UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

SARDEGNA RICERCHE

Agris
Agentzia pro su chirca in agricultura
Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura

Cluster Settore Agroalimentare
"Contaminazioni: formaggi freschi al gusto di Sardegna"

F.lli Pinna Industria Casearia S.p.A
Via F.lli Chighine, 9 – 07047 Thiesi (SS)

Mercoledì, 29 novembre 2017

10.15 Registrazione partecipanti

10.30 Antonio Pirisi, Agris Sardegna
Introduzione alle attività svolte nell'ambito del progetto cluster "Contaminazioni: formaggi freschi al gusto di Sardegna"

11.00 Margherita Addis, Agris Sardegna

Linea 4 : *"Produzione di ricotta gentile e stagionata a partire da siero di latte di capra o pecora delattosato".*

- Presentazione dei risultati ottenuti nelle prove sperimentali condotte in laboratorio e trasferimento sperimentazione presso l'Azienda F.lli Pinna di Thiesi.
- Testimonianza dell'azienda F.lli Pinna (Thiesi).

11.30 Massimo Pes, Agris Sardegna

Linee 1 e 2 *"Prodotti caseari a composizione predeterminata quali gelati e/o derivati dalla coagulazione acida o acido-presamica di latte di capra o pecora modificato per il contenuto delle componenti naturali e/o aggiunta di ingredienti funzionali e colture batteriche probiotiche".*

Linea 3 *"Formaggi a pasta molle da latte di capra e pecora, a ridotto contenuto di grasso, ottenuti mediante sostituzione parziale del grasso naturale del latte in lavorazione, mediante aggiunta di quantità prestabilite di sieroproteine denaturate e sottoposte al processo di microparticolazione".*

- Presentazione dei risultati ottenuti nell'ambito della sperimentazione condotta presso l'Azienda Argiolas Formaggi S.r.l. (Dolianova)
- Presentazione dell'attività svolta presso l'Azienda Gruthas (Urzulei)
- Prove preliminari di fabbricazione di un gelato allo yogurt da latte ovino
- Testimonianza delle aziende Argiolas Formaggi S.r.l. e Gruthas

12.30 Dibattito con le imprese e conclusioni
Durante il dibattito, i rappresentati delle aziende che hanno aderito al progetto interverranno sulle tecniche di lavoro presentate, anche al fine di verificare l'adattabilità delle procedure individuate alle infrastrutture disponibili in azienda. Alla fine del dibattito, dopo il confronto con le aziende, verranno definite le modalità di lavoro future e le tempistiche sulla sperimentazione.

Di seguito il link attraverso il quale si può scaricare integralmente la relazione tecnica e illustrativa delle lavorazioni effettuate. http://bit.ly/2ms7G2v

Il progetto in breve

La tendenza attuale del mercato caseario impone alle imprese sarde una parziale riconversione degli indirizzi produttivi, che dovranno sempre più essere orientati verso produzioni casearie gradite al consumatore. Con questo progetto ci si propone di mettere a punto tecnologie di trasformazione del latte di pecora e di capra "alternative" a quelle convenzionali, attraverso la sperimentazione di nuovi linee di prodotti ovi-caprini con caratteristiche funzionali:

1. Prodotti lattei a composizione predeterminata quali gelati e/o derivati dalla coagulazione acida di latte di capra o pecora modificato per il contenuto delle componenti naturali e/o aggiunta di ingredienti funzionali e colture batteriche probiotiche.
2. Prodotti caseari a composizione predeterminata derivati dalla coagulazione acido-presamica di latte di capra o pecora modificato per il contenuto delle componenti naturali e/o aggiunta di ingredienti funzionali e colture batteriche probiotiche.
3. Formaggi a pasta molle da latte di capra e pecora, a ridotto contenuto di grasso, ottenuti mediante sostituzione parziale del grasso naturale del latte in lavorazione, mediante aggiunta di quantità prestabilite di sieroproteine denaturate e sottoposte al processo di microparticolazione.
4. Produzione di ricotta gentile e stagionata a partire da siero di latte di capra o pecora delattosato.

L'idea è quella di sperimentare nuovi prodotti quali yogurt, formulati a base di yogurt, gelati, formaggi freschi e a breve periodo di stagionatura, ricotta gentile, che potrebbero soddisfare anche quella fascia di consumatori intolleranti verso alcuni costituenti del latte vaccino.

Le aziende del cluster potranno giovarsi di:

- protocolli sperimentali mirati a sviluppare i processi produttivi
- supporto tecnico-scientifico necessario per la caratterizzazione fisico-chimica e nutrizionale dei prodotti realizzati
- assistenza tecnico-scientifica per la messa a punto definitiva dei prodotti e del relativo processo produttivo su scala industriale con partecipazione a seminari/incontri a carattere tecnico/divulgativo

Le aziende del cluster, d'altro canto, potranno fornire indicazioni utili a definire meglio le caratteristiche specifiche dei prodotti da realizzare, anche attraverso una specifica indagine condotta a livello commerciale.

Come aderire al cluster

Per aderire al cluster è necessario compilare la manifestazione d'interesse scaricabile al seguente link ed inviarla all'indirizzo pec di Sardegna Ricerche: protocollo@cert.sardegnaricerche.it
http://www.sardegnaricerche.it/index.php?xsl=558&tipodoc=3&esito=0&scaduti=1&s=13&v=9&c=4200&c1=4200&id=50207&va=

Informazione e contatti

Sardegna Ricerche

Graziana Frogheri
graziana.frogheri@sardegnaricerche.it Tel. 070 92432813

Resp. Scientifico del progetto

Antonio Pirisi
Agris Sardegna,Dipartimento per la ricerca nelle produzioni animali
Tecnologia prodotti di origine animale
apirisi@agrisricerca.it Tel. 079 2842391