

Applicazione di Innovazioni di Processo e prodotto per lo sviluppo della filiera Latte in Basilicata

Il Gruppo Operativo ... INNOPROLATTE

Regione **BASILICATA**

Membri del gruppo

Coordinatore:

CREA-ZA, sede di Bella (PZ)

Imprese agricole (6+)

Asineria Barone, Di Palma, Donna Tina, Russo D., Cas. Viola, O.P. Melandro Latte

Ricerca (6)

CREA-ZA, UNIBAS-SAFE, UNIBAS-DIS, ENEA-SSPT, CNR-IBAM, ALSIA

Consulenza/formazione (1)

EvolutionCisf

PMI (2)

FRESCA ITALIA, Energaia

Altri (1)

ARA Basilicata



Risorse finanziarie
240.000,00 €

Avvio: **28/05/2018**
Conclusione: **27/05/2021**

Il nostro network

BE-U-HEALTHY Horizon 2020 – SFS16-2018 Topic
“Towards healthier and sustainable food”; **GO**
“**ALIMINTEGRA**”; PROG. MIS. 10.2
“Sostegno per la conservazione, l'uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche in agricoltura”

... e il problema affrontato

In Basilicata le aziende di latte, ad esempio vaccino, evidenziano alte produzioni di latte di qualità ma con redditività in forte diminuzione, una mancanza di innovazione nel settore e scarsi collegamenti con il settore della ricerca. La richiesta principale delle aziende produttrici di latte (vaccino, caprino, asinino) riguarda l'innovazione e la produzione di formaggi innovativi, per l'aumento della redditività e una congrua valutazione della qualità.

... quale soluzione?

Introduzione di innovazioni di processo e di prodotto lattiero-caseario secondo 4 linee:

1. Formaggi a caglio vegetale
2. Formaggi a latte misto d'asina (modulatore processi fermentativi)
3. Formaggi funzionali con fibre aggreganti
4. Formaggi caprini e nuovo modello organizzativo

Descrizione delle attività

Collaudo e standardizzazione dell'uso degli elementi innovativi, definizione della migliore tecnica produttiva: **1.** dal carciofo di scarto ai formaggi a caglio vegetale; **2.** sistema di produzione latte d'asina e sua qualità e tecnologia dei formaggi misti vaccino-asina; **3.** arricchimento del latte con fibre alimentari, prove di caseificazione; **4.** studi per ipotesi di miglioramento di diverse tipologie di formaggi caprini, adattamento parametri tecnologici. - Valutazione della qualità dei formaggi innovativi prodotti e introduzione delle innovazioni nelle aziende.

Chi fa cosa?

CREA-ZA e UNIBAS trasmettono le innovazioni, effettuano la loro validazione, trasferimento e valutazione qualità; ENEA-SSPT partecipa alla caratterizzazione del caglio vegetale e analisi sensoriale; ALSIA: caseificazioni dimostrative

CNR-IBAM: realizzazione filmato didattico-promozionale

Aziende: collaudo e introduzione innovazioni

ARA: analisi latte e formaggi

FrescaItalia: filiera formaggi caprini

Energaia: incontro target consumer

EvolutionCISF: comunicazione e divulgazione



Attività di comunicazione e divulgazione

Conferenza stampa ::: Brochure e opuscoli informativi di progetto ::: Sito internet dinamico e multilingue ::: Incontri mirati con imprenditori ::: Convegni mid-term sui risultati in itinere del Progetto ::: Incontro con il target di consumatori ::: Convegno finale sui risultati del Progetto ::: Pubblicazioni scientifiche e divulgative