Creazione e gestione di una banca di microrganismi autoctoni per la caratterizzazione di formaggi caprini delle valli varesine: ricerca applicata alla formaggella del luinese

Riferimenti
Acronimo
1389 VARESEFERM

Rilevatore
Praderio Giovanna

Regione
Lombardia

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali
Capofila
CNR - ISPA MILANO
Periodo
01/06/2009 - 01/12/2010

Durata
18 mesi

Proroga
9mesi

Partner (n.)
3

Costo totale
€213.934,00

Contributo concesso
€ 85.296,84 (39,87 %)

Risorse proprie
€ 128.637,16 (60,13 %)

Sito web
http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/cs/Satellite?c=Redazionale_P&childp...

Stato del progetto
Concluso

Abstract
Il progetto ha affrontato le problematiche correlate all'impiego di lattoinnesto naturale e lo sviluppo di starter autoctoni nella produzione di Formaggella del Luinese (VA). La creazione di una collezione di batteri lattici autoctoni consente di preservare biotipi batterici di interesse caseario di cui potranno disporre tutte le realtà interessate.I risultati comprendono: I) l'acquisizione di nuove conoscenze sulla qualità microbiologica del latte caprino prodotto negli allevamenti locali ed utilizzato in tecnologie casearie a latte crudo; II) lo studio dei batteri lattici presenti, che costituiscono uno dei principali punti critici per questa tipologia di produzioni; III) la stesura di un protocollo per la preparazione e l'impiego di lattoinnesto aziendale e IV) la formulazione, a partire dai ceppi di batteri lattici autoctoni, di miscele starter in grado di contribuire in modo significativo all'ottenimento di produzioni di qualità. Sono state rese disponibili agli operatori del comparto una collezione di 50 batteri lattici autoctoni e due miscele starter composte da batteri lattici autoctoni, di cui sono già state verificate le performances e delle quali è già stato eseguito lo studio di scale up industriale.I risultati ottenuti sono rivolti ai produttori di Formaggella del Luinese, ma immediatamente estensibili ad altre produzioni a base di latte caprino della zona. Il lavoro svolto ha avuto come prerogativa principale una stretta collaborazione tra produttori, ricercatori e tecnici del territorio.Il trasferimento dei risultati ai produttori è stato continuativo durante tutta la durata del progetto: incontri di confronto e aggiornamento tecnico con i produttori si sono svolti inoltre nell'ambito delle valutazioni sensoriali riferite ai formaggi prodotti senza e con l'utilizzo di innesto; sono stati organizzati due seminari tecnici e un convegno finale, in cui è stato distribuito il Quaderno della Ricerca n.133.

Obiettivi
formulazione di miscele starter di batteri lattici autoctoni per la caseificazione di latte crudo caprino

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata
Sperimentazione

Area disciplinare
6.1 Prodotti animali

Area problema
411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell’agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio
3.4.2. Comparto caprino
9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave
latte + derivati
prodotti lavorati/trasformati
sieroinnesti/lattoinnesti

Ambito territoriale
Regionale

Zona altimetrica
Collina

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

Beneficiari indiretti dei risultati
Distretto produttivo

Risultati Attesi

---

protocollo per la preparazione e l’impiego di lattoinnesto aziendale; formulazione, a partire dai ceppi di batteri lattici autoctoni, di miscele starter per la caseificazione del latte crudo caprino

---

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Produzione unitaria
Aumento

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità

Risultati Realizzati

protocollo per la preparazione e l’impiego di lattoinnesto aziendale; formulazione, a partire dai ceppi di batteri lattici autoctoni, di miscele starter per la caseificazione del latte crudo caprino

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Produzione unitaria
Aumento

Mezzi tecnici
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
CNR - ISPA MILANO
Responsabile
Milena Brasca
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Consorzio per la tutela della Formaggella del luinese
Responsabile
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Comunità montana valli del verbano
Responsabile
Dettagli