



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE RISORSE
AGRICOLE E ALIMENTARI

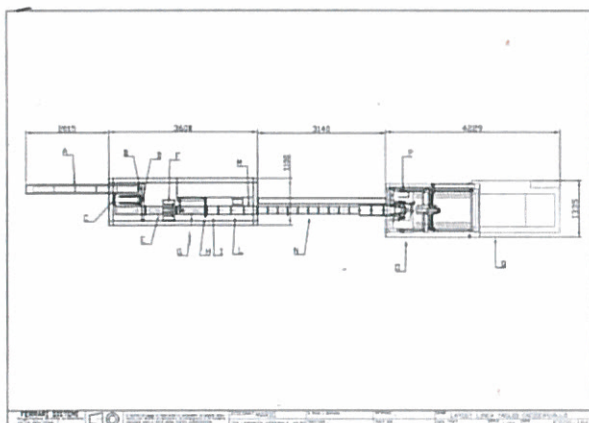


RAUSANO

Miglioramento processo produttivo Ragusano DOP

Obiettivi

Sviluppo e collaudo di prototipi per la coagulazione del latte e la maturazione della cagliata al fine di migliorare il processo produttivo nel rispetto delle norme dettate dal disciplinare di produzione del formaggio Ragusano DOP. Sviluppo e collaudo di una linea di porzionamento e confezionamento idonea a questo tipo di formaggio, unico per la sua forma. Ulteriore obiettivo sarà il processo di divulgazione dei risultati ottenuti, comprovanti soluzioni migliorative e economiche tali da consentire una indicazione di sviluppo di attività da parte dei produttori di latte.



Azioni di trasferimento dell'innovazione:

AZIONE 1: studio di un tino prototipo in acciaio, con carenature in legno, realizzo e test nei processi produttivi. Verifica dell'azione di "inquinamento" operata dalla carenatura, test con legni alternativi. Tale innovazione permette di non dover intervenire periodicamente nella manutenzione dei tini di legno senza pregiudicare la funzionalità. Inoltre il tino in acciaio consente di poter riscaldare il latte direttamente dove successivamente potrà essere coagulato. La carenatura in legno estraibile consente una migliore igiene senza pregiudicare la funzione "starter" del legno.

AZIONE 2: studio e realizzo di un prototipo di microcelle e celle di maturazione della cagliata, con test circa l'"inquinamento" del legno e capacità di acidificazione della cagliata. Questa operazione consente di dimostrare che l'acidificazione della pasta può essere migliorata usando i piani, permettendo quindi di utilizzare la "mastredda" solo per la fase di formatura del formaggio. L'eventuale adozione di teli di cotone a riparo dei lati ha permesso di monitorare temperatura e umidità in modo naturale.

AZIONE 3: studio delle caratteristiche di un prototipo per la porzionatura e il confezionamento del formaggio Ragusano. esame delle difficoltà di applicazione dettate dalla forma del formaggio, shelf life del prodotto porzionato e confezionato. Parte complessa, ma mirata a trovare un giusto equilibrio nel processo di taglio e confezionamento per formaggi a forma parallelepipedica. Attualmente non disponibili in commercio. Innovazione unica per andare incontro alle esigenze dei consumatori che spostano la loro preferenza sul prodotto da banco "take away".

AZIONE 4: diffusione dei risultati della sperimentazione e dimostrazione pratica dei benefici frutto delle attività sperimentali svolte. Incontri tenuti presso le aziende e presso la capofila, con dimostrazioni pratiche delle procedure messe in atto.

Sito web: www.ragusalatte.it

Capofila: Ragusa Latte soc coop a rl - zona industriale I fase - RAGUSA - info@ragusalatte.it

Responsabile scientifico:

