Formaggi tradizionali e formaggi probiotici: sviluppo di colture microbiche a tutela della tipicità e con effetti benefici sul consumatore.

Riferimenti
Acronimo
BENTIFO\'

Regione
Veneto

Scala territoriale
Regionale

Titolo del programma
lr 32/99 art 4: "Ricerca di interesse regionale e sperimentazione- anno 2001

Informazioni Strutturali
Capofila
Associazione Interprovinciale Produttori Latte di Bl-Tv-Ve (A.I.PRO.LAT.)
Periodo
06/11/2001 - 05/11/2004

Durata
36 mesi

Partner (n.)
3

Costo totale
€64.704,00

Contributo concesso
€ 64.704,00 (100,00 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi
1) Studio e messa a punto di colture microbiche per il miglioramento della qualità e la salvaguardia della tipicità di alcuni formaggi veneti. 2) Sviluppo di colture microbiche e di adeguate tecnologie per la produzione di formaggi contenenti microrganismi probiotici.

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare
6.9 Altre ricerche sulla produzione e sulla tecnologia agricola

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

Ambiti di studio
3.1.1. Comparto bovino da latte
3.4.3. Comparto ovi-caprino in generale
6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali
16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave
formaggi

Ambito territoriale
Regionale

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

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

Risultati Attesi

Studio e messa a punto di colture microbiche per il miglioramento della qualità e la difesa della tipicità dei formaggi veneti.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Biotecnologiche
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Sviluppo di colture microbiche e di adeguate tecnologie per produrre formaggi contenenti microrganismi probiotici.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Biotecnologiche
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità
Salute consumatori

Risultati Realizzati

Identificazione delle popolazioni di batteri lattici che caratterizzano alcuni formaggi veneti e selezione dei ceppi migliori

---

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Biotecnologiche
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità
Valorizzazione paesaggi e territori

Formulazione colture microbiche starter autoctone per la produzione di formaggi probiotici

---

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Biotecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Valorizzazione paesaggi e territori
Salute consumatori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Associazione Interprovinciale Produttori Latte di Bl-Tv-Ve (A.I.PRO.LAT.)
Responsabile
Mario Innocente
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Veneto Agricoltura
Responsabile
Giorgio Dr Carollo
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Lattebusche sca
Responsabile
Francesco Saverio Donazzolo
Dettagli