petto di pollo con un colore tendente al giallo sia meno buono di quello con colore rosa. Le differenze di colore dipendono dai fattori genetici precedentemente indicati e dall'alimentazione degli animali.

