

Valorizzazione e caratterizzazione dei formaggi tipici siciliani della Valdemone e della valle di Mazara

Riferimenti

Acronimo

VALFORT

Rilevatore

Monastero Giuseppe

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

CRA - Istituto Lattiero Caseario di Lodi

Periodo

20/12/2005 - 20/12/2008

Durata

36 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€290.000,00

Contributo concesso

€ 290.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Lo studio-indagine-ricerca si è soffermato sui seguenti processi-fattori: A.la produzione di Ricotta e l' influenza sulle scelte casearieB.l'assenza di differenziazione nella tecnologia di produzione di tuma, primo sale, formaggio stagionato e difficoltà nella gestione della stagionaturaC.gestione non controllata delle condizioni di temperatura e quindi di acidificazione della tuma, anche nel caso delle paste filateD.grande diffusione della pratica della scottatura della cagliata, ad eccezione dei formaggi freschi, ma grande variabilità di applicazioneE.uso di caglio in pasta di autoproduzioneF.separazione del momento della preparazione del latte (riscaldamento a temperatura di coagulazione) da quello della sua coagulazione e successiva trasformazioneG.modificazione della temperatura del coagulo (quando prevista) per aggiunta di acqua calda, anziché per scambio indiretto di caloreH.filatura e rassodamento/raffreddamento delle paste filateI.tecniche di salaturaJ.condizioni di stagionaturaUn aspetto che è emerso dal lavoro, ha evidenziato come alcuni metodi di lavorazione tradizionali guardano più alla logica di vendere quello che si è prodotto e non alla logica moderna di produrre in base alla domanda di mercato e alle diverse fasce di consumatori.

Obiettivi

Lo studio riguarda l'individuazione ed il miglioramento delle fasi del processo di trasformazione, al fine di valorizzare i formaggi tipici nel rispetto delle pratiche produttive tradizionali, implementandone la sicurezza. Il progetto, inoltre, mira a sviluppare prodotti innovativi ed è orientato alla formazione e all'aggiornamento professionale sia dei tecnici che dei produttori.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

608 Nutrizione umana

Ambiti di studio

3.1.1. Comparto bovino da latte

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave

formaggi

tipicizzazione produzioni

valore nutrizionale/salutistico

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Centri di produzione animale

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Realizzati

Indagine sulle caratteristiche delle aziende visitate durante il progetto e sulle tecnologie di trasformazione del latte impiegate

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Studio dell'evoluzione delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche dei prodotti durante il ciclo produttivo tradizionale fino a completamento della stagionatura

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Zootecniche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità
Valorizzazione paesaggi e territori
Salute consumatori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
CRA - Istituto Lattiero Caseario di Lodi
Responsabile
Germano Mucchiatti
ilclodi@ilclodi.it
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Parma
Responsabile
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Istituto Zooprofilattico della Sicilia - Sez.di Barcellona-Pozzo di Gotto
Responsabile
Dettagli

Valorizzazione e caratterizzazione dei formaggi tipici siciliani della Valdemone e della valle di Mazara

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-e-caratterizzazione-dei-formaggi-tipici-siciliani-della>
