
CRPA SpA - 2003 - Salumi piacentini

Riferimenti

Regione
Emilia-Romagna

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Leader
Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di
Piacenza
Periodo
01/01/2003 - 31/12/2004

Durata
24 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€268.601,00

Contributo concesso
€ 220.112,00 (81,95 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi

Influenza delle caratteristiche della materia prima e della flora microbica interna e superficiale sull'evoluzione dei parametri chimico-fisici ed organolettici dei prodotti carnei rispondenti al disciplinare di produzione dei salumi piacentini DOP

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare
6.0 Ricerche a carattere generale

Ambiti di studio
3.3.1. Comparto suinicolo
6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave
salumi
determinanti della qualità

Ambito territoriale
Regionale

Destinatari dei risultati
Produttori agricoli
Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)
Altro

Beneficiari indiretti dei risultati
Distretto produttivo
Territorio, paesaggio e ambiente
Altro

Risultati Attesi

Caratteristiche dell'innovazione
Altro

Forma di presentazione del prodotto
Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Risultati Realizzati

Caratteristiche dell'innovazione
Altro

Forma di presentazione del prodotto
Altro

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Partenariato
Ruolo

Leader

Name
Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di Piacenza
Action manager
Pietro Baldini, Carla Zacconi
Details
