

Innovazioni tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera lattiero casearia Halal

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Cheeshal

Tematica

Filiere agroalimentari

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2020 - 2022

Durata

24 mesi

Partner (n.)

13

Regione

Sicilia

Comparto

Zootecnia

Localizzazione

ITG17 - Catania

Costo totale

€442.350,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP021: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sicilia

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Filiera, marketing e consumo

Gestione di rifiuti, sottoprodotti e scarti di

produzione

Pratiche agricole

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<http://cheeshal.it>



Obiettivi

Il progetto propone di soddisfare le esigenze d'innovazione e specializzazione del mondo produttivo, attraverso la realizzazione di prodotti caseari che soddisfino le richieste dei consumatori. Il principale obiettivo del progetto è quello di formulare un formaggio ottenuto con caglio vegetale a base di kiwi. L'assenza di caglio animale è il vantaggio principale di questo formaggio che lo rende adatto all'alimentazione di consumatori vegetariani/vegani e islamici. Il Progetto propone la realizzazione di una strategia innovativa, in termini sia di processo sia di prodotto, per sostenere la crescita economica delle aziende del settore, incentivandone l'ingresso nel mercato halal.

Attività

Attività di processo:

- Formulazione di mangimi "bio" a basso impatto ambientale con materie prime regionali, offrendo nuovi sbocchi di mercato;
- Formulazione di caglio vegetale a base di kiwi, definendo quantità, tempi e temperature dell'enzima;
- Definizione di protocolli innovativi di caseificazione, stagionatura, tipologie di confezionamento e di stoccaggio.
- Attività sul prodotto:
- Caratterizzazione di formaggi ottenuti ad elevato standard qualitativo in grado di soddisfare i requisiti Halal;
- Attività organizzative :
- Ottimizzazione del sistema di confezionamento/distribuzione/conservazione;
- Valorizzazione e promozione commerciale.

Innovazioni tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera lattiero casearia Halal

2/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/innovazioni-tecnologiche-di-prodotto-e-di-processo-lo>

Stato del progetto
in corso

Contesto

Il contesto produttivo di riferimento di Cheeshal è il comparto Lattiero Caseario nel suo insieme, includendo la produzione primaria e la trasformazione

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	La Cava srl	Via G. Basile 246 95036 Randazzo CT Italia	095 922300	info@casificiolacava.com
Partner	AB Group	via dei lecci 15/B 97013 Comiso RG Italia		abgroupcomiso@pec.it
Partner	La Casina del Cavaliere	via berlinguer 7 95035 Maletto CT Italia		
Partner	Grasso Sebastiano Mario	corso Roma 124 94010 Cerami EN Italia		
Partner	Azienda Agricola Santa Maria Di Virzi' Santa & C	Vico I Vitt. Emanuele 98033 Cesarò ME Italia		
Partner	Azienda Agricola Virzi' Filippo	C.da Vignuzze snc 94018 Troina EN Italia		
Partner	Azienda Agricola Triscari Filippo	Via R. Margherita 77 95034 Bronte CT Italia		
Partner	Azienda Agricola Statella Giuseppe	C.da Colla vena 95012 Castiglione di Sicilia CT Italia		

Innovazioni tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera lattiero casearia Halal

3/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/innovazioni-tecnologiche-di-prodotto-e-di-processo-lo>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Azienda Agricola Savoca Calogero	Via Vittorio Emanuele 16 98030 San Teodoro ME Italia		
Partner	Università di Catania	Piazza dell'Università, 2 95131 Catania CT Italia	800 644 590	protocollo@unict.it
Partner	Università degli Studi di Messina	Piazza Pugliatti n. 1 98122 Messina ME Italia		
Partner	Studio Associato E.DA.	Via MG Iacono 97100 Ragusa RG Italia		turlaernesto@gmail.com
Partner	Confagricoltura Catania	Piazza Falcone 3 95100 Catania CT Italia		

Innovazioni

Descrizione

Formulazione di nuovi mangimi per ruminanti privi di grassi animali e integrati con alimenti funzionali bioattivi. Il progetto prevede lo sviluppo di un sistema di filiera lattiero-casearia innovativa che va dall'allevamento alla caratterizzazione nutrizionale dei formaggi secondo i requisiti della certificazione Halal. Tale sistema rappresenta un modello assolutamente nuovo e innovativo per la regione e che esalta il benessere animale inteso sia come sistema di allevamento libero al pascolo che come tipologia di alimento fornito. Il modello di filiera previsto vieterà l'utilizzo di grassi animali nel mangime fornito agli animali mentre si orienterà verso l'integrazione dei mangimi con sostanze bioattive e/o alimenti naturali con proprietà funzionali.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Miglioramento delle risorse da pascolo

Nuovi e migliorati mangimi, prodotti tessili, ed altri prodotti industriali derivati da produzioni agricole, per produrre carta, colle, manufatti tessili, pitture, additivi, ecc

Sicurezza alimentare

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Descrizione

Formaggi innovativi con proprietà funzionali-etichettatura nutrizionale Il sistema di allevamento porterà alla produzione di formaggi innovativi dotati della relativa etichettatura nutrizionale facoltativa, cioè con informazioni nutrizionali e salutistiche. Nello specifico l'intento è quello di riuscire a dichiarare che i formaggi abbiano particolari proprietà benefiche per il consumatore e quindi contenere rispetto alla media specifici calims o l'eventuale loro rapposto con la salute del consumatore. Il modello di filiera seppur innovativo potenzierà ed ottimizzare i sistemi zootecnici di filiera casearia locali offrendo nuovi sbocchi commerciali diversificando le tipologie produttive dotandole di apposite ed innovative certificazioni.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

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

Competitività a livello nazionale e internazionale

Nutrizione umana

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento produttività

Descrizione

Sistemi e procedure per la tracciabilità dei lotti all'ingresso in caseificio

(RFID, QR, informatizzazione dell'intero processo). Sistemi di verifica e controllo della caseificazione e stagionatura

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

Nutrizione umana

Effetti attesi

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento produttività

Descrizione

Sviluppo di caglio vegetale per la caseificazione di prodotti Halal

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

Competitività a livello nazionale e internazionale

Nutrizione umana

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Miglioramento produttività

Salute consumatori

Innovazioni tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera lattiero casearia Halal

5/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/innovazioni-tecnologiche-di-prodotto-e-di-processo-lo>

Descrizione

Innovazioni di processo e di prodotto nella produzione casearia

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Abitudini e scelte alimentari

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualità prodotto

Salute consumatori

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	http://cheeshal.it	Sito web
