



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**

**VETRINA DELLE CONOSCENZE NEL  
SETTORE AGROALIMENTARE**

## Miglioramento della qualità dei prodotti lattiero-caseari

Prof.ssa Nadia Innocente

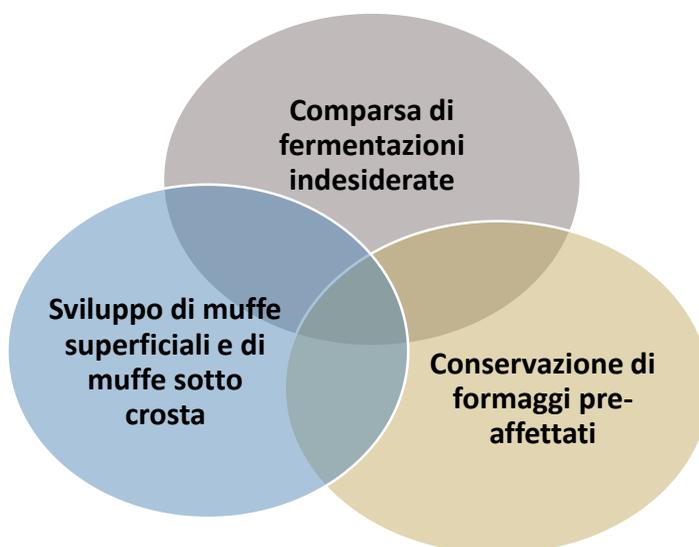
**Dipartimento di Scienze AgroAlimentari,  
Ambientali e Animali**

Udine – 20/05/2016



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**

## Principali problematiche relative alla conservazione dei formaggi





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE

## COSA FACCIAMO

### Fermentazioni anomale

- Strategie biologiche per **ridurre** l'utilizzo di additivi

### Controllo delle muffe in magazzino

- Uso di tecnologie di disinfezione **eco-sostenibili**

### Prodotti confezionati

- Studio di metodi/materiali di imballaggio **innovativi**



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE

## SUGGERIMENTI PER PROGETTUALITA' POR FESR

1.

Possibile impiego di colture microbiche per il controllo dei difetti di gonfiore nei formaggi a media e lunga stagionatura

2.

Utilizzo dell'ozono per il contenimento delle muffe nei formaggi stagionati

3.

Strategie per il prolungamento della shelf-life, il miglioramento della qualità d'uso e la riduzione dei costi dei formaggi confezionati pre-affettati



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**

## **CHI SIAMO**

Prof.ssa Nadia Innocente

[E-mail: nadia.innocente@uniud.it](mailto:nadia.innocente@uniud.it)

Tel: 0432 558154