

Interventi innovativi ed integrati a supporto della qualità e valore della filiera del *Trentingrana*

Provincia autonoma di Trento

Il gruppo....

Membri del gruppo

Coordinatore: Trentingrana – Consorzio dei caseifici sociali trentini società cooperativa agricola

Imprese agricole: Caseificio Sociale Val di Fassa; Caseificio degli Altipiani e del Vezzena; Latteria Sociale di Castelfondo; Caseificio Sociale "Val di Fiemme" - Cavalese; Latteria Sociale di Cavareno; Caseificio Sociale di Coredo; Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero; Latteria Sociale di Fondo; Caseificio Sociale Presanella A.M.A.V.; Caseificio Sociale "Monte Ozolo" - Revò; Caseificio Sociale Romeno; Caseificio Sociale Predazzo e Moena; Consorzio Produttori Agricoli di Rumo; Caseificio Sociale Sabbionara; Caseificio Comprensoriale "Cercen"; Latte Trento; Caseificio Sociale Tovel

Ricerca: Fondazione Edmund Mach (FEM)

Risorse finanziarie
€ 400.000,00

Avvio: gennaio 2018
Conclusione: ottobre 2020

Il nostro network

*EUREGIO progetto EFH
(Environmentt, Food and Health)*

PSR progetto SMARTALP

SISS/E3S progetto Italian Taste

... il problema affrontato

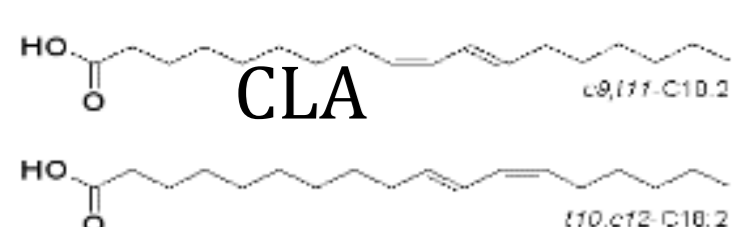
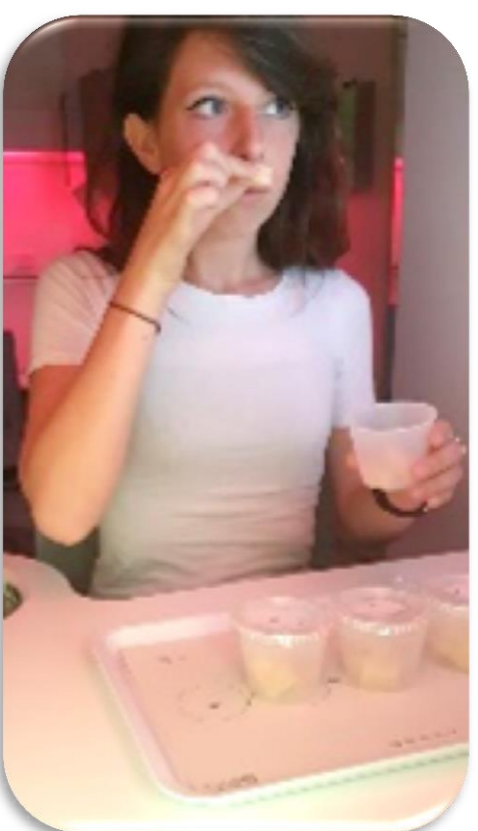
Il settore lattiero caseario trentino necessita di metodologie innovative e nuove strategie per migliorare la filiera i) utilizzando tecniche rigorose e riproducibili per l'oggettivazione della qualità percepibile dei Trentingrana, ii) tutelando la qualità dei siero-innesti usati per la produzione del Trentingrana difendendoli dall'attacco dei fagi, iii) diversificando l'offerta casearia, rispondendo alla sempre maggior richiesta di prodotti salutistici con un occhio di riguardo verso il territorio di produzione e iv) cercando impieghi agronomici al siero residuale dalle caseificazioni rendendone più sostenibile lo smaltimento.

... quale soluzione?

- 1) Sviluppare e testare un protocollo di controllo della qualità del Trentingrana basato sulla combinazione di analisi strumentali e valutazioni sensoriali ottenute.
- 2) Costituzione di una fago-teca del Trentingrana e di una ceppo-teca di batteri che dimostrino resistenza all'infezione fagica e studio di un metodo di monitoraggio della presenza fagica nei sieri.
- 3) Messa a punto di un protocollo di produzione di un formaggio fresco addizionato di ceppi di batteri lattici autoctoni con provate attività salutistiche ed erbe prodotte sugli altopiani trentini (Km 0)
- 4) Rendere più sostenibili le attività frutti-viticole, qualora fossero dimostrate delle proprietà che consentano nuovi impieghi agronomici della polvere di siero.

Descrizione delle attività

1. Messa a punto delle procedure di analisi, caratterizzazione sensoriale e strumentale della produzione
2. Trentingrana (produzione 2015-2016), confronto con le valutazioni di una giuria di esperti e un panel di
3. consumatori, sviluppo di modelli predittivi della qualità (PI Flavia Gasperi).
4. Campionamenti e monitoraggi in 6 caseifici per l'isolamento e caratterizzazione di fagi e batteri e allestimento di produzioni di siero per testare metodi di previsione dello sviluppo fagico (PI Elena Franciosi).
5. Prove di produzione di formaggi freschi in laboratorio tramite mini caldaie sperimentali con ceppi batterici produttori acido γ -amminobutirrico (GABA) e coniugati dell'acido linoleico (PI Elena Franciosi).
6. Impiego del siero di latte nella protezione delle piante di interesse agrario: apporto macro - micro nutrienti, azione fungicida vs oidio e altri patogeni, azione coadiuvante vs agrofarmaci e agenti di controllo biologico (PI Gino Angeli).



Attività di comunicazione e divulgazione

- Presentazione di due poster al convegno dell'Associazione Italiana dei Tecnici del Latte (AiTeL). Questo convegno si propone di fare il punto sulla ricerca, l'innovazione e la valorizzazione nel settore lattiero caseario ed è indirizzato a ricercatori, tecnici e aziende che operano nel settore.
- Presentazione di un contributo all'Eurosense 2018: Questo convegno si propone di fare il punto sulla ricerca in campo sensoriale e sui consumatori ed è indirizzato a una platea di ricercatori sensoriali e aziende interessate al settore.
- Pubblicazione articoli