Valorizzazione e implementazione della filiera lattiero-casearia attraverso metodiche operative per la produzione di alimenti funzionali ad elevato potenziale nutraceutico e salutistico

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
Natura Lattea

Tematica
Gestione dei sottoprodotti agricoli

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
30 mesi

Partner (n.)
8

Regione
Campania

Comparto
Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione
ITF31 - Caserta
ITF32 - Benevento
ITF33 - Napoli
ITF34 - Avellino

Costo totale
€382.480,58

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Campania

Parole chiave
Competitività e diversificazione agricola e forestale

Obiettivi
Natura Lattea si configura quale efficace opportunità per l'attivazione di un network di collaborazione stabile di ricerca e innovazione fra aziende agricole, imprese alimentari e centri di ricerca, per la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli. Le attività di ricerca mirano a uno sviluppo sperimentale e pilota con trasferimento tecnologico al settore produttivo di nuovi alimenti funzionali.

Attività
Le attività del progetto saranno diversificate secondo specifici obiettivi:

- Recupero di frazioni di alto valore da Latte/sottoprodotti A2 di bufala e vaccino
- Produzione di estratti di frutta e oli essenziali da piante aromatiche
- Preparazione di estratti proteici
- Caratterizzazione e valorizzazione degli ingredienti e bioattivi per lo sviluppo di alimenti salutistici
- Incapsulazione di singoli ingredienti o di complessi in matrici naturali in grado di ottimizzare la stabilità e la veicolazione
- Caratterizzazione nutrizionale, sensoriale e del potere salutistico dei prodotti finiti
- Validazione dell'effetto salutistico degli alimenti funzionali e dei nutraceutici

Valorizzazione e implementazione della filiera lattiero-casearia attraverso metodiche operative per la produzione di alimenti funzionali ad elevato potenziale nutraceutico e salutistico

https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-e-implementazione-della-filiera-lattiero

Gestione della biodiversità
Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto
in corso

Contesto
Tenuto conto del particolare interesse espresso dalla collettività per un'alimentazione salutare e sicura, il progetto intende creare un network finalizzato alla produzione di alimenti e prodotti funzionali innovativi a base di latte con estratti integrali da frutta e piante officinali di nuova generazione. La valorizzazione nutrizionale sarà indirizzata a due tipologie di latte: bufalino e vaccino da Pezzata Rossa, che intrinsecamente posseggono un più elevato valore nutrizionale e sono immagine della produzione lattiero-casearia campana.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Università degli studi della Campania - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF)	Via Vivaldi, 43 81100 Caserta CE Italia	0823 275104	distabif@unicampania.it
Partner	Azienda Agricola Guido Coppola	Via Brezza Francolise snc 81050 Francolise CE Italia	0818923650	G.coppola@cia.it
Partner	AZIENDA AGRICOLA SAVOIA FRANCESCO	via Case Sparse Tufara 84 83016 Roccabascerana AV Italia	3295452956	fattoriasavoia@gmail.com
Partner	ISIDE SRL SOCIETA' AGRICOLA	VIALE SPINELLI 156 82018 SAN GIORGIO DEL SANNIO BN Italia	3295452956	isidesrl2013@gmail.com
Partner	GIOSOLE s.a.s.	Via Giardini 31 81043 Capua CE Italia	0823961108	info@masseriagiosole.com

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	CNR - Istituto per i Polimeri, Compositi e Bio	Mostra d'Oltremare pad. 20, Viale Kennedy 80124 Napoli NA Italia	0812425931	mario.montanino@cnr.it
Partner	DERMOFARMA ITALIA Srl	via Cortenocera snc 82035 Sant Salvatore Telesino BN Italia	3478040844	albertodf@hotmail.it
Partner	SANNIO BIOTECH srl	Piazza San Giuseppe Moscati 3 82030 Apollosa BN Italia	0824364090	rosanna.filosa@sanniotech.com

Innovazioni

Descrizione
L'approccio innovativo di Natura Lattea si concretizza nell'utilizzo di tecnologie di ultima generazione, volte a migliorare la qualità del prodotto, certificarne tracciabilità e sicurezza. La mission è la creazione di un sistema per favorire l'integrazione e il networking orientato allo sviluppo competitivo in settori complementari, dalla produzione, alla trasformazione fino alla fornitura di servizi. In un mercato saturo ed altamente competitivo quale quello del latte e dei suoi derivati, la creazione di una rete innovativa alimentare, è l'elemento chiave in grado di permettere un incremento della redditività di ogni singola azienda coinvolta. In merito allo sviluppo innovativo di prodotto, in virtù della trasformazione del consumatore, particolarmente attento ad un' alimentazione sana e sicura, l'innovazione dei prodotti alimentari si concretizza attraverso la realizzazione di prodotti contenenti molecole bioattive con proprietà salutistiche definite e validate.

Gli obiettivi di innovazione saranno finalizzati al:

Miglioramento genetico delle popolazioni zootecniche di pezzata rossa per la produzione esclusiva di latte A2

Alla riduzione dell'impatto ambientale dovuto alla valorizzazione di scarti di lavorazioni agroindustriali

Miglioramento della competitività delle imprese agricole, attraverso produzioni di alimenti funzionali a maggiore valore aggiunto

Settore/comparto
Altri prodotti agricoli
Latte e prodotti lattiero-caseari
Prodotti ortofrutticoli trasformati

Area problema
Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Effetti attesi
Miglioramento produttività
Miglioramento qualità prodotto
Salute consumatori

Tutela della biodiversità
Diversificazione dei prodotti
Incremento dei margini di redditività aziendali
Miglioramento commercializzazione

Risultati
Risultati attesi

Caratterizzazione di Ingredienti e bioattivi per lo sviluppo di alimenti salutistici

- Recupero di frazioni di alto valore e/o molecole bio-based (proteine, peptidi, fitocomplessi, prebiotici) da diverse value-chains (latte, frutta e vegetali) nonché da sottoprodotti dell'industria alimentare (siero, colostro)
- Sviluppo di probiotici di next generation; sviluppo di ceppi microbici per la produzione di nuovi alimenti fermentati con un migliorato profilo salutistico
- Identificazione di prebiotici di nuova concezione, non più singole molecole ma set di diversi composti veicolati in polimeri a rilascio controllato per l'ottimizzazione della stabilità e dell'attività biologica

Produzione di alimenti funzionali e integratori nutraceutici calibrati sulle necessità nutrizionali di specifici gruppi di popolazione

- Produzione di nuovi alimenti funzionali personalizzati disegnati per rispondere a specifiche esigenze di gruppi target quali, bambini, donne in gravidanza, anziani, sportivi, soggetti sensibili ad allergeni, intolleranze
- Sviluppo di alimenti e bevande fermentati e non a base di latte e frutta ad elevato valore nutrizionale e a ridotto potenziale allergenico

Caratterizzazione sotto il profilo chimico, nutrizionale, sensoriale, salutistico e nutrigenomico degli ingredienti e dei prodotti finiti

- Validazione delle caratteristiche salutistiche per l'ottenimento di health claim presso EFSA