
CRPA SpA - 2003 - La maturazione del latte

Riferimenti

Regione
Emilia-Romagna

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila
Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di
Piacenza
Periodo
01/04/2003 - 30/09/2005

Durata
29 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€286.274,00

Contributo concesso
€ 233.515,00 (81,57 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi

La maturazione tecnologico-casearia del latte per Parmigiano-Reggiano durante l'affioramento naturale del grasso in differenti condizioni ambientali e operative

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare
6.0 Ricerche a carattere generale

Ambiti di studio
3.1.1. Comparto bovino da latte
9.1.1. Lavorazione e trasformazione
6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave
latte
formaggi

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

Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di Piacenza

Responsabile

prof. PRIMO MARIANI/dr. ENRICO FOSSA

Dettagli

