

STUDIO DI BIOMARCATORI PER QUALIFICARE IL LATTE DESTINATO A CONSUMO DIRETTO O TRASFORMAZIONE

Riferimenti

Acronimo

1254 BIOLAT

Rilevatore

Praderio Giovanna

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Piano per la ricerca e lo sviluppo 2008

Informazioni Strutturali

Capofila

Università degli Studi di Brescia - Fac. Medicina -

Dip.Sc.Biomed. e Biotecnologie

Periodo

15/12/2008 - 15/12/2010

Durata

24 mesi

Proroga

4mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€331.006,47

Contributo concesso

€ 251.006,40 (75,83 %)

Risorse proprie

€ 80.000,00 (24,17 %)

Sito web

http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/cs/latte?c=Redazionale_P&childp...

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto di ricerca BIOLAT ha approfondito lo studio della componente proteica del latte. Lo studio delle lattoproteine e degli enzimi proteolitici ci dà informazioni sulla qualità del latte, utili per definirne la destinazione d'uso, l'attitudine alla trasformazione casearia e la qualità nutrizionale. Il progetto ha risposto a un'esigenza espressa dalla filiera latte bresciana, che ha collaborato alle attività sperimentali. La produzione di latte vaccino in Lombardia rappresenta il 36,5% di quella nazionale. La necessità di una qualità reale e documentata è particolarmente sentita nella provincia di Brescia, che ha guadagnato il primato quali-quantitativo delle produzioni. Il latte destinato al consumo diretto è stato caratterizzato dal punto di vista microbiologico e biochimico, per identificare biomarcatori idonei a qualificare il latte prodotto e la sua idoneità alla trasformazione. La filiera latte è stata analizzata lungo tutto il percorso, dalla produzione in stalla, al conferiment

Obiettivi

Il progetto ha studiato biomarcatori innovativi per qualificare il latte in base alla sua destinazione tecnologica. Su campioni di latte aziendali e di filiera è stata monitorata la qualità microbiologica. Sono stati inoltre analizzati il sistema lattoproteico,

l'attività proteasica e lipasica totale del latte.

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

3.1.1. Comparto bovino da latte

Parole chiave

attitudine alla trasformazione

latte

determinanti della qualità

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Pianura

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Risultati Attesi

identificare biomarcatori innovativi di interesse per la valutazione delle caratteristiche tecnologiche e nutrizionali del latte

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Risultati Realizzati

La variabilità quali-quantitativa lattoproteica è stata indagata mediante isoelettrofocalizzazione (IEF) e analisi di immagine.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Università degli Studi di Brescia - Fac. Medicina - Dip.Sc.Biomed. e Biotecnologie

Responsabile

Anna Caroli

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini"

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Consorzio Lavoro e Innovazione

Responsabile

Dettagli
