



SCHEDA DIFFUSIONE DEI RISULTATI DI PROGETTO

Regione del Veneto - POR FESR 2014-2020

RAGIONE SOCIALE DEL BENEFICIARIO/SOGGETTO CAPOFILA: LATTERIA DI SOLIGO SAC

C.F. / P.IVA DEL BENEFICIARIO/ SOGGETTO CAPOFILA: 00178340261

PARTE A – INFORMAZIONI SUL BANDO

INDICARE A QUALE BANDO SI RIFERISCE IL PROGETTO

Barrare con una crocetta la casella relativa il bando attraverso il quale viene cofinanziato il progetto.

ASSE 1 “RICERCA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE”

Azione 1.1.1 - Bando per il sostegno a progetti di ricerca che prevedono l’impiego di ricercatori.

Azione 1.1.2 - Bando per il sostegno all’acquisto di servizi per l’innovazione da parte delle PMI.

Azione 1.1.4 - Bando per il sostegno a progetti sviluppati da aggregazioni di imprese (attività collaborative di R&S).

Azione 1.1.4 - Bando per il sostegno a progetti di Ricerca e Sviluppo sviluppati dai Distretti Industriali e dalle Reti Innovative Regionali.

Azione 1.4.1 - Bando per l’erogazione di contributi alle start-up innovative.

ASSE 3 “COMPETITIVITA’ DEI SISTEMI PRODUTTIVI”

Azione 3.3.1 - Bando per il sostegno a progetti sviluppati da aggregazioni di imprese (riposizionamento competitivo).

Azione 3.3.1 - Bando per il sostegno a progetti di investimento per il riposizionamento competitivo dei Distretti Industriali, delle Reti Innovative Regionali e delle Aggregazioni di Imprese.

Azione 3.4.1 - Bando per il sostegno a progetti di promozione dell’export sviluppati da Reti Innovative Regionali e Distretti Industriali.

Azione 3.4.2. - Bando per il sostegno all’acquisto di servizi per l’internazionalizzazione da parte delle PMI.

PARTE B – INFORMAZIONI SUL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO

INNOVAWHEYFOOD

DURATA DEL PROGETTO

Data inizio progetto: **20/07/2017**

Data fine progetto: **22/10/2018**

LOCALIZZAZIONE DEL PROGETTO

Città: Farra di Soligo, Fregona, Santandrà, Padova

Prov: TV, PD

ULTERIORI SOGGETTI COINVOLTI NEL PROGETTO

Barrare la presenza di eventuali altri partner di progetto, specificando il nominativo del/i soggetto/i ove richiesto.

ORGANISMI DI RICERCA

- Università Università degli Studi di Padova
- Centri di ricerca
- Centri Innovazione e Trasferimento tecnologico
- Altro

IMPRESE

- Piccole e medie imprese
- Grandi Imprese
- Altro

OBIETTIVO DEL PROGETTO

Descrivere brevemente gli obiettivi originari (max 500 battute)

L'obiettivo generale del progetto è stato lo studio e la valorizzazione del siero in tre strutture di caseificazione del Veneto. In specifico il progetto ha previsto: (i) la caratterizzazione delle caratteristiche qualitative e microbiologiche del siero attraverso metodologie innovative (es. Mid-Infrared spectroscopy e Metagenomica) (ii) l'individuazione e lo sviluppo di nuovi prodotti (es. bevande, latticini e formaggi) utilizzando alcune componenti funzionali del siero.

COSTO FINALE DEL PROGETTO

Indicare il costo finale dell'intero progetto (non solo la quota parte oggetto di finanziamento)

