
PRODUZIONE ACIDO LATTICO PER VIA FERMENTATIVA

Riferimenti

Rilevatore

SPAGNOLI SARA

Abstract

Regione

Campania

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

AZIENDE AGRICOLE ASSOCIATE SRL

Periodo

12/11/2002 - 12/11/2003

Durata

12 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€169.500,00

Contributo concesso

€ 100.000,00 (59,00 %)

Risorse proprie

€ 69.500,00 (41,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

PRODURRE ACIDO LATTICO PER VIA FERMENTATIVA DALLE ACQUE DI GOVERNO PROVENIENTI DALLA LAVORAZIONE DELLA MOZZARELLA

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.9 Altre ricerche sulla produzione e sulla tecnologia agricola

Area problema

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

9.2.1. Gestione residui di lavorazione e sottoprodotti derivati

3.2.1. Comparto bufalino

3.1.1. Comparto bovino da latte

Parole chiave

sfruttamento residui
residui di caseificazione

Ambito territoriale

Comunale

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.
Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Altro

Risultati Attesi

METODO DI PRODUZIONE DI ACIDO LATTICO DALLA FERMENTAZIONE DI BATTERI LATTICI PRESENTI NELLE ACQUE DI GOVERNO PROVENIENTI DALLA LAVORAZIONE DELLA MOZZARELLA

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive
Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Altri costi di esercizio

Aumento

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

AZIENDE AGRICOLE ASSOCIATE SRL

Responsabile

GIOACCHINO MIGLIACCIO

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

CENTRO RICERCA INTERDIPARTIMENTALESCIENZE COMPUTAZIONALI E BIOTECNOLOGICHE SECONDA UNIVERSITA DI NAPOLI

Responsabile

GIOVANNI COLONNA

Dettagli
