

Prove di trasformazione di antiche varietà di mele piemontesi per l'ottenimento di succhi fermentati e valutazione sensoriale dei prodotti ottenuti

1/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/prove-di-trasformazione-di-antiche-varietà-di-mele-piemontesi-lottenimento>

Prove di trasformazione di antiche varietà di mele piemontesi per l'ottenimento di succhi fermentati e valutazione sensoriale dei prodotti ottenuti

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi

Periodo

01/09/2008 - 31/03/2011

Durata

31 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€74.610,00

Contributo concesso

€ 59.687,40 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 14.922,60 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

La Regione Piemonte ha finanziato un progetto di durata triennale volto a sperimentare la trasformazione di antiche varietà di mele piemontesi per l'ottenimento di succhi fermentati, la successiva valutazione sensoriale dei prodotti ottenuti e la convenienza alla produzione. Si sono testati sidri ottenuti sia secondo le tradizionali tecniche piemontesi sia secondo tecniche più "moderne" (fermentazione in autoclave, rifermentazione con metodo champenoise in bottiglia ecc.) Per verificare l'interesse dei consumatori, durante la manifestazione TUTTOMELE in quattro edizioni è stata organizzata una "Sidreria" per la degustazione da cui è emerso che sono le tipologie di sidro dolce (bianco o rosso), fermentate in autoclave ad incontrare maggiormente il gusto del consumatore. Nel complesso l'attività è stata decisamente positiva poiché ha permesso di tornare a scoprire il sidro un prodotto storico che, per una serie di problemi legislativi, era stato dimenticato dal consumatore e l'utilizzo di specie difficilmente commerciabili allo stato fresco, ma la cui trasformazione costituisce una buona opportunità di reddito per l'azienda che le detiene.

Obiettivi

1) Individuare alcune miscele di riferimento da impiegare nella produzione di succhi limpidi di mela impiegando vecchie varietà locali e varietà commerciali; 2) Verificare l'influenza della filtrazione sulla degradazione di alcuni parametri che determinano il valore nutraceutico del prodotto trasformato quali contenuto vitaminico e sali minerali

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

406 Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

Prove di trasformazione di antiche varietà di mele piemontesi per l'ottenimento di succhi fermentati e valutazione sensoriale dei prodotti ottenuti

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/prove-di-trasformazione-di-antiche-variet%C3%A0-di-mele-piemontesi-lottenimento>

Ambiti di studio

2.1.1. Frutticole comuni e produzioni derivate

7.1.1. Caratterizzazione e valutazione vegetali

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Aumento delle quantità trasformate con il seguente plus valore che ne deriva rispetto alla vendita come prodotto non idoneo alla commercializzazione, ma anche rispetto alla vendita come prodotto fresco; inoltre il prodotto trasformato permette un periodo di conservazione estremamente più lungo e di conseguenza aumenta l'entità delle produzioni vendibili in azienda

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Incremento della vendita diretta in azienda in quanto la tipicità e l'originalità del prodotto "succo limpido di mela" possono costituire un elemento di forte attrazione nei confronti dei consumatori

Natura dell'innovazione

Prove di trasformazione di antiche varietà di mele piemontesi per l'ottenimento di succhi fermentati e valutazione sensoriale dei prodotti ottenuti

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/prove-di-trasformazione-di-antiche-varietà-di-mele-piemontesi-lottenimento>

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Per la trasformazione

Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Produzione unitaria

Aumento

Mezzi tecnici

Aumento

Altri costi di esercizio

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

Incremento della vendita diretta in azienda in quanto la tipicità e l'originalità del prodotto "succo limpido di mela" possono costituire un elemento di forte attrazione nei confronti dei consumatori

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la trasformazione

Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Prove di trasformazione di antiche varietà di mele piemontesi per l'ottenimento di succhi fermentati e valutazione sensoriale dei prodotti ottenuti

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/prove-di-trasformazione-di-antiche-variet%C3%A0-di-mele-piemontesi-lottenimento>

Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi

Responsabile

Dario Possetto

teoric00@scuolamalva.191.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Di. Va. P.R.A. - Industrie agrarie - Università di Torino

Responsabile

Giuseppe Zeppa

giuseppe.zeppa@unito.it

Dettagli
