
PRODUZIONE DI PASTA PREBIOTICA

Riferimenti

Rilevatore

SPAGNOLI SARA

Abstract

Regione

Campania

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

ANTICHE TRADIZIONI DI GRAGNANO

Periodo

17/09/2002 - 17/02/2003

Durata

5 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€63.000,00

Contributo concesso

€ 41.850,00 (66,43 %)

Risorse proprie

€ 21.150,00 (33,57 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

SVILUPPO E PRODUZIONE DI UNA PASTA PREBIOTICA

Classificazione

Tipologia di ricerca

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

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

2.5.1. Cereali e prodotti derivati

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave
pastificazione

Ambito territoriale
Comunale

Destinatari dei risultati
Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati
Consumatori
Distribuzione

Risultati Attesi

PASTA PREBIOTICA

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Biotecnologiche
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari
Prototipi

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
ANTICHE TRADIZIONI DI GRAGNANO
Responsabile
MARIA CESARANO

Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Federico II Napoli

PRODUZIONE DI PASTA PREBIOTICA

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/produzione-di-pasta-prebiotica>

3/3

Responsabile

VINCENZO FOGLIANO

Dettagli
