

---

## CRPA SpA - 2004 - Ricerche sui difetti del Prosciutto di Parma

---

### Riferimenti

Regione  
Emilia-Romagna

Scala territoriale  
Regionale

### Informazioni Strutturali

Capofila  
Stazione Sperimentale per l'Industria delle  
Conservazioni Alimentari in Parma  
Periodo  
01/04/2004 - 31/03/2007

Durata  
36 mesi

Partner (n.)  
1

Costo totale  
€291.702,00

Contributo concesso  
€ 214.774,00 (73,63 %)

Risorse proprie  
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto  
Concluso

---

### Obiettivi

Difetti della coscia destinata alla produzione del prosciutto di Parma: diffusione, classificazione, relazioni con le caratteristiche della carcassa, la tecnica di macellazione e stagionatura ed effetti sulla qualità del prodotto finito

### Classificazione

Tipologia di ricerca  
Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare  
6.0 Ricerche a carattere generale

Ambiti di studio  
3.3.1. Comparto suinicolo  
6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali  
9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

---

prosciutti  
determinanti dei difetti  
determinanti della qualità

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  
Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari in Parma  
Responsabile

---

Domenico Pietro Lo Fiego, Leonardo Nanni Costa, R  
Dettagli

---