

## Qualità e caratteristiche nutrizionali dei prodotti ottenuti da allevamento biologico di bovini in area montana

---

### Riferimenti

Acronimo

BIOBOS

Regione

Veneto

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Ir 32/99 art 4: "Ricerca di interesse regionale e sperimentazione- anno 2006

Informazioni Strutturali

Capofila

Dipartimento di Scienze Animali- Università degli studi di Padova

Periodo

27/12/2006 - 30/09/2008

Durata

21 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€65.228,00

Contributo concesso

€ 49.976,00 (76,62 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

Obiettivi

Aumentare le conoscenze sui principali parametri qualitativi dei prodotti da zootecnia biologica (latte, formaggio, carne) di aziende della montagna veneta.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

---

## 6.1 Prodotti animali

### Ambiti di studio

#### 6.4.1. Prodotti biologici

#### 3.1.3. Comparto bovino in generale

#### 16.1.1. Nutrizione e salute umana

#### 19.1.3. Agricoltura, etica e società

### Parole chiave

latte + derivati

carne

caratteristiche qualitative

### Ambito territoriale

Regionale

### Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Imprese di commercializzazione dei prodotti

### Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

### Risultati Attesi

---

Valutare i parametri qualitativi e nutrizionali del latte e relazionarli con le caratteristiche dell'azienda produttrice;

---

### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

### Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Organizzativo/gestionali

### Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

### Impatti dell'innovazione

#### Miglioramento qualitativo

Si

#### Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

---

Valutare le principali caratteristiche qualitative della carne biologica di vitello

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

---

Comparare gli alimenti biologici (carne e latte) con quelli convenzionali

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

---

Valutazione globale dei prodotti "biologici" considerando oltre la qualità intrinseca dell'alimento anche gli aspetti extra-nutrizionali (salute e benessere degli animali)

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

---

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Dipartimento di Scienze Animali- Università degli studi di Padova

Responsabile

Lucia Bailoni

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Veneto Agricoltura

Responsabile

Corrado Callegari

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Centro caseario dell'Altopiano Tambre-Spert-Cansiglio

Responsabile

Valentino De Pra

Dettagli