

## Caratteristiche qualitative del caglio in pasta e influenza organolettica sul Provolone Valpadana

---

### Riferimenti

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

### Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Periodo

02/09/2002 - 01/09/2005

Durata

36 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€139.443,00

Contributo concesso

€ 139.442,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Obiettivi

Individuare una tecnica di produzione per ottenere caglio in pasta a ridotta contaminazione microbica, tale da consentirne l'utilizzo senza impiego di antifermentativi chimici nella trasformazione casearia e dia per composizione enzimatica "Provolone Valpadana" rispondente qualitativamente.

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

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

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

---

3.1.1. Comparto bovino da latte

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

formaggi

coagulanti del latte

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Risultati Attesi

---

Introduzione di nuovi parametri chemiometrici ed enzimatici di valutazione della qualità e della tipicità del "Provolone Valpadana"; i parametri riguarderanno soprattutto le preparazioni coagulanti.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Responsabile

Vittorio Emanuele Pisani

Dettagli

Ruolo

---

## Caratteristiche qualitative del caglio in pasta e influenza organolettica sul Provolone Valpadana

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratteristiche-qualitative-del-caglio-pasta-e-influenza-organolettica-sul>

---

Partner

Nome

Università Cattolica di Piacenza - Istituto di Microbiologia

Responsabile

Bruno Battistotti

Dettagli

---