Caratteristiche qualitative del caglio in pasta e influenza organolettica sul Provolone Valpadana

Riferimenti
Regione
Lombardia

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali
Capofila
Consorzio Tutela Provolone Valpadana
Periodo
02/09/2002 - 01/09/2005

Durata
36 mesi

Partner (n.)
2

Costo totale
€139.443,00

Contributo concesso
€ 139.442,00 (100,00 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi
Individuare una tecnica di produzione per ottenere caglio in pasta a ridotta contaminazione microbica, tale da consentirne l'utilizzo senza impiego di antifermentativi chimici nella trasformazione casearia e dia per composizione enzimatica "Provolone Valpadana" rispondente qualitativamente.

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare
6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema
407 Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)
411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell’agroindustria e controllo dei processi produttivi
412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

3.1.1. Comparto bovino da latte
6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali
9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave
formaggi
coagulanti del latte

Ambito territoriale
Regionale

Destinatari dei risultati
Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.
Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati
Consumatori

Risultati Attesi

Introduzione di nuovi parametri chemiometrici ed enzimatici di valutazione della qualità e della tipicità del "Provolone Valpadana"; i parametri riguarderanno soprattutto le preparazioni coagulanti.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Consorzio Tutela Provolone Valpadana
Responsabile
Vittorio Emanuele Pisani
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Università Cattolica di Piacenza - Istituto di Microbiologia
Responsabile
Bruno Battistotti
Dettagli