

Le tecnologie di ottimizzazione di processi e di prodotti per migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti: Sviluppo di prodotti lattiero caseari con caratteristiche dieto-preventive

Riferimenti

Rilevatore

Pacifici Claudia

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Multiregionale

Titolo del programma

Bandi MIUR 593/2000

Informazioni Strutturali

Capofila

CRAB S.c.r.l. Centro di Riferimento per
l'Agricoltura Biologica

Periodo

09/05/2006 - 09/05/2009

Durata

36 mesi

Proroga

18mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€213.750,00

Contributo concesso

€ 149.625,00 (70,00 %)

Risorse proprie

€ 20.125,00 (9,42 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Ottenimento di prodotti lattiero-casearii con proprietà dieto-preventive al fine di diversificare le produzioni tradizionali agroalimentari abruzzesi. A valle della caratterizzazione delle materie prime impiegate verranno sviluppati processi tesi all'ottenimento di prodotti con un tenore di cloruro di sodio ridotto di un terzo rispetto a quelli in commercio, e che quindi presentino caratteristiche dieto-preventive.

Le tecnologie di ottimizzazione di processi e di prodotti per migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti: Sviluppo di prodotti lattiero caseari con caratteristiche dieto-preventive

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/le-tecnologie-di-ottimizzazione-di-processi-e-di-prodotti-migliorare-la-0>

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

608 Nutrizione umana

407 Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)

Ambiti di studio

4.1.1. Alimenti/bevande dell'industria alimentare

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave

elementi salutistici

Ambito territoriale

Nazionale

Destinatari dei risultati

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

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Processo produttivo per l'ottenimento di prodotti lattiero-caseari iposodici

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Le tecnologie di ottimizzazione di processi e di prodotti per migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti: Sviluppo di prodotti lattiero caseari con caratteristiche dieto-preventive

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/le-tecnologie-di-ottimizzazione-di-processi-e-di-prodotti-migliorare-la-0>

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CRAB S.c.r.l. Centro di Riferimento per l'Agricoltura Biologica

Responsabile

Marisa Terreri

terreri.crab@tuttoptmi.it

Dettagli
