

La valorizzazione della carne bovina siciliana

Riferimenti

Rilevatore

Giuseppe Monastero

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Ricerca e sperimentazione applicativa, trasferimto agli operatori di filiera zootecnica e programmi a forte contenuto innovativo - 6/F assistenza tecnica in zootecnia

Abstract

Il progetto svolto in partenariato con le Soat dei Distretti interessati ha registrato il coinvolgimento di n. 15 aziende per un totale di 210 vitelli e 400 analisi qualitative sugli alimenti zootecnici effettuate. L'indagine su tutto il territorio regionale ha messo in evidenza diversi aspetti tecnici legati alla realtà zootecnica del territorio siciliano. In particolare, sono stati riscontrati diversi sistemi di produzione e differenti tipologie di alimentazione adottate dai vari produttori a seconda della loro realtà territoriale ed alle esigenze del mercato. I risultati hanno confermato l'esigenza di definire e divulgare l'impiego dei processi di frollatura delle carni che, se perfettamente eseguiti, possono consentire un opportuno stato di maturazione della carne e conferire alla stessa caratteristiche di pregio alquanto apprezzate dal consumatore.

Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio di ricerca CORFILCARNI

Periodo

01/04/2003 - 30/06/2004

Durata

14 mesi

Proroga

6mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€35.000,00

Contributo concesso

€ 35.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Analizzare i momenti critici della filiera carne bovina in Sicilia ed in particolare studiare l'influenza di alcuni fattori (tipo genetico, alimentazione, frollatura) sugli aspetti quanti-qualitativi del processo produttivo

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

308 Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni animali

309 Stress ambientali nelle produzioni animali

Ambiti di studio

3.1.2. Comparto bovino da carne

Parole chiave

carne

determinanti della qualità

produzioni certificate

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Definire in campo le metodologie più utili per la predisposizione dei piani alimentari, la selezione dei migliori tipi genetici e il miglioramento delle tecniche di allevamento, fino alla frollatura delle carni.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Consorzio di ricerca CORFILCARNI

Responsabile
Vincenzo Chiofalo
info@corfilcarni.it
Dettagli
