

## Valutazione oggettiva del colore delle carcasse di vitello al macello

### Riferimenti

#### Acronimo

1317 VITCOLOR

#### Rilevatore

Praderio Giovanna

#### Regione

Lombardia

#### Scala territoriale

Regionale

### Informazioni Strutturali

#### Leader

Università degli Studi di Milano - VSA

#### Periodo

17/03/2009 - 17/03/2010

#### Durata

12 mesi

#### Proroga

7mesi

#### Partner (n.)

3

#### Costo totale

€169.458,98

#### Contributo concesso

€ 63.351,02 (37,38 %)

#### Risorse proprie

€ 106.107,96 (62,62 %)

#### Sito web

[http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/cs/Statellite?c=Redazionale\\_P&childp...](http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/cs/Statellite?c=Redazionale_P&childp...)

#### Stato del progetto

Concluso

### Abstract

Il progetto si è prefisso l'obiettivo di poter valutare oggettivamente e strumentalmente il colore delle carcasse di vitello attraverso l'impiego di un colorimetro in grado di analizzare i parametri di luminosità (L\*), indice del rosso (a\*), indice del giallo (b\*), Croma (o intensità di colore) e Tinta (o tonalità del colore). Lo scopo è stato quello di rendere disponibile alle strutture di macellazione strumenti in grado di discriminare in maniera oggettiva e indiscutibile carcasse di colore diverso, al fine di migliorare la classificazione (bianco milano, bianco, rosa pallido, rosa, rosa scuro), il sistema di produzione e la qualità del prodotto finale e soddisfare le differenti esigenze del mercato. Un'attendibile e oggettiva valutazione del colore consente inoltre di ottimizzare la somministrazione del ferro ai vitelli, con indiscussi vantaggi in termini di benessere animale.

### Obiettivi

Il progetto si è prefisso l'obiettivo di poter valutare oggettivamente e strumentalmente il colore delle carcasse di vitello attraverso l'impiego di un colorimetro in grado di analizzare i parametri di luminosità (L\*), indice del rosso (a\*), indice del giallo (b\*), Croma (o intensità di colore) e Tinta (o tonalità del colore).

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

501 Miglioramento delle classificazioni e degli standards di prodotti vegetali ed animali

Ambiti di studio

8.7.2. Macellazione, stoccaggio e maturazione carni

Parole chiave

modalità di macellazione

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Pianura

Destinatari dei risultati

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Risultati Attesi

---

strumenti in grado di discriminare in maniera oggettiva e indiscutibile carcasse di colore diverso, al fine di migliorare il sistema di produzione e la qualità del prodotto finale e soddisfare le differenti esigenze del mercato

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Sì

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Risultati Realizzati

---

strumenti in grado di discriminare in maniera oggettiva e indiscutibile carcasse di colore diverso, al fine di migliorare il sistema di produzione e la qualità del prodotto finale e soddisfare le differenti esigenze del mercato

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Formulazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Università degli Studi di Milano - VSA

Action manager

Vittorio Dell'Orto

Details

Ruolo

Partner

Name

ALCAL soc.agr.

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

Vercelli Spa

Action manager

Details

---