

# INFLUENZA DELL'ALIMENTAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SULLA SHELF LIFE DELLA MOZZARELLA E DI FORMAGGI ALTERNATIVI PRODOTTI CON LATTE DI BUFALA

1/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/influenza-dellalimentazione-sulle-caratteristiche-organolettiche-e-sulla>

---

## INFLUENZA DELL'ALIMENTAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SULLA SHELF LIFE DELLA MOZZARELLA E DI FORMAGGI ALTERNATIVI PRODOTTI CON LATTE DI BUFALA

---

### Riferimenti

Regione  
Campania

Scala territoriale  
Regionale

### Informazioni Strutturali

Leader  
Dipartimento di Scienze Zootecniche ed  
Ispezione degli Alimenti, Università degli Studi  
di Napoli Federico II  
Periodo  
30/04/2003 - 30/04/2004

Durata  
12 mesi

Partner (n.)  
2

Costo totale  
€117.516,00

Contributo concesso  
€ 117.516,00 (100,00 %)

Risorse proprie  
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto  
Concluso

---

### Obiettivi

1. Elaborare piani di alimentazione che migliorino la qualità della mozzarella e la sua shelf-life 2. Mattere a punto tecnologie alimentari per la produzione di formaggi alternativi prodotti da latte di bufala (robiola, stracchino e taleggio)

### Classificazione

Tipologia di ricerca  
Ricerca applicata / orientata  
Sperimentazione

Area disciplinare  
6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

---

# INFLUENZA DELL'ALIMENTAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SULLA SHELF LIFE DELLA MOZZARELLA E DI FORMAGGI ALTERNATIVI PRODOTTI CON LATTE DI BUFALA

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/influenza-dell'alimentazione-sulle-caratteristiche-organolettiche-e-sulla>

---

308 Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni animali  
407 Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)  
408 Nuovi e migliorati prodotti non alimentari di origine animale

Ambiti di studio

3.2.1. Comparto bufalino  
8.4.1. Tecniche di allevamento e relativi input  
9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

mozzarella  
alimentazione/alimenti zootecnici  
formaggi

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)  
Produttori agricoli  
Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori  
Distretto produttivo  
Distribuzione

Risultati Attesi

---

Piani di alimentazione che migliorino la qualità e la coservabilità della mozzarella

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

---

Tecnologie alimentari per la produzione di formaggi alternativi prodotti da latte di bufala (robiola, stracchino e taleggio)

---

# INFLUENZA DELL'ALIMENTAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SULLA SHELF LIFE DELLA MOZZARELLA E DI FORMAGGI ALTERNATIVI PRODOTTI CON LATTE DI BUFALA

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/influenza-dellalimentazione-sulle-caratteristiche-organolettiche-e-sulla>

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli Federico II

Action manager

Giuseppe Campanile

Details

Ruolo

Partner

Name

Istituto Sperimentale per la Zootecnia - SOP di Potenza

Action manager

Details

---