CRPA SpA - 2004 - Ricerche sui difetti del Prosciutto di Parma

Riferimenti
Regione
Emilia-Romagna

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali
Capofila
Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari in Parma
Periodo
01/04/2004 - 31/03/2007

Durata
36 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€291.702,00

Contributo concesso
€ 214.774,00 (73,63 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi
Difetti della coscia destinata alla produzione del prosciutto di Parma: diffusione, classificazione, relazioni con le caratteristiche della carcassa, la tecnica di macellazione e stagionatura ed effetti sulla qualità del prodotto finito

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
9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

prosciutti
determinanti dei difetti
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
Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari in Parma
Responsabile

Domenico Pietro Lo Fiego, Leonardo Nanni Costa, R
Dettagli