vinetur

Studio Cornell: gli scarti dell’uva potrebbero sostituire gli antibiotici nei polli

I ricercatori hanno detto che la vinaccia d’uva ha migliorato crescita e salute intestinale nei polli da carne quasi quanto lo zinco bacitracina.

mercoledì 13 maggio 2026



Secondo i ricercatori di Cornell, un sottoprodotto della produzione di vino e succhi potrebbe aiutare gli allevamenti avicoli a ridurre la dipendenza dagli antibiotici, offrendo un possibile nuovo impiego alla vinaccia d’uva, il composto polposo di bucce, semi, raspi e pellicine che resta dopo la pressatura dell’uva.

In uno studio pubblicato il 7 maggio su npj Biofilms and Microbiomes, gli scienziati alimentari hanno verificato se la vinaccia d'uva potesse sostituire lo zinco bacitracina, un antibiotico promotore della crescita ampiamente usato nei mangimi per broiler. Il team ha rilevato che l'aggiunta di appena lo 0,5% di vinaccia d'uva alla dieta di giovani polli allevati con un mangime in grado di indurre infiammazione migliorava aumento di peso, efficienza alimentare e salute intestinale in misura molto vicina a quella del gruppo trattato con l'antibiotico.

Lo studio arriva mentre i produttori avicoli sono sottoposti a una pressione crescente per ridurre l'uso degli antibiotici, a causa delle preoccupazioni legate all'antimicrobico-resistenza. Gli antibiotici promotori della crescita sono già vietati nell'Unione europea, in Cina e in Brasile, ma non negli Stati Uniti. I ricercatori hanno detto che la necessità di alternative resta urgente perché gli allevatori vogliono ancora animali che crescano in modo efficiente senza che l'infiammazione cronica dell'intestino ne rallenti lo sviluppo.

Elad Tako, professore associato di scienze alimentari a Cornell e autore corrispondente dello studio, ha detto che i risultati suggeriscono che una piccola quantità di vinaccia d'uva può fare una differenza significativa. Ha aggiunto che il team stava studiando questo materiale come ingrediente funzionale sia per l'uomo sia per gli animali e ha definito i risultati una svolta.

Per simulare le condizioni di stress comuni negli allevamenti avicoli commerciali, tra cui ingredienti dei mangimi di scarsa qualità e spazi sovraffollati, i ricercatori hanno alimentato 126 polli broiler con una dieta contenente il 30% di crusca di riso, un ingrediente ricco di fibre noto per provocare una lieve infiammazione intestinale. Gli animali nutriti solo con quella dieta hanno guadagnato meno peso e mostrato livelli più elevati di marcatori infiammatori. Quando è stata aggiunta la vinaccia d'uva, l'aumento di peso è migliorato di almeno il 79% rispetto ai polli alimentati con la dieta infiammatoria senza l'integratore, e l'indice di conversione alimentare è migliorato fino a livelli simili a quelli osservati negli animali trattati con zinco bacitracina.

Lo studio ha esaminato anche versioni fermentate della vinaccia ottenute con Lactobacillus casei e Saccharomyces cerevisiae. La fermentazione ha leggermente ridotto i polifenoli totali, i composti vegetali ritenuti responsabili di parte degli effetti

antinfiammatori, ma entrambe le forme fermentate hanno dato risultati almeno pari alla vinaccia grezza nella maggior parte dei parametri. La versione fermentata con batteri ha prodotto una maggiore superficie dei villi nell'intestino tenue, fattore che può migliorare l'assorbimento dei nutrienti.

I ricercatori hanno detto che l'integratore ha anche modificato il microbioma intestinale degli animali in modo apparentemente benefico. I livelli di Klebsiella e Clostridium, batteri associati alle malattie intestinali, sono scesi fino a valori simili a quelli del gruppo trattato con l'antibiotico. È aumentata anche la produzione di butirrato. Il butirrato è un acido grasso a catena corta che aiuta a nutrire le cellule che rivestono l'intestino e svolge un ruolo nel controllo dell'infiammazione.

L'attrattiva della vinaccia d'uva non è solo biologica ma anche pratica. Ogni anno questo materiale viene prodotto in grandi quantità da cantine e produttori di succhi; gran parte finisce in discarica o nei flussi del compostaggio. Trasformare anche solo una parte di questo scarto in un additivo per mangimi potrebbe offrire alle cantine un ulteriore sbocco per un sottoprodotto difficile da smaltire, aiutando al tempo stesso i produttori avicoli a ridurre l'uso degli antibiotici.

Tako ha detto che servono ulteriori test prima che l'approccio possa essere utilizzato su larga scala, soprattutto nelle condizioni degli allevamenti commerciali con gruppi molto più numerosi. Ha aggiunto che i suoi contatti attuali sono soprattutto sul versante della produzione di vino e vinacce più che con le aziende avicole.

Tra i coautori di Cornell figurano Milan Sharma, Nikita Agarwal, Sara Stadulis, Eliot Dugan, Chloe Giovannoni, Peter Gracey, Melissa Huang e Patrick Gibney. Altri ricercatori provenivano dal Biodesign Institute dell'Arizona State University.