

Creazione e gestione di una banca di microrganismi autoctoni per la caratterizzazione di formaggi caprini delle valli varesine: ricerca applicata alla formaggella del luinese

1/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/creazione-e-gestione-di-una-banca-di-microrganismi-autoctoni-la>

Creazione e gestione di una banca di microrganismi autoctoni per la caratterizzazione di formaggi caprini delle valli varesine: ricerca applicata alla formaggella del luinese

Riferimenti

Acronimo

1389 VARESEFERM

Rilevatore

Praderio Giovanna

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

CNR - ISPA MILANO

Periodo

01/06/2009 - 01/12/2010

Durata

18 mesi

Proroga

9mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€213.934,00

Contributo concesso

€ 85.296,84 (39,87 %)

Risorse proprie

€ 128.637,16 (60,13 %)

Sito web

http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/cs/latellite?c=Redazionale_P&childp...

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto ha affrontato le problematiche correlate all'impiego di lattoinnesto naturale e lo sviluppo di starter autoctoni nella produzione di Formaggella del Luinese (VA). La creazione di una collezione di batteri lattici autoctoni consente di preservare biotipi batterici di interesse caseario di cui potranno disporre tutte le realtà interessate. I risultati comprendono: I) l'acquisizione di nuove conoscenze sulla qualità microbiologica del latte caprino prodotto negli allevamenti locali ed utilizzato in tecnologie casearie a latte crudo; II) lo studio dei batteri lattici presenti, che costituiscono uno dei principali punti critici per questa tipologia di produzioni; III) la stesura di un protocollo per la preparazione e l'impiego di lattoinnesto aziendale e IV) la formulazione, a partire dai ceppi di batteri lattici autoctoni, di miscele starter in grado di contribuire in modo significativo all'ottenimento di produzioni di qualità. Sono state rese disponibili agli operatori del comparto una collezione di 50 batteri lattici autoctoni e due miscele starter composte da batteri lattici autoctoni, di cui sono già state verificate le performances e delle quali è già stato eseguito lo studio di scale up industriale. I risultati ottenuti sono rivolti ai produttori di Formaggella del Luinese, ma immediatamente estensibili ad altre produzioni a base di latte caprino della zona. Il lavoro svolto ha avuto come prerogativa principale una stretta collaborazione tra produttori, ricercatori e tecnici del territorio. Il trasferimento dei risultati ai produttori è stato continuativo durante tutta la durata del progetto: incontri di confronto e aggiornamento tecnico con i produttori si sono svolti inoltre nell'ambito delle valutazioni sensoriali riferite ai formaggi prodotti senza e con l'utilizzo di innesto; sono stati organizzati due seminari tecnici e un convegno finale, in cui è stato distribuito il Quaderno della Ricerca n.133.

Obiettivi

formulazione di miscele starter di batteri lattici autoctoni per la caseificazione di latte crudo caprino

Classificazione

Creazione e gestione di una banca di microrganismi autoctoni per la caratterizzazione di formaggi caprini delle valli varesine: ricerca applicata alla formaggella del luinese

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/creazione-e-gestione-di-una-banca-di-microrganismi-autoctoni-la>

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

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

Ambiti di studio

3.4.2. Comparto caprino

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

latte + derivati

prodotti lavorati/trasformati

sieroinnesti/lattoinnesti

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Risultati Attesi

protocollo per la preparazione e l'impiego di lattoinnesto aziendale; formulazione, a partire dai ceppi di batteri lattici autoctoni, di miscele starter per la caseificazione del latte crudo caprino

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Mezzi tecnici

Creazione e gestione di una banca di microrganismi autoctoni per la caratterizzazione di formaggi caprini delle valli varesine: ricerca applicata alla formaggella del luinese

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/creazione-e-gestione-di-una-banca-di-microrganismi-autoctoni-la>

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Risultati Realizzati

protocollo per la preparazione e l'impiego di lattoinnesto aziendale; formulazione, a partire dai ceppi di batteri lattici autoctoni, di miscele starter per la caseificazione del latte crudo caprino

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CNR - ISPA MILANO

Responsabile

Milena Brasca

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Consorzio per la tutela della Formaggella del luinese

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Creazione e gestione di una banca di microrganismi autoctoni per la caratterizzazione di formaggi caprini delle valli varesine: ricerca applicata alla formaggella del luinese

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/creazione-e-gestione-di-una-banca-di-microrganismi-autoctoni-la>

Partner

Nome

Comunità montana valli del verbanò

Responsabile

Dettagli
