

# Isolamento e caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone da formaggio Castelmagno DOP e Raschera DOP ai fini della predisposizione di starter per la caseificazione

1/8

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-delle-popolazioni-microbiche-autoctone-da>

## Isolamento e caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone da formaggio Castelmagno DOP e Raschera DOP ai fini della predisposizione di starter per la caseificazione

### Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola anno 2005-2007

Informazioni Strutturali

Capofila

Associazione Regionale Produttori Latte

Piemonte

Periodo

01/06/2005 - 01/06/2008

Durata

36 mesi

Proroga

7mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€118.923,00

Contributo concesso

€ 95.138,40 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 23.784,60 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

L'industria lattiero-casearia piemontese ha ormai raggiunto la sicurezza igienico-sanitaria per tutte le sue produzioni. Si sta così aprendo un nuovo fronte: quello della qualità totale, intesa come l'insieme delle caratteristiche positive sia a livello organolettico-reologico-compositivo che nutrizionale. Le aziende agricole auspicano infatti di poter ottenere prodotti meno difettosi e più omogenei così da poter interessare la GDO, mentre i caseifici auspicano prodotti più "tipici" e meno "standardizzati". L'unica soluzione possibile è quella dell'utilizzo di colture starter autoctone, le sole in grado di garantire prodotti standardizzati pur nella variabilità di areale e prodotti maggiormente caratterizzati e differenziati pur con l'utilizzo di latti pastorizzati. Tra i microrganismi di interesse tecnologico utilizzabili nella formulazione di starter, un ruolo di primo piano è assunto, nel settore lattiero-caseario, dai batteri lattici che risultano essere determinanti nell'acidificazione del prodotto. Nello specifico la caratterizzazione della microflora lattica autoctona permette di acquisire una conoscenza più approfondita relativa ai fenomeni di proteolisi che si verificano durante la stagionatura dei formaggi, in particolare la produzione di sapori sgradevoli dati dalla formazione di peptici "amari", il tutto con conseguente miglioramento dei caratteri organolettici del prodotto finale, che nel caso specifico ha riguardato i prodotti Castelmagno DOP e Raschera DOP.

### Obiettivi

\*Isolare e caratterizzare genotipicamente e fenotipicamente i batteri lattici presenti nell'areale produttivo del Castelmagno DOP ed in quelli del Raschera DOP. \*Predisporre colture starter da fornire ai produttori e da utilizzare nelle produzioni da latte crudo e da latte pastorizzato. \*Caratterizzare i batteri lattici isolati sia dal punto di vista genotipico, sia dal punto di vista chimico-nutrizionale. \*Isolare e caratterizzare dal punto di vista fenotipico, genotipico e tossicologico ceppi

## Isolamento e caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone da formaggio Castelmagno DOP e Raschera DOP ai fini della predisposizione di starter per la caseificazione

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-delle-popolazioni-microbiche-autoctone-da>

appartenenti alle specie *Lactococcus garviae*, *Enterococcus faecium* e *E. faecalis*. \*Studio degli effetti tecnologici dei ceppi non patogeni di *L. garviae*, *E. faecium* e *E. faecalis* che verranno utilizzati nella produzione di Castelmagno DOP e di Raschera DOP con e senza l'abbinamento alle tradizionali colture starter.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

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

Ambiti di studio

3.1.1. Comparto bovino da latte

Parole chiave

formaggi

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Montagna

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

---

Migliore conoscenza della microflora autoctona del Castelmagno DOP e del Raschera DOP e la sua salvaguardia

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

---

## Isolamento e caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone da formaggio Castelmagno DOP e Raschera DOP ai fini della predisposizione di starter per la caseificazione

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-delle-popolazioni-microbiche-autoctone-da>

---

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

---

Miglioramento della qualità chimica, organolettica e nutrizionale dei prodotti caseari

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione  
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali  
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo  
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

---

Individuazione di alcuni parametri tecnici per la standardizzazione di queste produzioni di alta qualità, anche a livello industriale, nel rispetto della tradizione e dei disciplinari di produzione

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione  
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali  
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo  
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

---

Individuazione di alcuni marker identificativi per la tutela del prodotto "formaggio DOP Piemontese"

---

## Isolamento e caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone da formaggio Castelmagno DOP e Raschera DOP ai fini della predisposizione di starter per la caseificazione

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-delle-popolazioni-microbiche-autoctone-da>

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Genetiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

---

Eliminazione di alcuni fattori di rischio alimentare per il consumatore

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

---

Formazione degli operatori del settore lattiero-caseario

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

---

## Isolamento e caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone da formaggio Castelmagno DOP e Raschera DOP ai fini della predisposizione di starter per la caseificazione

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-delle-popolazioni-microbiche-autoctone-da>

Rapporti e manuali  
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo  
Sì

Produzione unitaria  
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

Risultati Realizzati

Migliore conoscenza della microflora autoctona del Castelmagno DOP e del Raschera DOP e la sua salvaguardia

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione  
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali  
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

Miglioramento della qualità chimica, organolettica e nutrizionale dei prodotti caseari

Natura dell'innovazione  
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione  
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto  
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

# Isolamento e caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone da formaggio Castelmagno DOP e Raschera DOP ai fini della predisposizione di starter per la caseificazione

6/8

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-delle-popolazioni-microbiche-autoctone-da>

---

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

---

Individuazione di alcuni parametri tecnici per la standardizzazione di queste produzioni di alta qualità, anche a livello industriale, nel rispetto della tradizione e dei disciplinari di produzione

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione  
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali  
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

---

Individuazione di alcuni marker identificativi per la tutela del prodotto "formaggio DOP Piemontese"

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione  
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali  
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

---

## Isolamento e caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone da formaggio Castelmagno DOP e Raschera DOP ai fini della predisposizione di starter per la caseificazione

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-delle-popolazioni-microbiche-autoctone-da>

---

Eliminazione di alcuni fattori di rischio alimentare per il consumatore

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione  
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali  
Pubblicazioni

### IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

---

Formazione degli operatori del settore lattiero-caseario

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione  
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali

### IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Sì

Produzione unitaria  
Aumento

Partenariato  
Ruolo

Capofila

Nome  
Associazione Regionale Produttori Latte Piemonte  
Responsabile  
Roberto Arru  
uff.tecnico@produttori lattepiemonte.com  
Giuseppe Zeppa

---

## Isolamento e caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone da formaggio Castelmagno DOP e Raschera DOP ai fini della predisposizione di starter per la caseificazione

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-delle-popolazioni-microbiche-autoctone-da>

---

giuseppe.zeppa@unito.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Dipartimento di Valorizzazione e protezione delle Risorse Agroforestali

Responsabile

Giuseppe Zeppa

giuseppe.zeppa@unito.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Università del Piemonte Orientale

Responsabile

Jean Daniel Coisson

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Alimentari

Responsabile

Guido Tallone

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Dipartimento di Patologia Animale - Settore Ispezione degli alimenti di origine animale

Responsabile

Tiziana Civera

Dettagli