

Analisi del rischio microbiologico, finalizzata alla tutela del consumatore, nella filiera di insaccati di suino a lunga stagionatura

Riferimenti

Acronimo

ARISCO

Regione

Veneto

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Dip. di Sanità Pubblica, Patologia comparata e

Igiene Veterinaria - Università degli studi di

Padova

Periodo

22/12/2005 - 30/09/2007

Durata

21 mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€35.000,00

Contributo concesso

€ 35.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Il progetto mira ad aumentare la sicurezza della sopressa vicentina Dop dal punto di vista microbiologico in tutte le fasi della filiera.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Ambiti di studio

3.3.1. Comparto suinicolo

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave

insaccati

rischio alimentare

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

analisi microbiologiche e chimiche riguardanti la carne fresca, le fasi di trasporto, macinazione, impasto, insacco, asciugatura, stagionatura e magazzinaggio.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

lavorazioni sperimentali per testare diverse condizioni di preparazione dell'impasto, insacco, asciugatura e stagionatura

Analisi del rischio microbiologico, finalizzata alla tutela del consumatore, nella filiera di insaccati di suino a lunga stagionatura

3/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/analisi-del-rischio-microbiologico-finalizzata-alla-tutela-del-consumatore>

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Modelli e piani

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Indagine per comprendere il potenziale livello di esposizione della popolazione al rischio microbiologico

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Modelli e piani

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Dip. di Sanità Pubblica, Patologia comparata e Igiene Veterinaria - Università degli studi di Padova

Analisi del rischio microbiologico, finalizzata alla tutela del consumatore, nella filiera di insaccati di suino a lunga stagionatura

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/analisi-del-rischio-microbiologico-finalizzata-alla-tutela-del-consumatore>

Action manager

Enrico Novelli

Details

Ruolo

Partner

Name

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Action manager

Igino Andrighetto

Details

Ruolo

Partner

Name

Azienda regionale Veneto Agricoltura

Action manager

Giorgio Carollo

Details

Ruolo

Partner

Name

Consorzio di tutela della sopressa vicentina DOP

Action manager

Corrado Filippi Farmar

Details

Ruolo

Partner

Name

ULSS n. 4 Alto Vicentino

Action manager

Sandro Caffi

Details