

SRH05 – Azioni dimostrative.

Scheda di sintesi del progetto sotto forma di tabella:

Titolo	Trasferimento TECNOlogico per l'innovazione del settore lattiero-CASeario e la valorizzazione dei prodotti d'alpeggio
Acronimo	TecnoCas
ID Progetto	
Obiettivo specifico della PAC afferente al progetto proposto	OS 9: Migliorare la risposta dell'agricoltura dell'Unione alle esigenze della società in materia di alimentazione e salute, compresi alimenti di alta qualità, sani e nutrienti prodotti in modo sostenibile, ridurre gli sprechi alimentari nonché migliorare il benessere degli animali e contrastare le resistenze antimicrobiche.
Sintesi del progetto (max 3500 caratteri)	<p>Il progetto mira a trasferire agli operatori del settore lattiero-caseario tecnologie e pratiche innovative per migliorare la qualità e la sostenibilità della produzione casearia, attraverso dimostrazioni in presenza e webinar.</p> <p>WP1 – Produzione di burrata per la valorizzazione del latte proveniente da allevamento al pascolo</p> <p>La burrata, con elevata resa casearia, valore economico e mercato in crescita, è proposta, con la ricotta, come prodotto strategico per valorizzare il latte di animali allevati al pascolo, pratica sempre meno diffusa per difficoltà gestionali ed economiche. Dimostrazioni presso caseifici prossimi alle aree di pascolo, forniranno indicazioni sul suo processo produttivo e la shelf-life.</p> <p>WP2 – Utilizzo di enzimi coagulanti fermentativi</p> <p>L'uso del caglio animale in caseificazione è sempre più controverso, per motivi etici, religiosi, tecnologici ed economici. Quale alternativa viene proposto l'uso di chimosina di cammello ottenuta per fermentazione (FPCC) per la produzione di Crescenza, evidenziando vantaggi e limiti, sia in produzione che durante la conservazione. L'uso di FPCC può migliorare la consistenza del prodotto e prevenirne l'eccessivo rammollimento.</p> <p>WP3 – Monitoraggio della caseificazione con sistemi ottici</p> <p>Il CREA-ZA ha sviluppato un sistema basato sulla spettroscopia NIR per il monitoraggio in tempo reale del processo di coagulazione del latte e la sua standardizzazione. Verrà realizzata una caseificazione a Grana alla quale verrà applicata la tecnologia NIR attraverso l'uso di spettrometri portatili per permettere agli operatori di valutarne l'impiego per l'ottimizzazione del processo, riducendo la variabilità spesso legata all'esperienza del casaro.</p>

	WP4 – Utilizzo di colture protettive contro batteri psicrotrofi Verranno condotte esercitazioni dimostrative sull'uso di colture protettive su mozzarella per contrastare le possibili alterazioni causate da Pseudomonas, quali colorazioni anomale e rammollimento per eccessiva proteolisi, preservando qualità e sicurezza. Verranno illustrate le modalità di utilizzo in caseificazione e gli effetti sulla shelf-life.
Durata in mesi	18
Richiedente (capofila)	Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria-Centro di ricerca zootecnia e acquacoltura (CREA-ZA)
Partner	CREA-ZA Associazione Regionale Allevatori della Lombardia (ARAL) Istituto di Istruzione Superiore di Codogno (LO)
Responsabile di progetto	Coordinatore: Lucia Monti Responsabile scientifico: Giovanni Cabassi
Collegamento ad altri progetti	PASCOLANDO PASCOLIAMO NEWTECH NIRVANA
Valore totale del progetto	199.663,89 €
Valore del contributo	159.731,11 €