



IL PROGETTO TEMPRO

Effetti della temperatura di stoccaggio del latte crudo sulle caratteristiche di sicurezza e qualità del Provolone Valpadana DOP (D.M. MIPAAF n. 36296 del 19/12/2018 e n. 16837 del 11/04/2019)

Giovedì 27 maggio 2021 | ore 10:00 - 13:00 | on line (piattaforma Teams)

Convegno di fine progetto

Il Provolone Valpadana DOP, della tipologia piccante, è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero crudo, o eventualmente termizzato, raccolto nella zona di origine e trasformato entro 60 ore dalla prima mungitura, utilizzando caglio in pasta di agnello o capretto.

Nel rispetto delle norme di igiene previste dal Reg (CE) N. 853/2004, il latte dopo la mungitura, e non raccolto giornalmente, viene raffreddato alla stalla a $\leq 6^{\circ}\text{C}$, trasportato a $< 10^{\circ}\text{C}$, e stoccato in stabilimento a $\leq 6^{\circ}\text{C}$ fino al momento della trasformazione.

In collaborazione con il Consorzio di Tutela del Provolone Valpadana, con il Progetto TEMPRO si sono voluti studiare gli effetti di differenti condizioni di stoccaggio sulle caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche e nutrizionali del latte crudo, e valutandone le ripercussioni su qualità, sicurezza igienica e proprietà nutrizionali dei formaggi.

La possibilità di modificare le condizioni di stoccaggio del latte, oltre a favorire lo sviluppo di microrganismi filocaseari, consentirebbe di razionalizzare gestione, tempistiche e costi delle fasi di trasporto, conservazione e trasformazione, con positive ricadute sulla sostenibilità della filiera di produzione.

mipAAF

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

PROGRAMMA

Iniziativa organizzata da CREA - Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura (Lodi) e Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (Roma) dedicata alla divulgazione dei risultati del progetto TEMPRO "Effetti della temperatura di stoccaggio del latte crudo sulle caratteristiche di sicurezza e qualità del Provolone Valpadana DOP", finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Progetto TEMPRO: un contributo al miglioramento ed alla sostenibilità del Provolone Valpadana DOP

(DOMENICO CARMINATI - CREA, CENTRO DI RICERCA ZOOTECCIA E ACQUACOLTURA, LODI)

Influenza delle temperature di stoccaggio sulle caratteristiche del latte crudo:

- aspetti microbiologici

(MIRIAM ZAGO - CREA, CENTRO DI RICERCA ZOOTECCIA E ACQUACOLTURA, LODI)

- aspetti chimico-fisici

(STEFANIA BARZAGHI - CREA, CENTRO DI RICERCA ZOOTECCIA E ACQUACOLTURA, LODI)

- aspetti nutrizionali

(MENA RITOTA - CREA, CENTRO DI RICERCA ALIMENTI E NUTRIZIONE, ROMA)

Provolone Valpadana tipo piccante prodotto con latte crudo stoccato a diverse temperature:

- caratteristiche microbiologiche

(FLAVIO TIDONA - CREA, CENTRO DI RICERCA ZOOTECCIA E ACQUACOLTURA, LODI)

- caratteristiche chimico-fisiche

(LUCIA MONTI - CREA, CENTRO DI RICERCA ZOOTECCIA E ACQUACOLTURA, LODI)

- caratteristiche nutrizionali

(PAMELA MANZI - CREA, CENTRO DI RICERCA ALIMENTI E NUTRIZIONE, ROMA)

Potenzialità e sviluppi: le considerazioni del Consorzio

(VITTORIO EMANUELE PISANI - CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA)

MODERATORE: GIOVANNA CONTARINI - CREA, CENTRO DI RICERCA ZOOTECCIA E ACQUACOLTURA, LODI

FAI CLIC QUI PER SCARICARE IL FORM D'ISCRIZIONE

<https://forms.office.com/r/ZbMcXSuy6Q>

