

La Tenerezza della carne nel Bovino Podolico in relazione ad alcuni aspetti Istochimici della fibra muscolare.

Riferimenti

Regione

Basilicata

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Pop della Basilicata 1994-99 Reg. Ce 2085/93

Informazioni Strutturali

Capofila

Università degli Studi di Basilicata - Dip. Scienza delle Produzioni Animali

Periodo

01/01/2000 - 31/12/2001

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€11.297,49

Contributo concesso

€ 11.297,49 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Studiare gli aspetti che determinano la qualità della carne Bovina di razza Podolica.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Ambiti di studio

3.1.2. Comparto bovino da carne

11.1.1. Commercializzazione, marketing e sviluppo mercati

La Tenerezza della carne nel Bovino Podolico in relazione ad alcuni aspetti Istochimici della fibra muscolare.

2/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/la-tenerezza-della-carne-nel-bovino-podolico-relazione-ad-alcuni-aspetti>

Parole chiave

carne
determinanti della qualità
strategie di prodotto

Ambito territoriale
Regionale

Destinatari dei risultati
Centri di produzione animale

Beneficiari indiretti dei risultati
Distretto produttivo

Risultati Attesi

Indagini sono rivolte in particolare a quegli aspetti che influenzano le scelte del consumatore, soprattutto il parametro "Tenerezza" che è quello che maggiormente penalizza il consumo della carne di bovino Podolico.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità

Risultati Realizzati

Informazioni che possano migliorare la qualità delle carni di Bovino Podolico, che sono sicuramente correlati all'età di macellazione alla tecnica di allevamento, e al consumatore con differenti modalità di cottura per ogni taglio.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

La Tenerezza della carne nel Bovino Podolico in relazione ad alcuni aspetti Istochimici della fibra muscolare.

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/la-tenerezza-della-carne-nel-bovino-podolico-relazione-ad-alcuni-aspetti>

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Università degli Studi di Basilicata - Dip. Scienza delle Produzioni Animali

Responsabile

Prof. Pierangelo Freschi

Dettagli
