

Messa a punto di un metodo automatico per la determinazione della caseina e delle frazioni azotate in latti piemontesi

Riferimenti

Acronimo

MAP

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca,
sperimentazione e dimostrazione agricola 2002

Informazioni Strutturali

Capofila

Associazione Regionale Produttori Latte

Piemonte

Periodo

01/01/2002 - 31/12/2002

Durata

12 mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€32.000,00

Contributo concesso

€ 32.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Differenziazione e valorizzazione delle produzioni tipiche agricole

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

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

20.1.1. Metodi e strumenti della ricerca

11.1.1. Commercializzazione, marketing e sviluppo mercati

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave

latte

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Centri di produzione animale

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

Servizi di assistenza tecnica

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Verifica della possibilità di sostituzione dei metodi tradizionali di valutazione della caseina e delle altre frazioni azotate del latte con un sistema rapido basato su misurazioni nel medio infrarosso

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Chimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Definizione dei parametri di incertezza delle misurazioni nel medio infrarosso

Messa a punto di un metodo automatico per la determinazione della caseina e delle frazioni azotate in latti piemontesi

3/6

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/messa-punto-di-un-metodo-automatico-la-determinazione-della-caseina-e>

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

definizione del contenuto della caseina, sieroproteine ed urea dei latti delle principali razze bovine allevate in Piemonte

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Definizione di indici da utilizzare nel pagamento "a qualità" del latte

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Messa a punto di un metodo automatico per la determinazione della caseina e delle frazioni azotate in latti piemontesi

4/6

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/messa-punto-di-un-metodo-automatico-la-determinazione-della-caseina-e>

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Risultati Realizzati

Verifica della possibilità di sostituzione dei metodi tradizionali di valutazione della caseina e delle altre frazioni azotate del latte con un sistema rapido basatao su misurazioni nel medio infrarosso

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Chimiche

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Definizione dei parametri di incertezza delle misurazioni nel medio infrarosso

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Messa a punto di un metodo automatico per la determinazione della caseina e delle frazioni azotate in latti piemontesi

5/6

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/messa-punto-di-un-metodo-automatico-la-determinazione-della-caseina-e>

Altro

definizione del contenuto della caseina, sieroproteine ed urea dei latti delle principali razze bovine allevate in Piemonte

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Biologiche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Definizione di indici da utilizzare nel pagamento "a qualità" del latte

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Associazione Regionale Produttori Latte Piemonte
Responsabile
Roberto Arru

Messa a punto di un metodo automatico per la determinazione della caseina e delle frazioni azotate in latti piemontesi

6/6

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/messa-punto-di-un-metodo-automatico-la-determinazione-della-caseina-e>

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

CONFCOOPERATIVE

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Unione Industriale di Cuneo - Sez. LAttiero Casearia

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali

Responsabile

Giuseppe Zeppa

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Associazione Regionale Allevatori Piemonte

Responsabile

Michela Gianaria

Dettagli