
CRPA SpA - 2003 - Salumi piacentini

Riferimenti

Regione
Emilia-Romagna

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila
Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di
Piacenza
Periodo
01/01/2003 - 31/12/2004

Durata
24 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€268.601,00

Contributo concesso
€ 220.112,00 (81,95 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi

Influenza delle caratteristiche della materia prima e della flora microbica interna e superficiale sull'evoluzione dei parametri chimico-fisici ed organolettici dei prodotti carnei rispondenti al disciplinare di produzione dei salumi piacentini DOP

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
salumi
determinanti della qualità

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 Cattolica del Sacro Cuore - Sede di Piacenza

Responsabile

Pietro Baldini, Carla Zacconi

Dettagli
