
CRPA SpA - 2001 - Valutazione Prosciutto Parma

Riferimenti

Regione
Emilia-Romagna

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila
Università di Catania
Periodo
01/06/2001 - 31/05/2003

Durata
24 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€333.445,00

Contributo concesso
€ 301.700,00 (90,48 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi

Impiego di parametri oggettivi fisici, chimici ed aromatici per la valorizzazione delle proprietà nutrizionali e sensoriali del prosciutto di Parma

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare
6.0 Ricerche a carattere generale

Ambiti di studio
3.3.1. Comparto suinicolo
6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave
prosciutti
caratteristiche qualitative

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

Università di Catania

Responsabile

Marchelli Rosangela, Virgili Roberta, Rizzarelli E

Dettagli

