

Valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari della Provincia di Messina

Riferimenti

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Dipartimento di Chimica Organica e Biologica -

Università degli Studi di Messina

Periodo

24/11/1999 - 31/12/2001

Durata

25 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€289.215,00

Contributo concesso

€ 34.705,00 (12,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Promozione dello sviluppo delle aree agricole della provincia di Messina (Nebrodi e Peloritani), con una azione volta al sostegno della produzione lattiero-casearia, attraverso lo stimolo al miglioramento della qualità dei prodotti

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

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

409 Mantenimento della qualità nella distribuzione commerciale dei prodotti animali

Ambiti di studio

3.1.1. Comparto bovino da latte

3.4.3. Comparto ovi-caprino in generale

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave

formaggi a pasta filata

formaggi

ricotta

Ambito territoriale

Provinciale

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distribuzione

Risultati Attesi

Rapporto sulle caratteristiche chimiche ed organolettiche della Provola dei Nebrodi, del Maiorchino e della Ricotta Infornata.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Altri costi di esercizio

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Altro

Rapporto sulle zone di produzione dei formaggi tipici dei Nebrodi e Peloritani.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Dipartimento di Chimica Organica e Biologica - Università degli Studi di Messina

Action manager

Marisa Ziino

Details
