

CISA - 2003 - La qualità di melo e pero attraverso la analisi sensoriale

Riferimenti

Regione
Emilia-Romagna

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila
Centro Interprovinciale di Sperimentazione
Agroalimentare "Mario Nervi"
Periodo
01/01/2003 - 31/12/2005

Durata
36 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€120.588,00

Contributo concesso
€ 96.470,00 (80,00 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi

Carratterizzazione qualitativa tramite analisi sensoriale di mele e pere prodotte in area tipica della Emilia Romagna finalizzata al miglioramento dello standard dei prodotti commercializzati

Classificazione

Tipologia di ricerca
Sperimentazione

Area disciplinare
6.0 Ricerche a carattere generale

Ambiti di studio
2.1.1. Frutticole comuni e produzioni derivate
6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave
pero

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

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

Altro

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

Altro

Risultati Attesi

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Risultati Realizzati

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Altro

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Centro Interprovinciale di Sperimentazione Agroalimentare "Mario Nervi"

Responsabile

Stefano Predieri ISTEА CNR BOLOGNA

Dettagli