Euro 445.221,12

RISULTATI DI PROGETTO

Descrivere i risultati ottenuti dal progetto

Il progetto ha permesso la caratterizzazione della componente chimica e microbiologica dei sieri di fine lavorazione degli stabilimenti produttivi della Latteria di Soligo con sede a Farra di Soligo e Breganze, della Latteria Sant'Andrea e di Agricansiglio. La caratterizzazione delle caratteristiche chimiche ed igienico sanitarie del siero permetterà un miglioramento dello stesso come ingrediente di nuove bevande e latticini. Le analisi sono state svolte lungo diverse stagioni per ottenere una completa fotografia della variabilità del siero all'interno delle strutture di caseificazione e hanno riguardato campioni sia di siero di massa, acido e dolce, prima e dopo scrematura, che siero di singole produzioni. Le analisi chimiche hanno riguardato il profilo proteico e minerale del siero, mentre la parte di microbiologia ha riguardato la parte convenzionale e di metagemonica. Le analisi del profilo proteico e minerale hanno permesso la caratterizzazione del siero sia all'interno delle stagioni che nelle differenti tipologie di masse/lavorazioni presenti nelle tre strutture di caseificazione. La valutazione delle caratteristiche chimiche e microbiologiche del siero ha evidenziato l'importanza di una adeguata gestione del siero in caseificio, non solo per gli aspetti relativi alla sua conservazione in condizioni di refrigerazione ma anche per gli aspetti inerenti la possibilità di gestire in modo separato i sieri derivati da lavorazioni diverse e quindi caratterizzati da proprietà compositive diverse. Inoltre, nei caseifici in cui sono presenti lavorazioni casearie sia con che senza lisozima, risulta importante separare i sieri provenienti da queste lavorazioni in modo da poterli inviare a diversa destinazione d'uso (ad es. produzione di latticini senza lisozima).

In merito alla produzione di nuovi prodotti lattiero-caseari arricchiti con alcune componenti funzionali del siero, i risultati delle diverse prove di caseificazione sperimentale hanno permesso lo sviluppo di bevande arricchite in siero proteico (microparticolato di sieroproteine), di un formaggio spalmabile e di un dessert a base di latte ottenuto attraverso l'aggiunta di siero fresco .

Attraverso questo progetto finanziato all'interno del programma POR FESR 2014-2020, per la prima volta in Veneto sono state studiate alcune caratteristiche fondamentali della materia prima siero, e sono stati proposti alcuni prodotti derivati dallo stesso con distintive caratteristiche qualitative.

PARTE C – MAPPATURA DI PROGETTO

COERENZA DEL PROGETTO CON GLI AMBITI DI SPECIALIZZAZIONE INTELLIGENTE REGIONALE (RIS3 VENETO) E INDIVIDUAZIONE DI AMBITI ALTERNATIVI DI POSSIBILE APPLICAZIONE/INTERESSE

Completare la tabella di sintesi sotto riportata.

AMBITI SPECIALIZZAZIONE INTELLIGENTE <i>Obbligatorio per i progetti afferenti a bandi dell'Asse 1</i>	ULTERIORI AMBITI <i>Massimo 3 preferenze</i>
<input checked="" type="checkbox"/> Smart Agrifood <input type="checkbox"/> Sustainable Living <input type="checkbox"/> Smart Manufacturing <input type="checkbox"/> Creative Industries	<input type="checkbox"/> Aerospazio e Difesa <input checked="" type="checkbox"/> Agrifood <input type="checkbox"/> Cultural Heritage <input type="checkbox"/> Blue Growth (Economia del mare) <input type="checkbox"/> Chimica Verde <input type="checkbox"/> Design, Creatività e Made in Italy <input type="checkbox"/> Energia <input type="checkbox"/> Fabbrica Intelligente <input type="checkbox"/> Mobilità sostenibile <input checked="" type="checkbox"/> Salute <input type="checkbox"/> Smart, Secure and Inclusive Communities <input type="checkbox"/> Tecnologie per gli Ambienti di Vita

DIFFUSIONE DEI RISULTATI

Oltre ad *Innoveneto.org* indicare quale ulteriore strumento, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa comunitaria in materia di informazione e comunicazione¹ è stato utilizzato per assolvere all'obbligo relativo all'ampia diffusione dei risultati del progetto cofinanziato, specificando il titolo/nome dello strumento.

- Evento
- Seminario/Conferenza
- Workshop
- Pubblicazioni
- Banca dati di libero accesso
- Software di Open Source o gratuito
- Altro Brochure, comunicato stampa

EVENTUALE SITO WEB DOVE REPERIRE ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole delle responsabilità penali, derivanti dal rilascio di dichiarazioni mendaci, di formazione o uso di atti falsi, e della conseguente decadenza dai benefici concessi sulla base di una dichiarazione non veritiera, richiamate dagli artt. 75 e 76 del DPR n. 445 del 28 dicembre 2000.

Luogo e data

Firma

Latteria di Soligo
Società Agricola Cooperativa
IL PRESIDENTE
Lorenzo Brugnara

¹ rif. Regolamento (UE) n. 1303/2013 e Regolamento di esecuzione (UE) n. 821/2014

Farra di Soligo (TV), 18/12/2018
