

Valutazione oggettiva del colore delle carcasse di vitello al macello

Riferimenti

Acronimo

1317 VITCOLOR

Rilevatore

Praderio Giovanna

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Piano per la ricerca e lo sviluppo 2009

Informazioni Strutturali

Capofila

Università degli Studi di Milano - VSA

Periodo

17/03/2009 - 17/03/2010

Durata

12 mesi

Proroga

7mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€169.458,98

Contributo concesso

€ 63.351,02 (37,38 %)

Risorse proprie

€ 106.107,96 (62,62 %)

Sito web

http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/cs/Statellite?c=Redazionale_P&childp...

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto si è prefisso l'obiettivo di poter valutare oggettivamente e strumentalmente il colore delle carcasse di vitello attraverso l'impiego di un colorimetro in grado di analizzare i parametri di luminosità (L*), indice del rosso (a*), indice del giallo (b*), Croma (o intensità di colore) e Tinta (o tonalità del colore). Lo scopo è stato quello di rendere disponibile alle strutture di macellazione strumenti in grado di discriminare in maniera oggettiva e indiscutibile carcasse di colore diverso, al fine di migliorare la classificazione (bianco milano, bianco, rosa pallido, rosa, rosa scuro), il sistema di produzione e la qualità del prodotto finale e soddisfare le differenti esigenze del mercato. Un'attendibile e oggettiva valutazione del colore consente inoltre di ottimizzare la somministrazione del ferro ai vitelli, con indiscussi vantaggi in termini di benessere animale.

Obiettivi

Il progetto si è prefisso l'obiettivo di poter valutare oggettivamente e strumentalmente il colore delle carcasse di vitello attraverso l'impiego di un colorimetro in grado di analizzare i parametri di luminosità (L*), indice del rosso (a*), indice del giallo (b*), Croma (o intensità di colore) e Tinta (o tonalità del colore).

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

501 Miglioramento delle classificazioni e degli standards di prodotti vegetali ed animali

Ambiti di studio

8.7.2. Macellazione, stoccaggio e maturazione carni

Parole chiave

modalità di macellazione

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Pianura

Destinatari dei risultati

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Risultati Attesi

strumenti in grado di discriminare in maniera oggettiva e indiscutibile carcasse di colore diverso, al fine di migliorare il sistema di produzione e la qualità del prodotto finale e soddisfare le differenti esigenze del mercato

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Sì

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Risultati Realizzati

strumenti in grado di discriminare in maniera oggettiva e indiscutibile carcasse di colore diverso, al fine di migliorare il sistema di produzione e la qualità del prodotto finale e soddisfare le differenti esigenze del mercato

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Formulazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Sì

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Università degli Studi di Milano - VSA

Responsabile

Vittorio Dell'Orto

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

ALCAL soc.agr.

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Vercelli Spa

Responsabile

Dettagli

