

## Caratterizzazione dell'origine animale di formaggi misti tramite spettroscopia NMR

### Riferimenti

Rilevatore

Ruggiero Roberta

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca - CRR 2007

Informazioni Strutturali

Capofila

CO.T.IR - consorzio per la Divulgazione e la sperimentazione delle tecniche irrigue -

Periodo

01/01/2007 - 31/12/2007

Durata

12 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€130.000,00

Contributo concesso

€ 130.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Sito web

<http://www.cotir.it/mainprog.asp?cat=27>

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

Lo studio riguarda l'utilizzo di tecniche NMR per la discriminazione dell'origine animale dei formaggi misti. I risultati suggeriscono che con gli spettri  $^{13}\text{C}$  NMR e l'utilizzo dell'analisi statistica multivariata è possibile identificare il latte vaccino presente nel formaggio pecorino anche su formaggi acquistati al supermercato. Questo potrebbe essere il primo passo per impiegare la NMR nell'identificazione dell'autenticità dei formaggi. Infatti, l'adulterazione dei formaggi di pecora con il latte vaccino è comune data la naturale fluttuazione nel reperire il latte di pecora, il prezzo decisamente maggiore di quest'ultimo e la grande sovrapproduzione di latte vaccino rispetto al pecorino. In questo lavoro è mostrato il limite di rivelabilità al 30% di latte vaccino nel latte pecorino. Tuttavia, questi risultati ci fanno credere che il nostro limite di rivelabilità possa essere più basso. Sarebbe interessante, in futuro, analizzare un grande numero di campioni con aggiunte fraudolente inferiori.

### Obiettivi

L'obiettivo di caratterizzare l'origine animale di formaggi misti indagando sul limite di rilevabilità di aggiunte di un latte diverso tramite spettroscopia NMR.

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

## 4.5 Nutrizione e igiene alimentare

### Area problema

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

### Ambiti di studio

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

### Parole chiave

adulterazione prodotti  
prodotti animali

### Ambito territoriale

Europeo

### Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

### Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

### Risultati Attesi

---

metodologia profiling NMR associato a metodi di pattern recognition per discriminare aggiunte di latte di origine animale diverso nei formaggi

---

### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

### Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

### Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

### Impatti dell'innovazione

#### Miglioramento qualitativo

Si

#### Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

### Risultati Realizzati

---

metodologia analisi NMR per discriminare origine animale formaggi

---

### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

### Caratteristiche dell'innovazione

---

# Caratterizzazione dell'origine animale di formaggi misti tramite spettroscopia NMR

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-dellorigine-animale-di-formaggi-misti-tramite>

---

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CO.T.IR - consorzio per la Divulgazione e la sperimentazione delle tecniche irrigue -

Responsabile

Giovanna Imparato

imparato@cotir.it

Giovanni Ghianni

ghianni@cotir.it

Dettagli

---