



Venerdì 28 Marzo 2025

[Notizie mercati esteri](#) [1]

## Notizie dai mercati esteri - Thailandia

### Valutazione sugli ingredienti usati nel foraggio del bestiame da latte nel Sud-est asiatico

**A seguito della fiera VIV Asia fiera di settore sull'allevamento nella filiera dell'alimentazione avvenuta a Bangkok lo scorso 12 marzo, La CCIE Bangkok riporta un articolo sul foraggio del bestiame da latte nel sud est asiatico** Tradotto dalla CCIE BANGKOK- A cura di Matthew Wedzerai, Giornalista Freelance.

Le statistiche indicano che nei paesi del Sud-Est asiatico l'industria lattiero-casearia non è in grado di produrre abbastanza latte per soddisfare la crescente domanda. Un team di ricercatori dell'Università e Ricerca di Wageningen ha analizzato le caratteristiche di fermentazione dei mangimi più comuni, con l'obiettivo di individuare gli ingredienti più adatti per formulare mangimi per il bestiame da latte che rispondano alle esigenze specifiche della regione. Nonostante il potenziale genetico delle mucche da latte nei paesi del Sud-Est asiatico, che sono principalmente incroci tra Holstein Frisona e razze locali, le rese di latte e il contenuto di grasso risultano essere inferiori alle aspettative. Studi precedenti hanno rivelato che, ad esempio, le mucche da latte thailandesi e vietnamite producono tra i 4.000 e i 4.500 kg di latte per lattazione, con un contenuto medio di grasso inferiore al 4%. Questo fenomeno è in parte dovuto alle condizioni ambientali, ma anche le pratiche nutrizionali giocano un ruolo fondamentale e possono contribuire a superare tali problematiche. Le informazioni sul contenuto di materia organica fermentabile nel rumine (FOM) dei mangimi e sul tasso di fermentazione sono cruciali per ottimizzare le razioni lattiero-casearie in modo da migliorare la produzione e la composizione del latte. Tuttavia, il contenuto di FOM dei mangimi non viene frequentemente analizzato e manca nelle principali tabelle alimentari dei paesi del Sud-Est asiatico. Questo vuoto di informazioni ha spinto i ricercatori dell'Università di Wageningen a condurre uno studio su 29 mangimi comunemente utilizzati per la nutrizione delle mucche da latte in Thailandia e Vietnam, al fine di determinarne il contenuto di FOM e la cinetica di degradazione. Nel corso della ricerca, sono stati esaminati 29 mangimi tipici per l'alimentazione del bestiame da latte in Thailandia e Vietnam, comprendenti erbe fresche, foraggi conservati, colture intere e concentrati singoli. I dati sui concentrati singoli sono stati utilizzati come punto di riferimento relativo per gli altri tipi di mangimi, fornendo un parametro utile per future analisi. Tasso di Degradazione e Produzione di Acidi Grassi Volatili (VFA) delle Erbe Fresche Le variabili analizzate, come la produzione cumulativa di gas in vitro a 72 ore (GP-72 h), la digeribilità della materia organica (OMd) e gli acidi grassi volatili totali (TVFA), sono state utilizzate per stimare il contenuto di materia organica fermentabile nel rumine (FOM) dei diversi mangimi. La produzione totale di gas (GP-72h) è stata influenzata dal genere delle piante, con i generi Brachiaria, Panicum e Pennisetum che hanno prodotto rispettivamente 222, 226 e 245 mL/g



