

Valorizzazione di formaggi tipici lombardi (Pannerone di Lodi e formaggi molli di monte) prodotti con latte crudo senza innesto con stagionatura inferiore a 60 giorni: incremento della sicurezza per rafforzare la loro competitività sul mercato (FORTISI)

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-di-formaggi-tipici-lombardi-pannerone-di-lodi-e-formaggi>

Valorizzazione di formaggi tipici lombardi (Pannerone di Lodi e formaggi molli di monte) prodotti con latte crudo senza innesto con stagionatura inferiore a 60 giorni: incremento della sicurezza per rafforzare la loro competitività sul mercato (FORTISI)

Riferimenti

Acronimo

744 FORTISI

Rilevatore

Praderio Giovanna

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Piano per la ricerca e lo sviluppo 2004

Informazioni Strutturali

Capofila

Istituto Sperimentale Lattiero Caseario

Periodo

02/11/2004 - 02/11/2007

Durata

36 mesi

Proroga

4mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€405.343,11

Contributo concesso

€ 263.983,80 (65,13 %)

Risorse proprie

€ 141.359,31 (34,87 %)

Sito web

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

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto ha analizzato le singole fasi produttive di formaggi a latte crudo, senza innesto, con breve stagionatura (inferiore ai 60 giorni), considerando in particolare il pannerone di Lodi e le formaggelle molli di monte. L'utilizzo del latte crudo e la breve stagionatura candidano questi formaggi ad essere sospettati di non essere completamente sicuri dal punto di vista della qualità igienico-sanitaria. Lo studio, svolto a livello pilota presso il CRA-FLC di Lodi e l'Università di Parma, del ruolo che singole fasi di caseificazione possono avere sulle cinetiche di crescita e mortalità della microflora del latte crudo, ha portato all'elaborazione di linee guida di buona pratica di caseificazione che, se applicate, consentiranno ai produttori di continuare a produrre i formaggi in modo tradizionale aumentando la sicurezza e riducendo i difetti. L'obiettivo finale del progetto è infatti stato quello di cercare di coniugare incremento di sicurezza e salvaguardia delle caratteristiche qualitative tradizionali di queste produzioni, nella convinzione che la produzione di formaggi più sicuri non è solo un obbligo etico per chi produce, ma rappresenta una valorizzazione che rafforzerà la competitività dei prodotti sul mercato.

Valorizzazione di formaggi tipici lombardi (Pannerone di Lodi e formaggi molli di monte) prodotti con latte crudo senza innesto con stagionatura inferiore a 60 giorni: incremento della sicurezza per rafforzare la loro competitività sul mercato (FORTISI)

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-di-formaggi-tipici-lombardi-pannerone-di-lodi-e-formaggi>

Obiettivi

Analisi delle singole fasi produttive di formaggi a latte crudo in vista della sicurezza alimentare

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

3.1.1. Comparto bovino da latte

Parole chiave

formaggi freschi

qualità igienico-sanitaria

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Montagna

Destinatari dei risultati

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

linee guida di buona pratica di caseificazione per produrre formaggi in modo tradizionale aumentando la sicurezza e riducendo i difetti

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

Produzione unitaria

Aumento

Valorizzazione di formaggi tipici lombardi (Pannerone di Lodi e formaggi molli di monte) prodotti con latte crudo senza innesto con stagionatura inferiore a 60 giorni: incremento della sicurezza per rafforzare la loro competitività sul mercato (FORTISI)

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-di-formaggi-tipici-lombardi-pannerone-di-lodi-e-formaggi>

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

linee guida di buona pratica di caseificazione per produrre formaggi in modo tradizionale aumentando la sicurezza e riducendo i difetti

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

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Istituto Sperimentale Lattiero Caseario

Responsabile

Germano Mucchetti

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Università degli Studi di Parma Dip genetica

Responsabile

Erasmus Neviani

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Caseificio Carena

Valorizzazione di formaggi tipici lombardi (Pannerone di Lodi e formaggi molli di monte) prodotti con latte crudo senza innesto con stagionatura inferiore a 60 giorni: incremento della sicurezza per rafforzare la loro competitività sul mercato (FORTISI)

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-di-formaggi-tipici-lombardi-pannerone-di-lodi-e-formaggi>

Responsabile

Angelo Carena

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Provincia di Lodi

Responsabile

Stefano Rancati

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Camera di Commercio Ind Art Agri di Lodi

Responsabile

Dettagli