

RELAZIONE DESCRITTIVA SINTETICA DEL PROGETTO

SOGGETTO RICHIEDENTE

C.L.A.I. COOPERATIVA LAVORATORI AGRICOLI IMOLESI SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA

TITOLO DEL PROGETTO

“Qualità e sicurezza di filiera dei prodotti freschi e trasformati”

ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020. Misura 16.2.01 in approccio di Filiera

OBIETTIVI E FINALITA'

Il piano di innovazione si sviluppa all'interno di una realtà all'avanguardia con una particolare specializzazione nel segmento del salame e delle carni fresche suine. L'azienda adotta le procedure operative più avanzate per assicurare il benessere animale e alti standard di qualità nel sistema di trasformazione e lavorazione. I prodotti dell'azienda sono presenti in tutti i canali di vendita di tutte le regioni Italiane e, negli ultimi anni, anche all'estero soprattutto nel comparto dei salumi. Fanno parte della cooperativa 256 soci, formati sia da soci allevatori che conferiscono il bestiame, che da soci lavoratori che svolgono la loro attività nei vari settori dell'impresa per un totale di oltre 470 dipendenti. In questo ambito l'azienda è impegnata da sempre nell'innovazione di produzione e di prodotto per rispondere alle esigenze dei consumatori in continua evoluzione; all'interno di questo piano vuole mettere a punto nuove tecnologie di produzione e realizzare prodotti innovativi per il mercato. Il tutto in funzione della possibilità di avere materia prima dai soci allevatori di qualità più idonea alle differenti lavorazioni.

Saranno pertanto affrontati gli aspetti essenziali di qualificazione delle aziende agricole conferenti,

sia in termini di materia prima da destinarsi alla produzione di salame, che di cosce destinate alla produzione di prosciutto DOP. All'interno di questi ambiti, l'attività relativa al salame che ha come obiettivo la riduzione/eliminazione dei nitrati, rappresenta sicuramente quella con le maggiori problematiche da affrontare, ma anche quella con le migliori opportunità commerciali.

- ***Obiettivi, generali e specifici***

L'obiettivo generale del progetto consiste nello studio dell'effetto degli interventi migliorativi di filiera sulle carni fresche e sui prodotti stagionati in grado di rispondere alle attuali esigenze dei consumatori in termini di qualità sensoriale, salutistica e di sicurezza.

L'obiettivo generale si realizza quindi con il raggiungimento dei seguenti obiettivi specifici:

- individuazione delle tecniche di allevamento (alimentazione, tipo di stabulazione, benessere ecc...) che permettono di ottenere carni fresche di elevata qualità sensoriale;
- messa a punto di un impianto a raggi x che consenta di quantificare esattamente il contenuto % di carne magra e grasso negli impasti destinati alla produzione di salame, al fine di ottenere un prodotto con elevate proprietà sensoriali, ma con una % di grasso in linea con le attuali tendenze salutistiche;
- sviluppo di nuove formulazioni di salami a ridotto contenuto o senza nitrati, in linea con le attuali tendenze di sicurezza alimentare;
- messa a punto di un protocollo di salagione in funzione delle caratteristiche delle cosce e dei parametri tecnologici e ambientali dei prosciuttifici al fine di garantire un corretto uso di sale e un'ottimale penetrazione dello stesso.

RISULTATI ATTESI

Gli output del piano di innovazione saranno condivisi con le singole aziende per valutare quanto i loro investimenti hanno influenzato i risultati ottenuti.

Grazie all'impiego di analisi chimico-fisiche e sensoriale, sarà ottenuta la caratterizzazione di ogni prodotto oggetto dello studio (carne fresca, salami e prosciutti).

Sulla carne fresca, lombo, si otterrà una valutazione qualitativa per singola azienda che, insieme ai dati raccolti in allevamento/macello, consentirà all'azienda partner di poter creare un database per differenziare i singoli conferenti in base alla qualità della materia prima.

Si effettuerà la messa a punto dell'impianto a raggi X per la formulazione dei diversi impasti di salame, per una precisa calibrazione del contenuto di grasso nel prodotto finito. Sarà poi fatto un lavoro altamente innovativo, mai provato dall'azienda prima, ma di grande valenza salutistica. che consiste nella messa a punto della tecnologia per la produzione di salame con riduzione o eliminazione di conservanti. Quindi saranno sviluppati 3 prodotti a diverso contenuto di additivi che verranno caratterizzati e sottoposti al giudizio di gradimento dei consumatori (consumer test).

I risultati del consumer test saranno decisivi in termini di riconoscimento degli investimenti adottati e per lo sviluppo delle tecniche manageriali delle aziende coinvolte.

Sui 3 salami innovativi verrà stabilita la shelf-life del prodotto affettato e confezionato in ATM.

La possibilità di regolare e definire la quantità di sale aggiunto, a parità di condizioni tecnologiche, dipende dalle caratteristiche qualitative della coscia. Pertanto un ulteriore risultato prevederà la messa a punto della tecnologia ottimale di salatura in funzione di diversi indici di qualità della coscia.

Tempi di realizzazione: entro 18 mesi dalla determina di approvazione del progetto

COSTO DEL PROGETTO

L'importo ammesso del Progetto di ricerca ammonta ad euro 244.562,00

Contributo concesso euro 171.193,40.