

## studio, caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di produzioni agro-alimentari tipiche del F.V.G.

---

### Riferimenti

Regione

Friuli-Venezia Giulia

Scala territoriale

Regionale

### Informazioni Strutturali

Leader

Università degli Studi di Udine - Dipartimento di

Scienze degli Alimenti

Periodo

29/10/1999 - 29/10/2001

Durata

24 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€45.907,00

Contributo concesso

€ 45.907,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Obiettivi

caratterizzazione e valorizzazione di prodotti agroalimentari tipici del F.V.G.

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca di base

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

608 Nutrizione umana

Ambiti di studio

---

## 6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

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

Servizi di assistenza tecnica

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Turismo rurale

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

---

caratterizzazione di prodotti tipici locali con particolare attenzione nei confronti di prodotti suscettibili di trasformazione

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Altri costi di esercizio

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Risultati Realizzati

---

caratterizzazione di prodotti tipici locali con particolare attenzione nei confronti di prodotti suscettibili di trasformazione

---

Natura dell'innovazione

---

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Formulazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Altri costi di esercizio

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Action manager

Lanfranco Conte

Details

Ruolo

Partner

Name

Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze della Produzione Animale

Action manager

Edi Piasentier

Details

---