POR FESR SARDEGNA 2007/2013: ASSE VI - LINEA DI ATTIVITÀ 6.1.1.A "PROMOZIONE E SOSTEGNO ALL'ATTIVITÀ DI RSI DEI POLI DI INNOVAZIONE E DEI PROGETTI STRATEGICI": AVVISO PUBBLICO PROGETTI CLUSTER TOP DOWN

Titolo Progetto
SIOPROFO: Valorizzazione dei siero-prodotti di latte ovino come ingrediente funzionale nella formulazione dei prodotti da forno.

Soggetto Attuatore
ATI tra il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari e la Porto Conte Ricerche s.r.l.

Tipologia del Progetto: Cluster Top Down

Presentazione

In Sardegna l'industria dei prodotti da forno occupa una fetta consistente del mercato agroalimentare. La loro commercializzazione non è limitata al mercato locale e le aziende dolciarie e panarie sarde scambiano buona parte della loro produzione attraverso le piattaforme che servono la grande distribuzione organizzata.

Per accedere a questi canali i prodotti devono avere determinate caratteristiche, soprattutto con riferimento alla loro vita commerciale. Questa può essere migliorata senza che si intervenga sulla formulazione del prodotto, ma con una particolare tipologia di confezionamento.

Tali interventi tuttavia spesso non preservano il periodo di alta qualità dei prodotti. Questa, infatti, è attualmente garantita per un numero limitato di giorni, e spesso per allungarne il periodo si interviene mediante l'uso di additivi chimici.

Obiettivo del progetto è l'estensione del "periodo di alta qualità" dei prodotti da forno mediante l'impiego di un sotto prodotto dell'industria lattiero casearia: il siero di latte ovino in polvere. È noto, infatti, che i derivati del siero possono essere utilizzati nel settore dei prodotti da forno per le loro caratteristiche nutrizionali e le proprietà funzionali.

Obiettivi e Risultati Attesi

- Definizione del periodo di alta qualità di prodotti da forno tipici. Si prevede di arrivare a stabilire il periodo attuale di alta qualità per almeno 4 prodotti tipici.
- Sviluppo di nuovi prodotti sia per il pane (spianate, carasau ed altri) che per i dolci (papassini, savoiardi ed altri) additivati di siero-derivati di latte ovino in polvere e ottimizzazione del processo produttivo. Si prevede di giungere allo sviluppo di nuove formulazioni contenenti siero-derivati di latte ovino al fine di incrementare il periodo di alta qualità di almeno 3 prodotti tipici.
- Incremento del marketing mix da parte dell'impresa. L'incremento del periodo di alta qualità permetterà alle imprese isolane l'esportazione verso mercati extra regionali.
- Creazione di una filiera tra l'azienda di trasformazione dei sottoprodotti caseari e le imprese che producono prodotti da forno.
- Acquisizione da parte delle aziende di questa nuova metodologia

Contatti
Responsabile Scientifico: Antonio Piga
pigaa@uniss.it
Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari e Porto Conte Ricerche s.r.l.
tel. 079229272, fax 079 229272