

PROGETTO OTTAGONO

Ricerca sugli alimenti e sui processi

SCOPO:

- VARIAZIONE OGGETTO COMMERCIALE (“RICATTO” COMMERCIALE)
- ESPRIMERE LA TIPICITA’ (CUCCIA, CAPULIATO, POMODORI VERDI)
- NUOVI PRODOTTI (VARIANTI CUCCIE, PRODOTTI CROCCANTI, CAPULIATI, ECC.)
- NUOVI PROCESSI (DISIDRATAZIONE, PREPARAZIONE ALLA FRITTURA, ECC.)
- VALORE AGGIUNTO

STUDI AFFRONTATI

- **PRESSIONE CON SALE**
- **PASTORIZZAZIONE**
- **SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'**
- **OUTSOARCING** (ESTERNALIZZAZIONE DEI LAVORI PRELIMINARI IN AZIENDE SPECIALIZZATE)
- **PROVE DI ASSAGGIO**

MODELLIZZAZIONE

- COLLAUDO PROCESSI
- FORMALIZZAZIONE OGGETTO DELLA
RICERCA
- FRUIBILITA' DEI RISULTATI