

Valorizzazione dei prodotti tipici regionali sottoposti a processo di affumicatura: terminazione della composizione aromatica, dell'attività antiossidante dei fumi e valutazione sensoriale

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-dei-prodotti-tipici-regionali-sottoposti-processo-di>

Valorizzazione dei prodotti tipici regionali sottoposti a processo di affumicatura: terminazione della composizione aromatica, dell'attività antiossidante dei fumi e valutazione sensoriale

Riferimenti

Regione

Friuli-Venezia Giulia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Università degli Studi di Udine - Dipartimento di

Scienze degli Alimenti

Periodo

01/12/2002 - 01/12/2004

Durata

24 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€15.000,00

Contributo concesso

€ 15.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

a) approfondimento riguardo alla composizione fenolica dei fumi sotto il profilo della conservazione (come antiossidante); b) approfondimento riguardo alla composizione fenolica dei fumi sotto il profilo della frazione aromatica

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

7.10 Fabbricazione di prodotti dell'industria alimentare e delle bevande

Area problema

409 Mantenimento della qualità nella distribuzione commerciale dei prodotti animali

Valorizzazione dei prodotti tipici regionali sottoposti a processo di affumicatura: terminazione della composizione aromatica, dell'attività antiossidante dei fumi e valutazione sensoriale

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-dei-prodotti-tipici-regionali-sottoposti-processo-di>

Ambiti di studio

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Territorio, paesaggio e ambiente

Lavoratori agricoli

Risultati Attesi

approfondimento conoscenze riguardo alla composizione fenolica dei fumi per affumicatura

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Valorizzazione dei prodotti tipici regionali sottoposti a processo di affumicatura: terminazione della composizione aromatica, dell'attività antiossidante dei fumi e valutazione sensoriale

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-dei-prodotti-tipici-regionali-sottoposti-processo-di>

Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Responsabile

Renzo Bortolomeazzi

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Università degli studi di Trieste

Responsabile

Procida

Dettagli
