

# Miglioramento della qualità del formaggio Grana Padano nel rispetto della tradizione

---

### Riferimenti

Acronimo

MIQUAGP

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

### Informazioni Strutturali

Capofila

Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle

Foreste - ERSAF

Periodo

06/12/2001 - 05/12/2004

Durata

36 mesi

Partner (n.)

4

Costo totale

€418.459,20

Contributo concesso

€ 418.449,60 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Obiettivi

1. Approfondire gli studi per ottimizzare le caratteristiche del sieroinnesto. 2. Correlazioni fra l'origine del latte e caratteristiche analitiche ed organolettiche del formaggio in funzione del territorio di produzione. 3. Effetti qualitativi del formaggio prodotto con l'impiego di frangicagliata meccanico. 4. Valutare gli effetti del trattamento termico di attivazione sulle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche del latte destinato alla trasformazione a formaggio Grana Padano. 5. Valutare le modifiche microbiologiche e chimiche apportate al latte dall'addizione di anidride carbonica prima della caseificazione. 6. Ricerca di correlazioni tra la pasta del formaggio Grana Padano e le caratteristiche della cagliata ottenuta con diverse curve termiche di riscaldamento e cottura.

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

---

## 6.6 Tecnologia agroalimentare

### Area problema

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

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

### Ambiti di studio

3.1.1. Comparto bovino da latte

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

### Parole chiave

formaggi

caratteristiche qualitative

### Ambito territoriale

Regionale

### Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

### Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

### Risultati Attesi

---

Contenimento dei difetti e miglioramento della qualità del formaggio Grana Padano

---

### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

### Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

### Forma di presentazione del prodotto

Altro

### Impatti dell'innovazione

#### Miglioramento qualitativo

Si

#### Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

### Partenariato

Ruolo

### Capofila

### Nome

Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste - ERSAF

---

## Miglioramento della qualità del formaggio Grana Padano nel rispetto della tradizione

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/miglioramento-della-qualita-del-formaggio-grana-padano-nel-rispetto-della>

---

Responsabile

Pierpaolo Resmini

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste - ERSAF

Responsabile

Gian Antonio Zapparoli

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche - sezione

Industrie Agrarie

Responsabile

Pierpaolo Resmini

Dettagli

---