

Miglioramento della qualità del formaggio Grana Padano nel rispetto della tradizione

Riferimenti

Acronimo

MIQUAGP

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle

Foreste - ERSAF

Periodo

06/12/2001 - 05/12/2004

Durata

36 mesi

Partner (n.)

4

Costo totale

€418.459,20

Contributo concesso

€ 418.449,60 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

1. Approfondire gli studi per ottimizzare le caratteristiche del sieroinnesto. 2. Correlazioni fra l'origine del latte e caratteristiche analitiche ed organolettiche del formaggio in funzione del territorio di produzione. 3. Effetti qualitativi del formaggio prodotto con l'impiego di frangicagliata meccanico. 4. Valutare gli effetti del trattamento termico di attivazione sulle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche del latte destinato alla trasformazione a formaggio Grana Padano. 5. Valutare le modifiche microbiologiche e chimiche apportate al latte dall'addizione di anidride carbonica prima della caseificazione. 6. Ricerca di correlazioni tra la pasta del formaggio Grana Padano e le caratteristiche della cagliata ottenuta con diverse curve termiche di riscaldamento e cottura.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

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

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

3.1.1. Comparto bovino da latte

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

formaggi

caratteristiche qualitative

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Risultati Attesi

Contenimento dei difetti e miglioramento della qualità del formaggio Grana Padano

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste - ERSAF

Miglioramento della qualità del formaggio Grana Padano nel rispetto della tradizione

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/miglioramento-della-qualita-del-formaggio-grana-padano-nel-rispetto-della>

Action manager

Pierpaolo Resmini

Details

Ruolo

Partner

Name

Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste - ERSAF

Action manager

Gian Antonio Zapparoli

Details

Ruolo

Partner

Name

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche - sezione Industrie Agrarie

Action manager

Pierpaolo Resmini

Details
