

: LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI TIPICI - Sottoprogetto n.2

Riferimenti

Acronimo

PRO.LA.C.TI.S

Rilevatore

Monastero Giuseppe

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Dipartimento S.EN.FI.MI.ZO., sezione di
Produzioni Animali, Facoltà di Agraria, Università
degli studi di Palermo

Periodo

10/07/2003 - 10/07/2006

Durata

36 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€31.000,00

Contributo concesso

€ 31.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Sottoprogetto 2: ASPETTI APPLICATIVI DELLA MUNGITURA MECCANICA NEGLI OVINI E RIFLESSI SULLE CARATTERISTICHE COMPOSITIVE E IGIENICHE DEL LATTE

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

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

3.4.1. Comparto ovino

8.7.1. Mungitura e primo stoccaggio latte

Parole chiave

latte

mungitura meccanica

Ambito territoriale

Regionale

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Valutazione gli effetti sulla produzione quanti-qualitativa di latte, prodotto da pecore Comisane durante tutta la durata della loro lattazione, di diversi intervalli di mungitura.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Lavoro

Diminuzione

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Dipartimento S.EN.FI.MI.ZO., sezione di Produzioni Animali, Facoltà di Agraria, Università degli studi di Palermo

Responsabile
Antonino Di Grigoli
adigrigoli@unipa.it
Dettagli
