Ottimizzazione delle materie prime del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici

https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/ottimizzazione-delle-materie-prime-del-processo-di-lievitazione-e-delle-materie-prime-delle-processo-di-lievitazione-e-delle-

Ottimizzazione delle materie prime del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici

Riferimenti

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

POP 94-99 - Misura 10.4

Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio di Ricerca "G.P. Ballatore"- Palermo

Periodo

02/12/1999 - 31/12/2001

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€896.052,00

Contributo concesso

€ 107.526,00 (12,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Ottimizzare le materie prime per la produzione di pane e prodotti da forno, attraverso l'utilizzo di nuove varietà di grano duro di alta qualità panificatoria, la messa a punto di starter multipli per la produzione di pane di semola di grano duro, la messa a punto di tecniche per il prolungamento della "shell life" del pane di semola di grano duro al fine di conferire all'alimento una maggiore competitività sul mercato.

Classificazione

Tipologia di ricerca Ricerca applicata / orientata Sperimentazione

Area disciplinare



Ottimizzazione delle materie prime del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici

https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/ottimizzazione-delle-materie-prime-del-processo-di-lievitazione-e-del

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

2.5.1. Cereali e prodotti derivati

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

10.1.1. Condizionamento prodotti, conservazione e distribuzione

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave

pane

prodotti da forno

conservabilità prodotti

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Altro

Distribuzione

Risultati Attesi

Protocollo di lavorazione al fine di ottimizzare l'utilizzazione di materie prime per la produzione di pane e prodotti da forno.

Natura dell'innovazione Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione Per la trasformazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Altri costi di esercizio

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione



Ottimizzazione delle materie prime del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici

https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/ottimizzazione-delle-materie-prime-del-processo-di-lievitazione-e-del

Salute consumatori Altro

Protocollo di lavorazione per il prolungamento della "shell life" del pane di semola di grano duro, al fine di conferire all'alimento una maggiore competitività sul mercato.

Natura dell'innovazione Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione Tecnologiche Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto Protocolli e disciplinari Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo Si

Altri costi di esercizio

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione Salute consumatori Altro

Partenariato Ruolo

Capofila

Nome Consorzio di Ricerca "G.P. Ballatore"- Palermo Responsabile Norberto Pogna Dettagli

