

Studio di nuovi prodotti che originano dall'allevamento della Razza Piemontese: yogurt, mozzarella, toma blu dal latte di Razza Piemontese; bresaola, salame, salsiccia da tagli di carne di Razza Piemontese.

1/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-di-nuovi-prodotti-che-originano-dall'allevamento-della-razza>

Studio di nuovi prodotti che originano dall'allevamento della Razza Piemontese: yogurt, mozzarella, toma blu dal latte di Razza Piemontese; bresaola, salame, salsiccia da tagli di carne di Razza Piemontese.

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2005-2007

Informazioni Strutturali

Capofila

COALVI

Periodo

01/01/2006 - 30/06/2007

Durata

17 mesi

Partner (n.)

4

Costo totale

€77.093,50

Contributo concesso

€ 61.674,80 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 15.418,70 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto di ricerca è stato coordinato dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese che ha seguito, mediante supporto di tecnici specializzati, tutte le lavorazioni dei prodotti e mediante l'agenzia di pubblicità la parte relativa allo studio del packaging dei prodotti. A fianco del Consorzio di Tutela hanno collaborato l'Università di Torino che si è occupato delle analisi chimico-sensoriali dei campioni; l'INOQ, che ha predisposto i Disciplinari di produzione per ogni tipologia di prodotto e provvederà eventualmente a certificare i prodotti; l'ARAP, che ha condotto analisi chimico fisiche su alcuni campioni. La ricerca è stata condotta in sei aziende situate sul territorio piemontese. I singoli produttori hanno svolto tutte le lavorazioni a partire dalla stessa materia prima ma secondo metodi e procedure differenti in funzione dello stabilimento di lavorazione. I risultati delle lavorazioni per la linea carne sono stati valutati o facendo riferimento a prodotti tradizionali presenti sul mercato o comparando prodotti ottenuti con differenti ricette per i quali non sono state rilevate differenze significative tra i vari produttori; per la linea latte sono stati eseguiti test di riconoscibilità del prodotto da un gruppo di consumatori esperti e test descrittivi con valutazioni edonistiche personali. Per ciò che riguarda la redazione di disciplinari di produzione per ogni prodotto, è emerso che è possibile certificare i prodotti, che le aziende hanno le caratteristiche e la capacità di operare in tal senso e che il problema più grande rimane la reperibilità della materia prima latte per fare i formaggi. Infine è stata prevista la preparazione da parte dell'agenzia di pubblicità di un packaging adatto ai prodotti, con particolare richiamo all'Oro Rosso (elemento di comunicazione del Consorzio) per valorizzarne l'immagine che diventa il punto forte della comunicazione e che con il marchio è il più importante elemento di riconoscibilità del prodotto.

Obiettivi

- Censimento delle aziende e valutazione del loro potenziale produttivo; - Studio della tecnologia produttiva, dei materiali e delle attrezzature di lavorazione, conservazione, stagionatura; - Caratterizzazione compositiva e sensoriale del prodotto; - Predisposizione di un disciplinare di produzione; - Studio delle strategie di marketing

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Studio di nuovi prodotti che originano dall'allevamento della Razza Piemontese: yogurt, mozzarella, toma blu dal latte di Razza Piemontese; bresaola, salame, salsiccia da tagli di carne di Razza Piemontese.

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-di-nuovi-prodotti-che-originano-dall'allevamento-della-razza>

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

3.1.2. Comparto bovino da carne

3.1.1. Comparto bovino da latte

Parole chiave

carne + derivati

formaggi freschi

processi/protocolli produttivi

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Pianura

Destinatari dei risultati

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Creazione di una linea di prodotti a base di carne e a base di latte di bovino Piemontese

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Predisposizione di un Disciplinare di produzione per ogni tipologia di prodotto, funzionale all'eventuale certificazione di

Studio di nuovi prodotti che originano dall'allevamento della Razza Piemontese: yogurt, mozzarella, toma blu dal latte di Razza Piemontese; bresaola, salame, salsiccia da tagli di carne di Razza Piemontese.

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-di-nuovi-prodotti-che-originano-dall'allevamento-della-razza>

prodotto

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Preparazione di un'azione di valorizzazione del prodotto proveniente dal bovino Piemontese

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Produzione unitaria
Aumento

Risultati Realizzati

Linea di prodotti a base di carne e a base di latte di bovino Piemontese

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Zootecniche
Tecnico-produttive

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Studio di nuovi prodotti che originano dall'allevamento della Razza Piemontese: yogurt, mozzarella, toma blu dal latte di Razza Piemontese; bresaola, salame, salsiccia da tagli di carne di Razza Piemontese.

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-di-nuovi-prodotti-che-originano-dall'allevamento-della-razza>

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Disciplinare di produzione per ogni tipologia di prodotto, funzionale all'eventuale certificazione di prodotto

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

COALVI

Responsabile

Giuseppe Franco

giuseppe.franco@coalvi.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Dipartimento di Valorizzazione e protezione delle Risorse Agroforestali

Responsabile

Giuseppe Zeppa

giuseppe.zeppa@unito.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Studio di nuovi prodotti che originano dall'allevamento della Razza Piemontese: yogurt, mozzarella, toma blu dal latte di Razza Piemontese; bresaola, salame, salsiccia da tagli di carne di Razza Piemontese.

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-di-nuovi-prodotti-che-originano-dall'allevamento-della-razza>

INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità

Responsabile

Saverio Canaverio

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Associazione Regionale Allevatori Piemonte

Responsabile

Dettagli
