

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