

Caratterizzazione di processi di maturazione e conservazione dei formaggi mediante spettroscopia NMR

Riferimenti

Rilevatore

Ruggiero Roberta

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di Ricerca - CRR 2008

Informazioni Strutturali

Capofila

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

Periodo

01/01/2008 - 31/12/2008

Durata

12 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€130.000,00

Contributo concesso

€ 130.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il lavoro è consistito nello studio della shelf life dei formaggi conservati in condizioni standard e di cattiva conservazione utilizzando l'NMR. E' stata messa a punto una metodica che discrimina la composizione in funzione del tempo e del tipo di conservazione. Le modificazioni metaboliche durante la conservazione sono state analizzate sia nelle scorse che nelle fette di formaggio. Inoltre è stata analizzata anche l'azione di antibiotici sull'evoluzione metabolica rispetto a formaggio non trattato. Sono stati individuati i composti che subiscono variazioni nel processo di conservazione utilizzando tecniche di profiling NMR associato a tecniche di pattern recognition.

Obiettivi

Analizzare mediante NMR il contenuto chimico di alcuni formaggi duri in funzione del tempo in condizioni standard di conservazione. Identificare e quantificare le sostanze coinvolte nel processo di maturazione dei formaggi duri. Valutare la shelf life di alcuni formaggi teneri e l'efficienza di alcuni pacchetti nel preservare la qualità e la sicurezza dei prodotti in esame mediante NMR.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Area problema

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

609 Sicurezza alimentare

Ambiti di studio

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

Parole chiave

salubrità prodotti

prodotti animali

Ambito territoriale

Europeo

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

Risultati Attesi

Metodologia basata sull'applicazione NMR per discriminare la composizione dei formaggi rispetto al processo di maturazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Metodologia NMR per correlare la composizione dei formaggi rispetto al processo di maturazione

Caratterizzazione di processi di maturazione e conservazione dei formaggi mediante spettroscopia NMR

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-di-processi-di-maturazione-e-conservazione-dei-formaggi>

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnologiche
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

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
Dettagli