OM. I ricercatori hanno concluso che i valori di produzione di gas (GP) relativi sia alle frazioni solubili che non solubili sono gli indicatori più appropriati del contenuto di FOM nelle erbe fresche. In particolare, l'erba King e l'erba VA06 sono risultate le più promettenti per aumentare il contenuto di FOM nelle razioni lattiero-casearie in Vietnam e Thailandia. I valori degli acidi grassi volatili (VFA) vengono impiegati per valutare la resa potenziale del latte e la sua composizione. È ampiamente riconosciuto che l'acido acetico, uno degli VFA, è un importante precursore nella sintesi degli acidi grassi nelle ghiandole mammarie delle mucche da latte, mentre l'acido propionico è fondamentale per la gluconeogenesi ed è cruciale nel processo intramammario di sintesi del lattosio. La quantità di lattosio prodotto nelle ghiandole mammarie è infatti il principale determinante della quantità di latte prodotto. Un rapporto elevato tra acido acetico e acido propionico potrebbe risultare in una maggiore percentuale di grasso nel latte. Secondo i ricercatori, la FOM proveniente da foraggi che si degradano lentamente favorisce una fermentazione ruminale che porta a una maggiore produzione di acido acetico, con potenziali benefici sul contenuto di grasso nel latte. In questo studio, il genere *Pennisetum* ha mostrato il miglior rapporto tra acido acetico e acido propionico, suggerendo che sia il genere ideale per migliorare il contenuto di grasso nel latte. Tuttavia, i ricercatori hanno osservato che i valori di fermentazione in vitro degli VFA sono risultati simili tra le erbe tropicali, soprattutto quando queste venivano tagliate a uno stadio di maturità avanzato. Tasso di Degradazione e Produzione di VFA nei Foraggi Conservati e nelle Colture Intere Per quanto riguarda i foraggi conservati e le colture intere, i valori di digeribilità della materia organica (OMd) e di acidi grassi volatili totali (TVFA) sono stati più alti nel sorgo e più bassi nel fieno di Pangola. I foraggi conservati hanno mostrato valori simili per la percentuale di acido acetico, mentre per le colture intere sono emerse differenze più evidenti. La canna da zucchero ha avuto i valori più bassi sia di acido acetico che del rapporto acido acetico:acido propionico (A:P), suggerendo che non sia l'ingrediente più adatto per aumentare il contenuto di grasso nel latte. Al contrario, il sorgo e il girasole sono stati considerati buoni ingredienti per aumentare il contenuto di grasso nel latte, grazie alla loro digeribilità della materia organica, al valore di acido acetico e al favorevole rapporto acido acetico:acido propionico (A:P). Osservazioni sui Concentrati Singoli I concentrati singoli hanno prodotto una maggiore produzione di gas e una maggiore digeribilità della materia organica rispetto agli altri mangimi, principalmente a causa di un contenuto più elevato di carboidrati solubili. Un'eccezione è rappresentata dalla crusca di riso, che ha mostrato i valori di digeribilità più bassi tra tutti i concentrati. Tra i concentrati singoli, la crusca di riso ha avuto il valore più basso di TVFA, mentre il più alto è stato osservato nei tuberi di cassava sbucciati. Il maggiore rapporto molare di acido acetico è stato trovato nelle bucce di fagiolo verde, mentre il valore più alto di acido propionico è stato registrato nei residui di cassava. I concentrati singoli esaminati sono stati: torta di nocciolo di palma, grano da birra, farina di cocco, residui di cassava, bucce di fagiolo verde, crusca di riso, grani di mais e tuberi di cassava sbucciati.

Matthew Wedzerai, All About Feed, Volume 33, No. 1, 2025, Pag. 8-9

Per ulteriori informazioni contattare la Camera di Commercio Italo-Tailandese all'indirizzo [business@thaitech.org](mailto:business@thaitech.org) [2]

## Gli investimenti esteri aumentano nei primi 2 mesi

Nei primi due mesi di quest'anno, gli **investimenti esteri in Thailandia** hanno registrato una crescita significativa, con un aumento del 68% nel numero di progetti e un incremento del 33% nel valore degli investimenti rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Sono state approvate 181 domande di investimento, per un totale di 35,2 miliardi di baht e la creazione di 1.344 posti di lavoro locali, con un incremento del 140% nella creazione di posti di lavoro.

I principali paesi investitori in Thailandia sono stati Giappone, Cina, Singapore, Stati Uniti e Hong Kong. Il Giappone è stato il primo investitore, con 38 progetti per un valore di 13,6 miliardi di baht, seguito dalla Cina con 23 progetti e 5,11 miliardi di baht. La Corridoio Economico Orientale (EEC) ha attratto il maggior numero di investimenti, con 57 progetti che rappresentano il 31% degli investimenti esteri totali e il 50% del valore totale degli investimenti.

Gli investimenti esteri sono considerati cruciali per il trasferimento di conoscenze specializzate e tecnologie ai thailandesi, il che contribuirà a migliorare la competitività del paese a livello globale. Il governo intende continuare a rendere la Thailandia un centro regionale di investimenti.

