

Caratterizzazione e valorizzazione dei salumi tipici campani

Riferimenti

Rilevatore

SPAGNOLI SARA

Regione

Campania

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Dipartimento di Scienze degli Alimenti -

Università Federico II Napoli

Periodo

01/01/2004 - 01/01/2006

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€91.341,00

Contributo concesso

€ 70.332,57 (77,00 %)

Risorse proprie

€ 21.008,43 (23,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

La ricerca ha avuto come obiettivo la caratterizzazione di salumi tipici campani, salame di Mugnano e salame tipo Napoli, al fine di una loro valorizzazione. A tale scopo è stato necessario individuare un numero significativo di salumifici, presso i quali è stato effettuato un monitoraggio di tutte le fasi del processo produttivo con lo scopo di ottenere dei protocolli di produzione e di individuare punti critici microbiologici e tecnologici. I campioni prelevati dai salumifici individuati sono stati sottoposti ad analisi sensoriale, chimica e fisica con l'obiettivo di determinare degli indicatori di tipicità e di qualità. Inoltre la ricerca ha avuto come oggetto l'individuazione delle caratteristiche intrinseche ed estrinseche, percepibili dal consumatore, che contraddistinguono tali prodotti dagli omologhi. L'approccio metodologico seguito per il raggiungimento di questo obiettivo ha previsto l'impiego di Focus Group Interviews, con i quali si sono diffuse informazioni circa la percezione dei consumatori degli attributi di tali salumi che vengono ritenuti tipizzanti, e di Consumer Test con i quali le informazioni ottenute dai Focus verranno validate e quantificate. Infatti attraverso l'assaggio dei prodotti oggetto dello studio e degli omologhi presenti sul mercato da parte di consumatori si è verificato se le caratteristiche individuate come tipizzanti i prodotti, sono effettivamente discriminanti oppure non. La valutazione dell'influenza delle informazioni legate all'origine del prodotto ed al tradizionale processo produttivo ha permesso di utilizzare tali informazioni come strumenti promotori di tipicità e di qualità del prodotto.

Obiettivi

Migliorare la tecnologia di produzione di salumi tipici campani per la loro valorizzazione

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

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

609 Sicurezza alimentare

608 Nutrizione umana

Ambiti di studio

- 3.3.1. Comparto suinicolo
- 3.1.2. Comparto bovino da carne
- 6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave

salumi
tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori
Distretto produttivo
Ristorazione

Risultati Attesi

Parametri di controllo e di tutela del salame Mugnano e del salame Napoli.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Linee guida da inserire nei manuali di autocontrollo finalizzate a garantire le caratteristiche del prodotto tipico e a ridurre il rischio da contaminazione da sostanze nocive legate ai processi produttivi.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Salute consumatori

Risultati Realizzati

metodologia per valutare l'influenza delle caratteristiche intrinseche ed estrinseche dei salame Napoli e Mugnano

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Federico II Napoli

Responsabile

Silvana Cavella

cavella@unina.it

Dettagli
