

PROGETTI DI FILIERA - FORMAT SCHEDA 16.2

SALDO PIANO INNOVAZIONE

TITOLO.

TECNICHE INNOVATIVE PER LA VALUTAZIONE DEI DIFETTI INTERNI CHE INCIDONO SULLA QUALITA' COMMERCIALE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP – TAC PER PARMIGIANO REGGIANO.

INNOVATIVE TECHNIQUES FOR THE EVALUTATION OF INTERNAL DEFECTS THAT AFFECT THE COMMERCIAL QUALITY OF PARMIGIANO REGGIANO CHEESE PDO – TAC FOR PARMIGIANO REGGIANO.

EDITOR:

BARILLI CLAUDIO 3358284961 barilli.c@confcooperative.it CONSORZIO PRODUTTORI BURRO E FORMAGGIO DI PARMA – CONF COOPERATIVE PARMA

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:

Il responsabile del progetto e del coordinamento delle attività è:

**Dott.ssa SUZUKI ERIN TELEFONO 340 6640172 cpbfb@pec.confcooperative.it
ENTE DI APPARTENZA: CONSORZIO PRODUTTORI BURRO E FORMAGGIO DI PARMA.**

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:

Il responsabile scientifico del progetto è:

**Prof. ANDREA SUMMER 334 6575760 mail andreasummer@unipr.it
FACOLTA' DI MEDICINA VETERINARIA UNIVERSITA' AGLI STUDI DI PARMA**

PAROLE CHIAVE:

In lingua italiana: PROGETTO MACCHINA DELLA TAC.

In lingua inglese: MACHINERY OF TAC.

CICLO DI VITA PROGETTO:

Data Inizio 29 Settembre 2022

Data fine 28 Marzo 2024

STATO PROGETTO:

PROGETTO CONCLUSO

FONTE FINANZIAMENTO:

PSR 2014-202 TIPO DI OPERAZIONE 16.2.01 SUPPORTO PER PROGETTI PILOTA E PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI, PRATICHE PROCESSI E TECNOLOGIE NEL SETTORE AGRICOLO E AGROINDUSTRIALE.

COSTO DEL PROGETTO.

COSTO TOTALE DEL PROGETTO INIZIALE Euro 299.942,35 oltre iva di legge.

CONTRIBUTO RICHIESTO Euro 209.959,65

SPESA AMMESSA DA NOTIFICA DI CONCESSIONE Euro 284.108,18

CONTRIBUTO CONCESSO Euro 284.108,18

% FINANZIAMENTO 70%

CONTRIBUTO CONCESSO ED EROGATO Euro 198.875,73

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA:

Livello NUTS3 (PROVINCIA DI PARMA)

ABSTRACT:

Obiettivi del progetto

Il progetto è di tipo sperimentale. Ha esplorato l'uso di una macchina innovativa (prototipo), migliorativa rispetto alle semplici macchine a raggi x, attualmente utilizzate nel settore, basata su capacità di indagine che utilizza la metodica della TAC sulla falsariga dell'uso umano e sui purosangue da corsa. Il progetto ha avuto quindi quale obiettivo quello di individuare in modo puntuale i difetti interni di struttura (DIS) dentro le forme di formaggio Parmigiano Reggiano, che se non trattati preventivamente generano ingenti danni economici alla filiera. Dalla tipologia del difetto riscontrato infatti è possibile risalire alle cause che lo hanno provocato potendo intervenire preventivamente nelle fasi di produzione del latte e di lavorazione del formaggio per evitarne il formarsi e di conseguenza gli effetti dannosi sulla qualità del formaggio Parmigiano Reggiano prodotto.

Riepilogo risultati ottenuti:

Il progetto è stato di tipo sperimentale e ha dovuto affrontare varie fasi. (01) Ricerca in fase preventiva di una ditta che pur sulla carta possibile fosse disponibile ad affrontare il rischio trasferire la teoria al funzionamento effettivo di una macchina così tecnologicamente avanzata e che avesse le caratteristiche tecniche (struttura, dimensioni, peso) per poter essere di fatto utilizzata in caseificio e nello specifico di elevarsi con almeno 2 operatori a fianco sopra a bancali su e giù per le scalere di stagionatura del formaggio parmigiano reggiano in magazzino (di stagionatura). (02) Nella fase post approvazione del progetto presentato e rilascio di concessione da parte della Regione Emilia Romagna

Descrizione delle attività

Vedi relazione allegata Università di Parma.