CISA - 2003 - La qualità di melo e pero attraverso la analisi sensoriale

Riferimenti
Regione
Emilia-Romagna

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali
Capofila
Centro Interprovinciale di Sperimentazione Agroalimentare "Mario Nervi"
Periodo
01/01/2003 - 31/12/2005

Durata
36 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€120.588,00

Contributo concesso
€ 96.470,00 (80,00 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi
Carratterizzazione qualitativa tramite analisi sensoriale di mele e pere prodotte in area tipica della Emilia Romagna finalizzata al miglioramento dello standard dei prodotti commercializzati

Classificazione

Tipologia di ricerca
Sperimentazione

Area disciplinare
6.0 Ricerche a carattere generale

Ambiti di studio
2.1.1. Frutticole comuni e produzioni derivate
6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave
pero

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale
Regionale

Destinatari dei risultati
Produttori agricoli
Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)
Altro

Beneficiari indiretti dei risultati
Distretto produttivo
Territorio, paesaggio e ambiente
Altro

Risultati Attesi

Caratteristiche dell'innovazione
Altro

Forma di presentazione del prodotto
Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Risultati Realizzati

Caratteristiche dell'innovazione
Altro

Forma di presentazione del prodotto
Altro

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Centro Interprovinciale di Sperimentazione Agroalimentare "Mario Nervi"
Responsabile
Stefano Predieri ISTEA CNR BOLOGNA
Dettagli