

Provolone Valpadana D.O.P. - Produzione senza l'ausilio del conservante E239

Riferimenti

Acronimo

E239

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Periodo

17/10/2003 - 16/10/2005

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€165.370,00

Contributo concesso

€ 165.370,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Individuazione dei parametri tecnologici e le innovazioni tecniche da indicare ai produttori del formaggio D.O.P. Provolone Valpadana, per ottenere un prodotto di elevata qualità attraverso l'abbandono dell'uso del conservante E239

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio

3.1.1. Comparto bovino da latte

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave

formaggi

salubrità prodotti

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

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

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Risultati Attesi

Produzione di Provolone Valpadana senza conservante E239

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Responsabile

Bruno Battistotti

Dettagli
