

RICOBUF: COME MIGLIORARE LA SHELF LIFE DELLA RICOTTA BUFALINA

Regione

Lazio

Comparto/Prodotto

Zootecnia - bovini/bufalini » Latte e derivati

Anno di realizzazione

2014

Validazione dell'innovazione

Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione

Prodotti di qualità

Tipo di innovazione

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Prima trasformazione

Produzione agricola

Seconda trasformazione

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Creazione di nuovi mercati

Incremento della redditività

Casearia Casabianca Srl



Indirizzo

Via S. Anastasia 2077

04022 Fondi LT

Italia

L'Azienda Agricola "Casabianca", oasi verde sita nella piana di Fondi (LT) a sud dell'agro pontino, a circa 5 Km dalla costa mediterranea e a pochi chilometri dal Parco Nazionale del Circeo. Ha un'estensione di circa 90 Ha, destinati da sempre all'allevamento della bufala mediterranea.

Qui tra questi pascoli verdi, grazie alla grande passione tramandata da generazioni ed alla professionalità redatta dai nostri studi (veterinaria e agraria), si attuano, nel rispetto di antiche tradizioni, le più recenti tecniche di allevamento, ottenendo così del latte genuino, pieno di bontà, che ben si presta alla trasformazione in mozzarella di bufala campana.

"Il latte appena munto viene lavorato direttamente in azienda, in una struttura dislocata a circa 500 metri dal centro aziendale, al fine di rispettare tutte le normative vigenti in materia sanitaria."

L'impiego di solo latte di bufala ci permette di ottenere prodotti dal gusto inconfondibile, nel rispetto delle tradizioni, con pezzature varie quali: caciocavallo, primo sale, bocconcini, mozzarella, aversana, nodini, trecce e della ricotta di bufala dal sapore particolarmente gradevole e delizioso.

Grazie alla nostra organizzazione è possibile consegnare i nostri prodotti nel più breve tempo possibile, raggiungendo sia i mercati nazionali che quelli esteri.

Siamo specializzati nei servizi a grossisti, alberghi, ristoranti, supermercati, negozi gastronomici ubicati sia in Italia che all'estero.



Origine dell'idea innovativa

La ricotta è un prodotto derivato dal siero riscaldato a 80-85°C, ottenuto dalla denaturazione delle sieroproteine. Dopo l'affioramento, la ricotta viene estratta dal siero, messa in fucelle, raffreddata e conservata a + 4°C.

Recentemente, la Ricotta di Bufala Campana ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta DOP, a testimonianza dell'interesse nei confronti di questo prodotto. Il siero utilizzato proviene dalla lavorazione della mozzarella.

Uno dei punti critici della ricotta è la scarsa conservabilità, limite che impedisce la sua diffusione presso i mercati più distanti. Interpretando un'esigenza del settore, lo scopo del progetto è di prolungare la vita commerciale - shelf-life - della ricotta di bufala attraverso una tecnologia innovativa.

La possibilità di ottenere un prodotto con una maggiore conservabilità poteva contribuire ad incrementare la diffusione della ricotta bufalina sia per la possibilità di conquistare nuovi mercati sia per la positiva risposta del consumatore, che vede ridursi o annullarsi gli scarti a livello domestico.

Descrizione innovazione

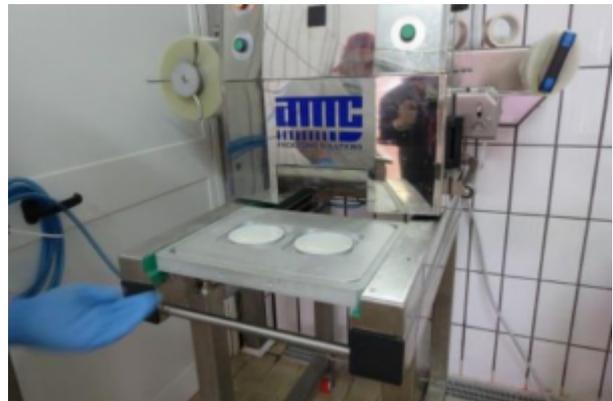
Attraverso il progetto finanziato dalla misura 124 delle Regione Lazio, con la collaborazione del Centro di Ricerca per il Miglioramento Genetico e la Produzione delle Carni (CREA PCM) e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana M. Aleandri (IZSLT), siamo riusciti ad aumentare la shelf life della ricotta mediante l'utilizzo di una macchina detta lisciatrice, attraverso la quale il prodotto prima subisce un trattamento termico a 65 °C per circa 10 minuti, successivamente la ricotta passa attraverso una valvola nella quale subisce la cosiddetta lisciatura. Finita la fase di lisciatura si procede al riempimento delle vaschette a caldo ed il successivo confezionamento in termosaldatura. Il prodotto viene poi stoccato in cella a 4°C.

I risultati delle analisi chimiche e microbiologiche dimostrano che CREMOTTA, così l'abbiamo chiamata, presenta caratteristiche nutrizionali, di igiene di produzione e di sicurezza conformi ai criteri del pacchetto igiene in tema di

legislazione alimentare. Gli indicatori di proteolisi e lipolisi utilizzati non mostrano evidenti degradazioni della proteina e alterazioni del grasso, anche dopo tre settimane di conservazione a bassa temperatura. Il periodo di conservabilità, secondo il processo messo a punto nel presente progetto, è compreso tra le tre e le quattro settimane, mediante conservazione a temperatura di refrigerazione. Anche dai risultati dell'analisi sensoriale non si evidenzia un decadimento del prodotto nel corso della sua vita commerciale.

Per maggiori informazioni sul progetto clicca qui





Benefici dell'Innovazione

Economici

Riteniamo il risultato molto soddisfacente per i nostri obiettivi, in quanto ci permette di ampliare il mercato di vendita sia nazionale che estero. Cremotta, avendo una vita più lunga delle ricotte tradizionali, si riesce a proporla meglio considerando anche i tempi di consegna. Il prolungamento della shelf life dei prodotti significa anche minor numero di consegne nei punti vendita, minori scarti intesi come resi.

Inoltre "cremotta" conferisce un maggiore valore aggiunto al siero, sottoprodotto del caseificio sul quale gravano elevati costi di smaltimento.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Attraverso l'utilizzo di macchine lisciatrici, nelle quali il prodotto subisce un trattamento termico a 65 °C per circa 10 minuti, qualsiasi azienda può replicare l'innovazione.

Dati Partner



CREA - Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura.

Sito web

<https://www.crea.gov.it/web/olivicoltura-frutticoltura-e-agrumicoltura>

Indirizzo

Via Po 14
00198 roma RM
Italia



Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana M. Aleandri (IZSLT)

Sito web

<http://www.izslt.it/>

Indirizzo

Via Appia Nuova 1411
00178 Roma RM
Italia
