

LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI TIPICI - Sottoprogetto1

Riferimenti

Acronimo

PRO.LA.C.TI.S.

Rilevatore

Monastero Giuseppe

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Dipartimento di Scienze Entomologiche,
Fitopatologiche, Microbiologiche, Agrarie e
Zootecniche - Università degli Studi di Palermo

Periodo

10/06/2006 - 10/06/2009

Durata

36 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€40.000,00

Contributo concesso

€ 40.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Sottoprogetto n.1 - EFFETTI DEL TIPO DI ALLEVAMENTO E DELLA TECNICA DI CASEIFICAZIONE SULLE CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE, MICROBIOLOGICHE, NUTRIZIONALI E SENSORIALI DEL CACIOCAVALLO PALERMITANO

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

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

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

formaggi

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Centri di produzione animale

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Ci si attende che possano riscontrarsi differenze organolettiche tra latte e Caciocavallo Palermitano in funzione delle diverse tecniche alimentari adottate nelle due tipologie aziendali.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Ci si aspetta inoltre, nei due sistemi di caseificazione, una diversa caratterizzazione della microflora casearia presente ed una sua diversa evoluzione durante la trasformazione e la stagionatura del Caciocavallo Palermitano. Tale diversificazione dovrebbe tramutarsi in caratteristiche sensoriali differenti nei formaggi dei due gruppi sperimentali.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Dipartimento di Scienze Entomologiche, Fitopatologiche, Microbiologiche, Agrarie e Zootecniche - Università degli Studi di Palermo

Action manager

Adriana BONANNO

abonanno@unipa.it

Details
