

Influenza della zona di produzione e del tipo di gestione aziendale sulla qualità del Grana Padano DOP piemontese

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Dipartimento di Agronomia Selvicoltura e Gestione del Territorio - Università di Torino

Periodo

01/06/2005 - 31/05/2008

Durata

36 mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€196.908,00

Contributo concesso

€ 145.600,00 (73,94 %)

Risorse proprie

€ 51.308,00 (26,06 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto ha operato nelle aziende conferenti il latte al caseificio Quaglia, per approfondire i legami tra il deterioramento aerobico degli insilati e i difetti fermentativi che si riscontrano nel Grana Padano prodotto. Dai risultati del progetto è emerso che il giusto dimensionamento delle trincee è alla base di una corretta gestione degli insilati al fine di prevenire perdite e deterioramenti che si ripercuotono sulle produzioni zootecniche e sulla salute degli animali. E' emerso altresì che talvolta sono sufficienti piccoli accorgimenti tecnici per poter migliorare la qualità stessa degli insilati senza dover necessariamente riprogettare le trincee. In particolare, utilizzando tipologie di teli "barriera" all'ossigeno, con una nuova concezione rispetto ai teli convenzionali a base di polietilene, è possibile dare un contributo significativo al miglioramento della gestione delle trincee aziendali, sia nelle situazioni critiche che in quelle in cui si opera una gestione corretta della trincea. Tali nuove coperture evidenziano infatti una ridotta permeabilità all'ossigeno e migliorano notevolmente la qualità delle zone periferiche del silo a fronte di una spesa di poco superiore ai teli tradizionali. I risultati ottenuti con queste nuove applicazioni sono stati poi confrontati con i rilievi sensoriali e qualitativi ottenuti dalle forme di Grana Padano prodotte nei caseifici oggetto del progetto. I risultati della qualità del formaggio prodotto e del numero delle forme scartate sono stati pienamente supportati dall'andamento della quantità di spore clostridiche contenute nel latte raccolto dal caseificio. Le aziende hanno mostrato miglioramenti qualitativi, portando le cariche di spore clostridiche sotto i valori soglia di rischio di danni da fermentazione butirrica nel Grana Padano.

Obiettivi

1) Caratterizzazione dal punto di vista organolettico e sensoriale del Grana Padano DOP prodotto in Piemonte in confronto con alcune produzioni extra-regionali 2) Approfondimento dei legami tra il deterioramento aerobico degli insilati e i difetti fermentativi che si riscontrano nel Grana Padano prodotto 3) Quantificazione dell'entità dei problemi fermentativi nel Grana Padano prodotto in Piemonte 4) Identificazione dei microrganismi che determinano i principali difetti di fermentazione e dei priodi di maggiore criticità nei caseifici piemontesi 5) Caratterizzazione della flora lattica del Grana Padano in differenti caseifici piemontesi

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

407 Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)

Ambiti di studio

3.1.1. Comparto bovino da latte

Parole chiave

formaggi

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Pianura

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Caratterizzare le produzioni di Grana Padano Piemontese evidenziando le peculiarità che le contraddistinguono da quelle extraregionali

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Ottenere indicazioni sulla connessione tra qualità degli alimenti utilizzati in razione, le qualità microbiologiche del latte, le

rese e i difetti fermentativi in caseificio

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Individuare alcune linee chiave per fornire ai caseifici indicazioni per la scelta del latte da destinare alla caseificazione del Grana Padano

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Individuazione del giusto dimensionamento delle trincee al fine di una corretta gestione degli insilati per prevenire perdite e deterioramenti che si ripercuotono sulle produzioni zootecniche

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Produzione unitaria
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Profilo sensoriale di forme di Grana Padano

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Analisi delle problematiche connesse alla gestione aziendale di un caseificio

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Analisi delle caratteristiche gestionali e produttive di 4 caseifici di Grana Padano attivi sul territorio piemontese

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Caratteristiche organolettiche del Grana Padano DOP prodotto in Piemonte

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Dipartimento di Agronomia Selvicoltura e Gestione del Territorio - Università di Torino

Action manager

Giorgio Borreani

giorgio.borreani@unito.it

Details

Ruolo

Partner

Name

Associazione Regionale Produttori Latte Piemonte

Action manager

Roberto Arru

Details

Ruolo

Partner

Name

Associazione Regionale Allevatori Piemonte

Action manager

Tiziano Valperga

Details

Ruolo

Partner

Name

CNR -Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

CNR -Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)

Action manager

Roberta Lodi

roberta.lodi@ispa.cnr.it

Details
