

Caratterizzazione e valorizzazione delle birre artigianali prodotte nelle microbirrerie del FVG

Riferimenti

Regione

Friuli-Venezia Giulia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Università degli Studi di Udine - Dipartimento di

Scienze degli Alimenti

Periodo

06/12/2002 - 06/12/2004

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€20.000,00

Contributo concesso

€ 20.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

a) individuazione delle caratteristiche compositive delle birre artigianali prodotte in FVG; b) individuazione delle procedure tecnologiche con maggiore rilievo sulle caratteristiche aromatiche del prodotto finale; c) valutazione proprietà (anti-ossidanti, funzione endoteliale, controllo pressorio, turn-overo proteine della matrice) dei componenti della birra; d) analisi della sostenibilità economica dell'impianto di microbirreria.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

7.10 Fabbricazione di prodotti dell'industria alimentare e delle bevande

Area problema

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

504 Miglioramento dell'efficienza dei mercati dei prodotti agricoli e dei mezzi di produzione

603 Abitudini e scelte alimentari

Ambiti di studio

4.1.1. Alimenti/bevande dell'industria alimentare

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

16.1.1. Nutrizione e salute umana

14.1.1. Aspetti economici produttivi e problematiche gestionali aziendali

Parole chiave

caratteristiche qualitative

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

Turismo rurale

Risultati Attesi

individuazione delle caratteristiche compositive delle birre artigianali prodotte in FVG

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Chimiche

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Altro

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

individuazione delle procedure tecnologiche con maggiore rilievo sulle caratteristiche aromatiche del prodotto finale

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari
Modelli e piani

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Valorizzazione paesaggi e territori

valutazione proprietà (anti-ossidanti, funzione endoteliale, controllo pressorio, turn-overo proteine della matrice) dei componenti della birra

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Biologiche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

analisi della sostenibilità economica dell'impianto di microbirreria

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Per la programmazione delle politiche
Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni
Modelli e piani

Impatti dell'innovazione

Rischio d'impresa
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Caratterizzazione e valorizzazione delle birre artigianali prodotte nelle microbirrerie del FVG

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-e-valorizzazione-delle-birre-artigianali-prodotte-nelle>

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Responsabile

Giuseppe Comi

Dettagli
