

Tema 1- Individuazione e sperimentazione di nuovi formaggi ovi-caprini a pasta molle per bambini.

Soggetto proponente	Acronimo Progetto	Titolo Progetto	Punteggio Totale	Importo Richiesto	Importo Ammesso	Esito
AGRIS - Dipartimento Ricerca nelle Produzioni Animali	PRO.TE.N	Studio di processi tecnologici per la fabbricazione di formaggi ovi-caprini a breve periodo di maturazione ed elevato valore nutrizionale	77,5	100.000,00	82.891,36	Ammesso
UNISS - Dipartimento di Agraria	CLAtticini 3	Innovazione tecnologica per la produzione di formaggi pecorini e caprini a pasta molle arricchiti in nutraceutici (CLA e omega3)	57,5	100.000,00	0	Non ammesso

Tema 2- L'innovazione di prodotto nella produzione di birre artigianali.

Soggetto proponente	Acronimo Progetto	Titolo Progetto	Punteggio Totale	Importo Richiesto	Importo Ammesso	Esito
PCR Srl	GLU.F.B.B	Gluten Free and Bioactive Beers	75	140.000,00	140.000,00	Ammesso
UNISS - Dipartimento di Agraria	BAIOC	Birre artigianali innovative per nuove opportunità commerciali	47,5	140.000,00	0	Non ammesso

Tema 3- L'innovazione per la valorizzazione delle proprietà salutistiche dei prodotti tipici.

Soggetto proponente	Acronimo Progetto	Titolo Progetto	Punteggio Totale	Importo Richiesto	Importo Ammesso	Esito
UNISS	A ZENT'ANNI	A zent'anni con prodotti tipici sardi	57	60.000,00	0	Non ammesso
UNISS - Centro Interdipartimentale Nucleo di Ricerca sulla Desertificazione	MARPECLA	Valorizzazione commerciale delle proprietà salutistiche dei formaggi Pecorini sardi ad alto contenuto di Acido Linoleico Coniugato (CLA)	56	60.000,00	0	Non ammesso