

INFLUENZA DELL'ALIMENTAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SULLA SHELF LIFE DELLA MOZZARELLA E DI FORMAGGI ALTERNATIVI PRODOTTI CON LATTE DI BUFALA

1/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/influenza-dellalimentazione-sulle-caratteristiche-organolettiche-e-sulla>

INFLUENZA DELL'ALIMENTAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SULLA SHELF LIFE DELLA MOZZARELLA E DI FORMAGGI ALTERNATIVI PRODOTTI CON LATTE DI BUFALA

Riferimenti

Regione
Campania

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila
Dipartimento di Scienze Zootecniche ed
Ispezione degli Alimenti, Università degli Studi
di Napoli Federico II
Periodo
30/04/2003 - 30/04/2004

Durata
12 mesi

Partner (n.)
2

Costo totale
€117.516,00

Contributo concesso
€ 117.516,00 (100,00 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi

1. Elaborare piani di alimentazione che migliorino la qualità della mozzarella e la sua shelf-life 2. Mattere a punto tecnologie alimentari per la produzione di formaggi alternativi prodotti da latte di bufala (robiola, stracchino e taleggio)

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata
Sperimentazione

Area disciplinare
6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

INFLUENZA DELL'ALIMENTAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SULLA SHELF LIFE DELLA MOZZARELLA E DI FORMAGGI ALTERNATIVI PRODOTTI CON LATTE DI BUFALA

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/influenza-dell'alimentazione-sulle-caratteristiche-organolettiche-e-sulla>

308 Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni animali
 407 Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)
 408 Nuovi e migliorati prodotti non alimentari di origine animale

Ambiti di studio

3.2.1. Comparto bufalino
 8.4.1. Tecniche di allevamento e relativi input
 9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

mozzarella
 alimentazione/alimenti zootecnici
 formaggi

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)
 Produttori agricoli
 Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori
 Distretto produttivo
 Distribuzione

Risultati Attesi

Piani di alimentazione che migliorino la qualità e la coservabilità della mozzarella

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari
 Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Tecnologie alimentari per la produzione di formaggi alternativi prodotti da latte di bufala (robiola, stracchino e taleggio)

INFLUENZA DELL'ALIMENTAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SULLA SHELF LIFE DELLA MOZZARELLA E DI FORMAGGI ALTERNATIVI PRODOTTI CON LATTE DI BUFALA

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/influenza-dellalimentazione-sulle-caratteristiche-organolettiche-e-sulla>

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli Federico II

Responsabile

Giuseppe Campanile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Istituto Sperimentale per la Zootecnia - SOP di Potenza

Responsabile

Dettagli
