

Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali piemontesi

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2004

Informazioni Strutturali

Capofila

Regione Piemonte - Settore Servizi Sviluppo

Agricolo

Periodo

01/02/2005 - 31/12/2006

Durata

23 mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€147.194,70

Contributo concesso

€ 147.194,70 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto ha visto inizialmente la raccolta delle schede tecniche dei prodotti e dei processi. Lavorando sul territorio, si è così giunti all'ottenimento di un quadro completo di quelli che sono i prodotti tipici tradizionali attualmente prodotti in ambito regionale. In totale, si sono analizzate 93 schede di processo di altrettanti prodotti, di cui 43 relativi a prodotti a base di carne e 50 a prodotti derivati dal latte. Le informazioni raccolte hanno consentito di elaborare o aggiornare le schede di processo e di prodotto, esaminando singolarmente ciascun prodotto per identificare quelli a più elevato rischio sanitario, sia per caratteristiche legate agli ingredienti, al processo produttivo, alla modalità di conservazione o ancora alle abitudini al consumo. Lo studio delle caratteristiche igienico-sanitarie in relazione al rischio microbiologico per il consumatore è stato finalizzato anche alla scelta dei PAT da inserire nella fase di campionamento per le prove analitiche di laboratorio. In relazione a tali caratteristiche sono stati esclusi i prodotti che presentano un rischio sanitario di limitata entità. Per definire lo standard di prodotto sono state elaborate schede relative al processo produttivo raccolte mediante documentazione verbale e diretta delle fasi di lavorazione nonché definizione di alcuni parametri analitici di interesse sanitario, quali la determinazione dell'attività dell'acqua libera e del pH, utili a individuare la possibilità di sopravvivenza/sviluppo di taluni gruppi di microrganismi. Per quanto riguarda infine le analisi di laboratorio, sia le analisi microbiologiche che fisico-chimiche eseguite hanno rispecchiato quanto previsto dalla normativa in vigore.

Obiettivi

Documentare mediante raccolta di informazioni e accertamenti analitici caratteristiche compositive, produttive e igienico sanitarie, con particolare riferimento a rischi specifici legati al processo produttivo di prodotti tradizionali inclusi nell'elenco Regionale

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

601 Garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici, compresi i residui delle tecnologie agricole

Ambiti di studio

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Valutazione delle schede tecniche dei prodotti raccolte ed esecuzione delle analisi di laboratorio di tipo microbiologico, chimico-fisico e merceologico sui prodotti

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Definizioni di standard di prodotto, del processo produttivo standard e valutazione del rischio attraverso programmi di microbiologia predittiva

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Risultati Realizzati

Schede di prodotto e di processo con identificazione punti critici ed analisi di prodotto

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Biologiche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Regione Piemonte - Settore Servizi Sviluppo Agricolo
Responsabile
Moreno Soster
moreno.soster@regione.piemonte.it

Dettagli
Ruolo

Partner

Nome

Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali piemontesi

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/analisi-e-prevenzione-dei-rischi-sanitari-i-prodotti-agroalimentari>

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Responsabile

Lucia Decastelli

lucia.decastelli@izsto.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Patologia animale

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Di. Va. P.R.A. - Industrie agrarie - Università di Torino

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo

Responsabile

Dettagli