
PRODUZIONE DI PASTA CON ESSICCAMENTO LENTO

Riferimenti

Rilevatore
SPAGNOLI SARA

Abstract

Regione
Campania

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila
PASTA FRESCA LANZA
Periodo
23/09/2002 - 23/09/2003

Durata
12 mesi

Partner (n.)
2

Costo totale
€64.200,00

Contributo concesso
€ 42.372,00 (66,00 %)

Risorse proprie
€ 21.828,00 (34,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi

MESSA A PUNTO DI UN PROCESSO PRODUTTIVO A BASSA TEMPERATURA PER LA PRODUZIONE DI PASTA SECCA

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata
Sperimentazione

Area disciplinare
7.10 Fabbricazione di prodotti dell'industria alimentare e delle bevande

Area problema
404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo
412 Processi di trasformazione dei prodotti primari
609 Sicurezza alimentare

Ambiti di studio
2.5.1. Cereali e prodotti derivati

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave
caratteristiche qualitative

Ambito territoriale
Comunale

Destinatari dei risultati
Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.
Imprese di commercializzazione dei prodotti
Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati
Consumatori

Risultati Attesi

PROCESSO PRODUTTIVO A BASSA TEMPERATURA PER LA PRODUZIONE DI PASTA SECCA

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari
Prototipi

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

PASTA QUALITATIVAMENTE MIGLIORE

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto
Selezioni

Prototipi

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

PASTA FRESCA LANZA

Responsabile

ANTONINA MARIA TERESA IANNICIELLO

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Federico II Napoli

Responsabile

SALVATORE SPAGNA MUSSO

Dettagli