## Il governo thailandese approva il disegno di legge sui casinò

Il governo thailandese ha approvato un **disegno di legge per la creazione di casinò e centri di intrattenimento**, con l'obiettivo di attrarre più turisti e sviluppare l'industria del gioco. Tuttavia, il disegno prevede restrizioni significative, come una tassa di ingresso di 5.000 baht e la prova di avere almeno 50 milioni di baht in deposito



bancario, limitando così l'accesso per molti thailandesi.

Il vice ministro delle finanze, Julapun Amornvivat, ha dichiarato che il requisito degli asset potrebbe essere eliminato, poiché escluderebbe troppe persone. Il progetto di legge sarà esaminato dal Parlamento e, se approvato, dovrà ottenere anche l'approvazione del Senato e del Re.

Il disegno prevede che l'area dedicata al casinò possa occupare al massimo il 10% di uno spazio di intrattenimento e che le operazioni siano soggette a leggi anti-riciclaggio. Inoltre, gli operatori non potranno collegare i giochi da casinò a sistemi informatici né trasmettere i giochi. Il governo si aspetta di attirare investimenti per circa 100 miliardi di baht e un aumento annuale del 5-10% dei turisti stranieri.

Nonostante il sostegno di una parte della popolazione, ci sono preoccupazioni circa gli effetti negativi del gioco d'azzardo legalizzato, con alcuni temendo che possa influire negativamente sul turismo, soprattutto se la Cina dovesse scoraggiare i suoi cittadini dal visitare la Thailandia.

## Bangkok si conferma la città col migliore ristorante dell'Asia

Il ristorante **Gaggan**, guidato dallo chef-patron *Gaggan Anand*, ha conquistato il primo posto nella classifica dei 50 migliori ristoranti dell'Asia 2025 (**Asia's 50 Best Restaurants 2025**) a Seoul, Corea del Sud. Questo rappresenta il quinto anno in cui Gaggan ottiene il riconoscimento come miglior ristorante in Thailandia. Anand ha dichiarato che il ritorno al vertice dopo sette anni è stato un periodo di reinvenzione sia per lui che per il ristorante, adattandosi ai cambiamenti degli ingredienti e delle abitudini dei clienti. Il suo approccio alla cucina continua a evolversi, puntando a concentrarsi principalmente sul cibo, la musica e il teatro, elementi che riflettono la sua personalità. Anand ha anche sottolineato l'importanza di restare fedeli alla propria visione culinaria senza cedere alle pressioni del fine dining tradizionale. Il premio è stato dedicato al suo team e a chi lo ha criticato, rivelando che questo lo ha spinto a lavorare ancora più duramente. Nonostante la pressione, l'immagine di essere "numero uno" non è influenzata dal titolo, ma dal suo approccio innovativo alla cucina.

Altri ristoranti thailandesi premiati includono Nusara (No.6) e Le Du (No.20). Gaggan ha anche visto l'ingresso di un nuovo ristorante nella lista: Gaggan at Louis Vuitton (No.31), con il pasticciere Dej Kewkacha che ha vinto il premio come miglior pasticciere dell'Asia. Altri ristoranti di Bangkok inclusi nella lista sono Suhring (No.11), Potong (No.13), Sorn (No.16), Baan Tapa (No.44) e Samrub Samrub Thai (No.47). Chef Chudaree "Tam" Debhakam di Baan Tapa è stata premiata come la **miglior chef femminile dell'Asia 2025**, il secondo anno consecutivo in cui una chef thailandese ha ricevuto questo riconoscimento.

(Contributo editoriale a cura della [Thai-Italian Chamber of Commerce \[3\]](#))

Ultima modifica: Martedì 8 Aprile 2025

## Condividi

### Reti Sociali

## ARGOMENTI

**Source URL:** <https://www.assocamerestero.com/notizie/notizie-dai-mercati-esteri-thailandia-9>

### Collegamenti

[1] [https://www.assocamerestero.com/notizie/%3Ffield\\_notizia\\_categoria\\_tid%3D1122](https://www.assocamerestero.com/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D1122)

[2] <mailto:business@thaitch.org>

[3] <https://www.assocamerestero.it/ccie/thai-italian-chamber-of-commerce>

