

---

## PRODUZIONE ACIDO LATTICO PER VIA FERMENTATIVA

---

Riferimenti

Rilevatore

SPAGNOLI SARA

Abstract

Regione

Campania

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

AZIENDE AGRICOLE ASSOCIATE SRL

Periodo

12/11/2002 - 12/11/2003

Durata

12 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€169.500,00

Contributo concesso

€ 100.000,00 (59,00 %)

Risorse proprie

€ 69.500,00 (41,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

Obiettivi

PRODURRE ACIDO LATTICO PER VIA FERMENTATIVA DALLE ACQUE DI GOVERNO PROVENIENTI DALLA LAVORAZIONE DELLA MOZZARELLA

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.9 Altre ricerche sulla produzione e sulla tecnologia agricola

Area problema

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

9.2.1. Gestione residui di lavorazione e sottoprodotti derivati

3.2.1. Comparto bufalino

## 3.1.1. Comparto bovino da latte

### Parole chiave

sfruttamento residui  
residui di caseificazione

### Ambito territoriale

Comunale

### Destinatari dei risultati

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

### Beneficiari indiretti dei risultati

Altro

### Risultati Attesi

---

METODO DI PRODUZIONE DI ACIDO LATTICO DALLA FERMENTAZIONE DI BATTERI LATTICI PRESENTI NELLE ACQUE DI GOVERNO PROVENIENTI DALLA LAVORAZIONE DELLA MOZZARELLA

---

### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

### Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive  
Biochimiche

### Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

### Impatti dell'innovazione

### Altri costi di esercizio

Aumento

### Partenariato

Ruolo

### Leader

#### Name

AZIENDE AGRICOLE ASSOCIATE SRL

#### Action manager

GIOACCHINO MIGLIACCIO

#### Details

Ruolo

### Partner

#### Name

CENTRO RICERCA INTERDIPARTIMENTALESCIENZE COMPUTAZIONALI E BIOTECNOLOGICHE SECONDA UNIVERSITA DI NAPOLI

#### Action manager

GIOVANNI COLONNA

---

---

Details

---