

Innovazione nella produzione lattiero-casearia con utilizzo di latte A2A2 e verifica degli effetti benefici sulla salute umana

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

I - MILKA2

Tematica

Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2019 - 2022

Durata

36 mesi

Partner (n.)

7

Regione

Marche

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITH36 - Padova

ITI32 - Ancona

ITI35 - Fermo

Costo totale

€567.581,60

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP008: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Marche

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Qualità, trasformazione e nutrizione

Risorse genetiche



Obiettivi

L'obiettivo del progetto è tutelare la biodiversità genetica delle razze bovine da latte con genotipo A2A2 determinando quale sia l'impatto della produzione di latte con beta-caseina di tipo A2, sulla salute del consumatore, sull'efficienza di trasformazione casearia e sulla qualità dei prodotti lattiero caseari. Il progetto prevede sia l'analisi dei parametri qualitativi e tecnologici del latte A2 e dei suoi prodotti derivati, sia la valutazione di possibili effetti benefici sulla salute umana della beta-caseina A2 tramite studi su cellule adipose umane in coltura.

Attività

Le attività riguarderanno una riorganizzazione del processo produttivo attraverso l'individuazione delle vacche lattifere che rispondono al patrimonio genotipico A2. Successivamente, la sperimentazione prevede la separazione del latte A2 nella fase di mungitura con prelievi per la misurazione dei parametri chimico fisici del latte A2 e della sua resa casearia, valutando l'economicità dell'innovazione. Test biologici condotti su modelli cellulari in vitro sperimenteranno possibili effetti benefici sul metabolismo lipidico e quindi sulla salute umana del latte A2 e dei suoi derivati proteici.

Contesto

Innovazione nella produzione lattiero-casearia con utilizzo di latte A2A2 e verifica degli effetti benefici sulla salute umana

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/innovazione-nella-produzione-lattiero-casearia-con>

Sito web

<http://www.imilka2.com>

Stato del progetto
completato

Nell'attualità la crisi economica e la flessione dei consumi rendono ancor più difficile per le piccole imprese posizionare il loro prodotto sul mercato e in particolar modo nel settore del latte che è storicamente caratterizzato da un'accesa competizione di prezzo. La produzione del latte A2 e dei suoi derivati permetterà di ottenere un valore aggiunto e quindi un margine di guadagno in un contesto in cui la scelta del prodotto caseario si basa in primis sul prezzo. La diversificazione di un prodotto (latte A2 e derivati) con caratteristiche salutistico-nutrizionali positive, garantirà alle aziende zootecniche un plus valore nel mercato, un incremento dei margini di redditività aziendale e la sostenibilità complessiva specie nelle aree interne. Inoltre i potenziali benefici/effetti sulla salute umana del latte A2, testati scientificamente, potranno avere una positiva ricaduta sui consumatori.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda Agricola "Angolo di Paradiso" di Di Mulo Roberto Filippo	Contrada Calvaresi Amandola 63857 Amandola FM Italia	3388651026	roberto.dimulo@gmail.com
Partner	Latte Marche Società Cooperativa Agricola	Via Primo Maggio, 122 60121 Ancona AN Italia	071 2868938	lattemarche@alice.it
Partner	Agenzia di Sviluppo Rurale S.r.l.	Via Tiziano, 11 60125 Ancona AN Italia	071 82774	Giovanni.bernardini@copagri.marche.it
Partner	Università Politecnica delle Marche	Piazza Roma, 22 60121 Ancona AN Italia	0712 204918	info@univpm.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Università degli Studi di Padova - Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione	Via 8 Febbraio, 2 35122 Padova PD Italia	049 8272602	dipartimento.bca@pec.unipd.it
Partner	ANAPRI - Associazione Nazionale Allevatori bovini di razza Pezzata Rossa Italiana	Via Ippolito Nievo, 19 33100 Udine UD Italia	0432 224111	anapri@anapri.it
Partner	Laboratorio Piceno Della Dieta Mediterranea	Via Passari, 44 63833 Montegiorgio FM Italia	0736 847836	segreteria@laboratoriodietamediterranea.com

Innovazioni

Descrizione

L'innovazione da introdurre nelle aziende lattiero-casearie è rappresentata dalla produzione di latte A2 e prodotti caseari derivanti dalla selezione delle vacche con patrimonio genetico caratterizzato da animali omozigoti per l'allele A2 (genotipo A2A2) contenente solamente beta-caseina di tipo A2. L'innovazione riguarderà la validazione scientifica attraverso test biologici in vitro degli effetti benefici del latte A2 sulla salute umana e sulle patologie dilaganti nella società moderna (obesità, sovrappeso, diabete), e l'analisi dei parametri tecnologici dei prodotti derivati nel processo di caseificazione del latte A2 per capirne la resa casearia e le proprietà chimico-fisiche finali.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

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

Nutrizione umana

Effetti attesi

Salute consumatori

Tutela della biodiversità

Diversificazione dei prodotti

Link utili

Innovazione nella produzione lattiero-casearia con utilizzo di latte A2A2 e verifica degli effetti benefici sulla salute umana

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/innovazione-nella-produzione-lattiero-casearia-con>

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	http://www.imilka2.com	Sito web
Presentazione del progetto	http://www.d3a.univpm.it/it/node/115	Materiali utili
Pagina facebook	https://www.facebook.com/informagricola;	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto