
fattori che concorrono a definire la salubrità e stabilità di salumi biologici

Riferimenti

Regione

Friuli-Venezia Giulia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Università degli Studi di Udine - Dipartimento di

Scienze degli Alimenti

Periodo

01/12/2002 - 01/12/2004

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€10.000,00

Contributo concesso

€ 10.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

valutare la possibilità di escludere i nitrati/nitriti dalla formulazione dei salumi

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

407 Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)

601 Garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici, compresi i residui delle tecnologie agricole

406 Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

Ambiti di studio

3.3.1. Comparto suinicolo

16.1.1. Nutrizione e salute umana

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

salumi

additivi alimentari

salubrità prodotti

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Ristorazione

Lavoratori agricoli

Risultati Attesi

verifica della possibilità di eliminare i nitrati/nitriti dalla formulazione dei salumi

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Responsabile

Lucia Stecchini

Dettagli
