

Studio e realizzazione di nuovi prodotti a base di carne e latte aromatizzati con birra artigianale e suoi sottoprodotti

Riferimenti

Acronimo

SALFORBIR

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2008-2010

Informazioni Strutturali

Capofila

Dipartimento di Valorizzazione e protezione delle Risorse Agroforestali

Periodo

01/01/2008 - 31/12/2008

Durata

12 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€56.021,00

Contributo concesso

€ 44.816,00 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 11.205,00 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto si è sviluppato lungo tre linee di intervento. Nella prima fase si sono definite le aromatizzazioni ed in seguito sviluppati e caratterizzati i prodotti aromatizzati ottenuti. Dopo una fase preliminare di definizione delle aromatizzazioni possibili, sono state effettuate 33 lavorazioni di salumeria e 40 di caseificio, valutando inizialmente da un punto di vista tecnologico l'applicabilità della aromatizzazione. Tutti i prodotti sono stati quindi sottoposti ad un esame sensoriale al fine di valutare la presenza nei prodotti stessi di odori/aromi riconducibili alla aromatizzazione effettuata e di eventuali difettosità causate dalle modifiche indotte dal processo di aromatizzazione. I prodotti risultati più interessanti sono stati infine sottoposti ad analisi chimico-fisica, al fine di determinarne l'etichetta nutrizionale minima. I risultati ottenuti hanno evidenziato la possibilità di ottenere prodotti lattiero-caseari e di salumeria aromatizzati con la birra o le sue miscele aromatizzanti, tuttavia il risultato di tale connubio è fortemente condizionato dal tipo di prodotto considerato e dalle tecniche utilizzate per la aromatizzazione. Una seconda linea di intervento del progetto è stata invece la messa punto di un packaging in grado di raccogliere i tre prodotti del progetto, che soddisfi requisiti funzionali, normativi, di comunicazione e ambientali. Il progetto finale è una sorta di bisaccia a doppio scomparto in tessuto-non tessuto in grado di contenere in un'unica soluzione, ma distinte, la bottiglia di birra, i prodotti di salumeria e quelli lattiero-caseari. Una terza linea di intervento è stata dedicata allo studio di un possibile percorso per la certificazione volontaria di prodotto. Si è quindi analizzata la normativa in merito e si sono ipotizzati i diversi scenari per l'ottenimento di un marchio collettivo, individuando i parametri certificabili ed ipotizzando un disciplinare di produzione su cui basare la futura certificazione dei prodotti.

Obiettivi

1) Definire tecnologie di produzione di salumi e formaggi in grado di utilizzare la birra o suoi sottoprodotti quali ingredienti; 2) Caratterizzare dal punto di vista compositivo, microbiologico e sensoriale i prodotti ottenuti; 3) Definire un packaging funzionale ed innovativo che consenta la commercializzazione contemporanea dei tre prodotti evidenziandone la comune origine

Studio e realizzazione di nuovi prodotti a base di carne e latte aromatizzati con birra artigianale e suoi sottoprodotti

2/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-e-realizzazione-di-nuovi-prodotti-base-di-carne-e-latte>

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

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

Ambiti di studio

3.1.3. Comparto bovino in generale

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

10.1.1. Condizionamento prodotti, conservazione e distribuzione

4.1.1. Alimenti/bevande dell'industria alimentare

Parole chiave

salumi

formaggi

Destinatari dei risultati

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

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Distribuzione

Risultati Attesi

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

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Creazione di una linea di prodotti a base di carne e latte collegabili alla birra con definizione delle caratteristiche sensoriali, fisico-chimiche e microbiologiche del prodotto

Studio e realizzazione di nuovi prodotti a base di carne e latte aromatizzati con birra artigianale e suoi sottoprodotti

3/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-e-realizzazione-di-nuovi-prodotti-base-di-carne-e-latte>

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Per la trasformazione
Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto
Formulazioni

Valutazione della shelf-life dei nuovi prodotti e preparazione di un packaging che consenta di riunire le tre tipologie di prodotti (formaggio, birra e salume) valorizzandone gli aspetti comuni e di innovazione di prodotto

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto
Formulazioni
Prototipi

Impatti dell'innovazione

Capitale
Aumento

Mezzi tecnici
Aumento

Risultati Realizzati

Definizione delle aromatizzazioni ed in seguito sviluppo e caratterizzazione dei prodotti aromatizzati ottenuti

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Studio e realizzazione di nuovi prodotti a base di carne e latte aromatizzati con birra artigianale e suoi sottoprodotti

4/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-e-realizzazione-di-nuovi-prodotti-base-di-carne-e-latte>

Messa punto di un packaging in grado di raccogliere i tre prodotti del progetto (birra, prodotto di salumeria e prodotto caseario)

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Per la distribuzione
Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto
Prototipi

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Studio di un possibile percorso per la certificazione volontaria di prodotto

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Per la distribuzione
Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Dipartimento di Valorizzazione e protezione delle Risorse Agroforestali
Responsabile
Giuseppe Zeppa
giuseppe.zeppa@unito.it
Dettagli
Ruolo

Partner

Studio e realizzazione di nuovi prodotti a base di carne e latte aromatizzati con birra artigianale e suoi sottoprodotti

5/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-e-realizzazione-di-nuovi-prodotti-base-di-carne-e-latte>

Nome

Agenform-Consorzio - Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari

Responsabile

Guido Tallone

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità

Responsabile

Gianni Comba

Dettagli
