

Qualità degli alimenti, gestione degli animali e tecnologia di caseificazione: esempio di filiera produttiva di alcuni formaggi DOP tipici piemontesi in zona montana

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2005-2007

Informazioni Strutturali

Capofila

Associazione Regionale Produttori Latte

Piemonte

Periodo

01/06/2005 - 30/06/2008

Durata

36 mesi

Partner (n.)

7

Costo totale

€242.618,00

Contributo concesso

€ 170.100,00 (70,11 %)

Risorse proprie

€ 72.518,00 (29,89 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

È noto come la qualità dei prodotti lattiero-caseari sia influenzata dallo stretto legame tra la zona geografica di produzione, la razza di animali allevati, l'alimentazione e una serie di fattori ambientali e tecnologici dell'ambiente azienda e caseificio. Il progetto ha visto coinvolte diverse unità operative che hanno lavorato in maniera integrata per studiare tutti gli aspetti della filiera lattiero-casearia, dall'organizzazione dei sistemi foraggeri e produzione delle scorte di foraggio, alla gestione della stalla e delle produzioni zootecniche, alla produzione di latte e caseificazione di formaggi DOP, alle problematiche connesse al tecnologia casearia e conservazione dei formaggi, alla caratterizzazione della componente grassa e aromatica del latte e dei formaggi, fino alla caratterizzazione sensoriale ed organolettica attraverso l'analisi quantitativa descrittiva con predisposizione della scheda sensoriale per uno dei due formaggi DOP studiati. Inoltre si è potuto contare sulla fattiva collaborazione di molti caseifici e aziende agricole che lavorano sul territorio piemontese che hanno fornito un preziosissimo contributo alla riuscita del progetto. La distinzione dei campioni è avvenuta secondo la stagione e secondo la tipologia di latte utilizzato per la produzione del formaggio Raschera DOP. Dal punto di vista del profilo microbico del Raschera DOP emergono differenze tra le produzioni a latte crudo e a latte termizzato. Anche l'analisi sensoriale ha evidenziato una forte differenza tra le produzioni lattiero-casearie estive e invernali. In particolare la produzione estiva ha evidenziato tre descrittori di odore (di erba, di nocciola e di affumicato) e tre di aroma in più (di erba, di nocciola e di affumicato).

Obiettivi

- Analisi e studio delle realtà di filiera casearia in ambiente montano; - Analisi e valutazione delle tipologie foraggere utilizzate e possibilità di miglioramento; - Analisi chimica qualitativa del latte prodotto in base alle diverse razioni adottate; - Analisi chimica e sensoriale dei formaggi prodotti a partire dalle caseificazioni separate; - Analisi microbiologica di latte e formaggi e identificazione di eventuali agenti di difetti fermentativi; - Definizione dei caratteri sensoriali dei due formaggi DOP e predisposizione delle schede di valutazione; - Studio di fattibilità di uno schema di percorso di tracciabilità di filiera applicabile ad altre realtà produttive montane.

Qualità degli alimenti, gestione degli animali e tecnologia di caseificazione: esempio di filiera produttiva di alcuni formaggi DOP tipici piemontesi in zona montana

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/qualita-degli-alimenti-gestione-degli-animali-e-tecnologia-di>

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

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

Ambiti di studio

2.9.1. Produzioni foraggere

3.1.1. Comparto bovino da latte

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

Parole chiave

latte + derivati

tracciabilità/rintracciabilità

Ambito territoriale

Multiregionale

Zona altimetrica

Montagna

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Organizzazione ed ottimizzazione dell'utilizzo delle risorse foraggere locali nelle aziende zootecniche in territorio montano

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Qualità degli alimenti, gestione degli animali e tecnologia di caseificazione: esempio di filiera produttiva di alcuni formaggi DOP tipici piemontesi in zona montana

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/qualita-degli-alimenti-gestione-degli-animali-e-tecnologia-di>

Produzione unitaria
Aumento

Rintracciabilità nel latte e nei formaggi prodotti dalle caratteristiche chimico-bromatologiche dei foraggi di partenza al fine di validare il legame con il territorio di origine

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Zootecniche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Ottimizzazione del processo di caseificazione e stagionatura del formaggio e definizione delle cause di eventuali difetti fermentativi emersi durante la stagionatura

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Qualità degli alimenti, gestione degli animali e tecnologia di caseificazione: esempio di filiera produttiva di alcuni formaggi DOP tipici piemontesi in zona montana

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/qualita-degli-alimenti-gestione-degli-animali-e-tecnologia-di>

Realizzazione della prima scheda di analisi sensoriale nell'ambito dei sei formaggi DOP tipici piemontesi, allo scopo di definire le caratteristiche sensoriali ed organolettiche peculiari dei formaggi

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Sistema di rintracciabilità di latte e formaggi prodotti da foraggi provenienti da specifici territori montani di origine

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Realizzazione della scheda di analisi sensoriale per il formaggio Raschera DOP tipico piemontese

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Qualità degli alimenti, gestione degli animali e tecnologia di caseificazione: esempio di filiera produttiva di alcuni formaggi DOP tipici piemontesi in zona montana

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/qualita-degli-alimenti-gestione-degli-animali-e-tecnologia-di>

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Associazione Regionale Produttori Latte Piemonte

Responsabile

Daniele Giaccone

uff.tecnico@produttori lattepiemonte.com

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Dipartimento di Agronomia Selvicoltura e Gestione del Territorio - Università di Torino

Responsabile

Giorgio Borreani

giorgio.borreani@unito.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Assopiemonte DOP & iGP

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Associazione Regionale Allevatori Piemonte

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

CNR -Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Qualità degli alimenti, gestione degli animali e tecnologia di caseificazione: esempio di filiera produttiva di alcuni formaggi DOP tipici piemontesi in zona montana

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/qualita-degli-alimenti-gestione-degli-animali-e-tecnologia-di>

CNR -Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

CRA - Istituto Sperimentale Lattiero Caseario

Responsabile

Dettagli
