

## Formaggi tradizionali e formaggi probiotici: sviluppo di colture microbiche a tutela della tipicità e con effetti benefici sul consumatore.

---

### Riferimenti

Acronimo

BENTIFO\'

Regione

Veneto

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Ir 32/99 art 4: "Ricerca di interesse regionale e sperimentazione- anno 2001

Informazioni Strutturali

Capofila

Associazione Interprovinciale Produttori Latte di

BI-Tv-Ve (A.I.PRO.LAT.)

Periodo

06/11/2001 - 05/11/2004

Durata

36 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€64.704,00

Contributo concesso

€ 64.704,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Obiettivi

1) Studio e messa a punto di colture microbiche per il miglioramento della qualità e la salvaguardia della tipicità di alcuni formaggi veneti. 2) Sviluppo di colture microbiche e di adeguate tecnologie per la produzione di formaggi contenenti microrganismi probiotici.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

---

# Formaggi tradizionali e formaggi probiotici: sviluppo di colture microbiche a tutela della tipicità e con effetti benefici sul consumatore.

2/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/formaggi-tradizionali-e-formaggi-probiotici-sviluppo-di-culture-microbiche>

---

Area disciplinare

6.9 Altre ricerche sulla produzione e sulla tecnologia agricola

Area problema

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

Ambiti di studio

3.1.1. Comparto bovino da latte

3.4.3. Comparto ovi-caprino in generale

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave

formaggi

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

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

Centri di sperimentazione

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

---

Studio e messa a punto di colture microbiche per il miglioramento della qualità e la difesa della tipicità dei formaggi veneti.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

---

Sviluppo di colture microbiche e di adeguate tecnologie per produrre formaggi contenenti microrganismi probiotici.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

---

## Formaggi tradizionali e formaggi probiotici: sviluppo di colture microbiche a tutela della tipicità e con effetti benefici sul consumatore.

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/formaggi-tradizionali-e-formaggi-probiotici-sviluppo-di-culture-microbiche>

---

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Salute consumatori

Risultati Realizzati

---

Identificazione delle popolazioni di batteri lattici che caratterizzano alcuni formaggi veneti e selezione dei ceppi migliori

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

---

Formulazione colture microbiche starter autoctone per la produzione di formaggi probiotici

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

---

# Formaggi tradizionali e formaggi probiotici: sviluppo di colture microbiche a tutela della tipicità e con effetti benefici sul consumatore.

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/formaggi-tradizionali-e-formaggi-probiotici-sviluppo-di-culture-microbiche>

---

## IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Associazione Interprovinciale Produttori Latte di BI-Tv-Ve (A.I.PRO.LAT.)

Responsabile

Mario Innocente

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Veneto Agricoltura

Responsabile

Giorgio Dr Carollo

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Lattebusche sca

Responsabile

Francesco Saverio Donazzolo

Dettagli