

FORMAT SCHEDA 16.2 AVVIO PIANO INNOVAZIONE

TITOLO: Valorizzazione dei co-prodotti del Parmigiano Reggiano (siero e panna) attraverso lo sviluppo di referenze per il segmento HORECA - PIÙ VALORE PR
(in italiano max 150 caratteri (corto e facilmente comprensibile))

TITLE: Valorisation of Parmigiano Reggiano co-products (whey and cream) through the development of references for the HORECA segment - MORE VALUE PR

EDITOR: Elena Bortolazzo – Centro Ricerche Produzioni Animali - CRPA SpA
(persona/struttura responsabile del testo)

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:
(il responsabile della stesura del progetto e del coordinamento delle attività)

Nome	Dario Biglietto
Indirizzo	Via Imbiani n.7, 40017 San Giovanni in Persiceto (BO)
telefono	051 84811
e-mail	caseificiosantangelo@pec.buffetti.it
Ente di appartenenza	Caseificio Sant'Angelo s.r.l.

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:
(il responsabile del team scientifico)

Nome	Elena Bortolazzo
Indirizzo	Viale Timavo, 43/2 – 42121 Reggio Emilia
telefono	0522-436999
e-mail	e.bortolazzo@crpa.it / crpa@postacert.vodafone.it
Ente di appartenenza	Centro Ricerche Produzioni Animali - CRPA SpA

PAROLE CHIAVE produzioni DOP – HORECA – siero – panna – nutrizione – funzionalità

PAROLE CHIAVE PDO production – HORECA - whey – cream – nutrition – functionality

CICLO DI VITA PROGETTO: Data inizio 01/07/2022 Data fine 31/12/2023

STATO PROGETTO: Progetto **in corso** (dopo la selezione del progetto)

FONTE FINANZIAMENTO: **PSR**

COSTO TOTALE **229.595,88** Eur % FINANZIAMENTO 70%

CONTRIBUTO RICHIESTO/CONCESSO 160.717,12 Eur

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: livello NUTS3 (province) ...BO...

ABSTRACT in italiano

OBIETTIVI DEL PROGETTO

(300-600 caratteri) individuazione del problema trattato e del contesto in cui si colloca

I caseifici del Parmigiano Reggiano (PR) commercializzano la panna (PA) prodotta dall'affioramento notturno e il siero di fine lavorazione (SFL) senza ulteriori trattamenti. Attraverso il Piano "Più valore PR" il Caseificio Sant'Angelo intende incrementare il valore aggiunto della PA e del SFL derivati dalla produzione del Parmigiano Reggiano attraverso lo sviluppo di una linea di prodotti pastorizzati (panne e siero) trasformati direttamente all'interno del caseificio e destinati principalmente al segmento HORECA attraverso una filiera corta.

RIEPILOGO RISULTATI **ATTESI**

(max 1500 caratteri)

Risultati principali (max 2-3 risultati attesi dall'attività di progetto)

Principali benefici/opportunità apportate dal progetto all'utilizzatore finale, che uso può essere fatto dei risultati da parte degli utilizzatori

Attraverso il Piano, il caseificio Sant'Angelo intende aumentare il valore aggiunto della panna e del siero di fine lavorazione grazie allo sviluppo di una linea di prodotti pastorizzati con caratteristiche distintive rispetto ai competitors presenti sul mercato dedicati al settore HORECA. In questo modo potrà ottenere vantaggi competitivi ed economici concreti migliorando la produttività del caseificio. Inoltre, grazie allo sviluppo di una filiera corta si migliorerà lo scambio di informazione e si creeranno e rafforzeranno i rapporti di fiducia portando a un consistente beneficio dal punto di vista dei rapporti sociali del territorio

I principali risultati attesi sono:

1. Caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica delle materie prime PA e SFL e del processo per il loro ottenimento;
2. Definizione del protocollo del processo di pastorizzazione per entrambi prodotti PP e SP;
3. Caratterizzazione chimico – fisica, microbiologica e sensoriale della PP del SP;
4. Individuazione del packaging più idoneo per garantire la conservabilità dei prodotti riducendo contemporaneamente l'impatto ambientale da essi prodotto;
5. Definizione della shelf-life per entrambi prodotti;
6. Caratterizzazione nutrizionale e tecnico-funzionale della PP e del SP.
7. Valutazione della rispondenza dei prodotti ai fabbisogni degli utilizzatori finali e dei consumatori

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

(max 600 caratteri)

Descrizione delle principali attività di progetto

Il progetto intende sviluppare un nuovo processo all'interno di un caseificio di Parmigiano Reggiano, per fare ciò è necessario la caratterizzazione fisico – chimica e microbiologica delle materie prime da sottoporre a pastorizzazione andando a caratterizzare anche il processo per il loro ottenimento. Successivamente sarà messo a punto il processo di pastorizzazione, individuando le combinazioni di tempi e temperature adeguate per ogni prodotto e gli imballaggi adeguati per la loro conservazione. I prodotti saranno caratterizzati e sarà definita la shelf-life. Infine, i prodotti saranno caratterizzati dal punto di vista nutrizionale e tecnico e saranno valutati dagli utenti finali.

ABSTRACT english

OBJECTIVES

Parmigiano Reggiano (PR) dairies commercialise cream (PA) produced by overnight creaming and the whey (SFL) without further treatments. Through the "More Value PR" Plan, Caseificio Sant'Angelo intends to increase the added value of the PA and SFL derived from the production of Parmigiano Reggiano through the development of a line of pasteurised products (cream and whey) processed directly in the dairy and addressed mainly to the HORECA segment through a short supply chain.

RESULTS

Through this Plan, Sant'Angelo dairy intends to increase the added value of cream and whey by developing a line of pasteurised products dedicated to the HORECA segment. These products have distinctive characteristics compared to competitors on the market. In this way the dairy will be able to gain a concrete competitive and economic advantage by improving its productivity. Moreover, thanks to the development of a short supply chain, the exchange of information will be improved and relationships of mutual trust will be created and strengthened, leading to a significant benefit from the point of view of the social relations of the territory.

The main results of the projects are:

1. Chemical-physical and microbiological characterisation of raw materials PA and SFL and the process for obtaining them;
2. Definition of pasteurization process protocol for both PP and SP products;
3. Chemical-physical, microbiological and sensorial characterisation of PP of SP;
4. Identification of the most suitable packaging to guarantee the shelf life of the products while reducing the packaging environmental impact;
5. shelf-life definition for both products;
6. Nutritional and technical-functional characterisation of PP and SP.
7. Evaluation of the compliance of the products with the needs of the final users and consumers.

ACTIVITIES

The project intends to develop a new process in a Parmigiano Reggiano dairy. To do this, it is necessary to characterise the physical, chemical and microbiological properties of the raw materials to be pasteurised and also to characterise the process for obtaining them. Subsequently, the pasteurisation process will be developed, identifying the appropriate time and temperature combinations for each product and the appropriate packaging for their preservation. The products will be characterised and their shelf-life will be defined. Finally, the products will be characterised from a nutritional and technical point of view and will be evaluated by end users.

OPZIONALE

INFORMAZIONI ADDIZIONALI

In italiano

Informazioni relative a specifici contesti nazionali/regionali che potrebbero essere utili a scopi di monitoraggio.

COMMENTI ADDIZIONALI

In italiano

Campo libero per commenti addizionali del beneficiario relativi ad es. a elementi che possono facilitare o ostacolare la realizzazione del Piano o relativi a suggestioni future.