

## Le tecnologie di ottimizzazione di processi e di prodotti per migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti: Sviluppo di prodotti lattiero caseari con caratteristiche dieto-preventive

---

### Riferimenti

Rilevatore

Pacifici Claudia

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Multiregionale

Titolo del programma

Bandi MIUR 593/2000

### Informazioni Strutturali

Capofila

CRAB S.c.r.l. Centro di Riferimento per l'Agricoltura Biologica

Periodo

09/05/2006 - 09/05/2009

Durata

36 mesi

Proroga

18mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€213.750,00

Contributo concesso

€ 149.625,00 (70,00 %)

Risorse proprie

€ 20.125,00 (9,42 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Obiettivi

Ottenimento di prodotti lattiero-casearii con proprietà dieto-preventive al fine di diversificare le produzioni tradizionali agroalimentari abruzzesi. A valle della caratterizzazione delle materie prime impiegate verranno sviluppati processi tesi all'ottenimento di prodotti con un tenore di cloruro di sodio ridotto di un terzo rispetto a quelli in commercio, e che quindi presentino caratteristiche dieto-preventive.

---

# Le tecnologie di ottimizzazione di processi e di prodotti per migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti: Sviluppo di prodotti lattiero caseari con caratteristiche dieto-preventive

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/le-tecnologie-di-ottimizzazione-di-processi-e-di-prodotti-migliorare-la-0>

---

## Classificazione

### Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

### Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

### Area problema

608 Nutrizione umana

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

### Ambiti di studio

4.1.1. Alimenti/bevande dell'industria alimentare

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

16.1.1. Nutrizione e salute umana

### Parole chiave

elementi salutistici

### Ambito territoriale

Nazionale

### Destinatari dei risultati

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

Imprese di commercializzazione dei prodotti

### Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

### Risultati Attesi

---

Processo produttivo per l'ottenimento di prodotti lattiero-caseari iposodici

---

### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

### Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Tecnico-produttive

### Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Formulazioni

### Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

### Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

---

## Le tecnologie di ottimizzazione di processi e di prodotti per migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti: Sviluppo di prodotti lattiero caseari con caratteristiche dieto-preventive

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/le-tecnologie-di-ottimizzazione-di-processi-e-di-prodotti-migliorare-la-0>

---

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CRAB S.c.r.l. Centro di Riferimento per l'Agricoltura Biologica

Responsabile

Marisa Terreri

[terreri.crab@tuttoptmi.it](mailto:terreri.crab@tuttoptmi.it)

Dettagli

---