
Progetto IBLEO

Riferimenti

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

POP 94-99 - Misura 10.4

Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia

Periodo

02/12/1999 - 31/12/2001

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€7.230.393,00

Contributo concesso

€ 7.230.393,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Studiare le produzioni lattiero casearie tradizionali siciliane al fine di salvaguardare e valorizzare l'eccezionale patrimonio storico culturale in esse testimoniato, nel rispetto dell'ambiente e del consumatore.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

406 Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

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

Ambiti di studio

3.1.1. Comparto bovino da latte

3.4.3. Comparto ovi-caprino in generale

3.2.1. Comparto bufalino

3.7.2. Comparto asinino

Parole chiave

latte + derivati

determinanti della qualità

processi/protocolli produttivi

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Centri di produzione animale

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

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Lavoratori agricoli

Risultati Attesi

Rapporto sulle produzioni lattiero-casearie tradizionali siciliane e la loro caratterizzazione della composizione analitica e lo studio dei fattori che ne determinano la specificità.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Sicurezza sul lavoro

Rapporto sulle caratteristiche di diversi tipi di foraggio e l'interazione con le qualità dei prodotti lattiero-caseari.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Sicurezza sul lavoro

Rapporto sulla caratterizzazione della proteolisi e della lipolisi nel formaggio Ragusano durante la fase di maturazione.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità
Salute consumatori
Sicurezza sul lavoro

Rapporto sui componenti odorosi nelle sostanze volatili presenti nel formaggio Ragusano durante la fase di maturazione.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Rischio d'impresa
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità
Salute consumatori
Sicurezza sul lavoro

Rapporto sulla caratterizzazione della proteolisi in latti minori (caprino, ovino, bufalino ed asinino).

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche
Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Rischio d'impresa
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità
Salute consumatori
Sicurezza sul lavoro

Rapporto sulla valorizzazione di prodotti tradizionali (siero di latte di pecora, di capra, di bufala e di vacca) e studio di prodotti alternativi.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Zootecniche
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Rischio d'impresa
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità
Salute consumatori
Sicurezza sul lavoro

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia
Responsabile
Giuseppe Licitra
Dettagli