

Valutazione della qualità dei prodotti freschi e trasformati di suini allevati all'aperto

Riferimenti

Regione
Veneto

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Leader
Veneto Agricoltura
Periodo
12/12/2003 - 30/09/2005

Durata
21 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€65.000,00

Contributo concesso
€ 52.831,55 (81,28 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi

1.valutare la possibilità di utilizzare alimentazione ad libitum per i suini all'ingrasso allevati all'aperto 2.valutare i principali parametri di qualità dei prodotti trasformati 3.valutare il grado di contaminazione delle carcasse provenienti dai suini allevati all'aperto

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare
4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Ambiti di studio
3.3.1. Comparto suinicolo
8.4.1. Tecniche di allevamento e relativi input
8.3.6. Allevamento biologico
8.5.1. Sanità e profilassi animale

Parole chiave

alimentazione/alimenti zootecnici
caratteristiche qualitative
qualità igienico-sanitaria

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori
Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Prove comparative di ingrasso all'aperto di suini utilizzando mangimi sperimentali

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Raccolta dati relativamente alla qualità di alcuni prodotti trasformati ottenuti dalle carcasse

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Rilevazione per ogni prova dei principali parametri qualitativi della carcassa e della carne fresca

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Monitoraggio delle condizioni igienico-sanitarie, del benessere e della contaminazione della carcassa

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Ricerca parassitologica sui suini all'ingrasso allevati secondo il sistema biologico

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità

Valutazione sensoriale della qualità dei prodotti trasformati;

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Partenariato
Ruolo

Leader

Name
Veneto Agricoltura
Action manager
Valerio Bondesan

Valutazione della qualità dei prodotti freschi e trasformati di suini allevati all'aperto

5/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valutazione-della-qualita-dei-prodotti-freschi-e-trasformati-di-suini>

Details
