

Partenariato

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.
Gruppo Grifo Agroalimentare
CeSAR - Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale
GENELAB Srl
Analysis Srl
Azienda Agricola Monacchia Luigi
Azienda Agricola Fratelli Testi e Figli S.S.
Azienda Agricola Alessandri S.S.
Azienda Agricola Taglioni Alberto Maria e Renato S.S.
Azienda Agricola Bartolini Vincenzo e Ubaldo S.S.

www.mellydesign.com

Siero a impatto zero



Sviluppo di innovazioni per l'utilizzazione dei sottoprodotti siero, scotta e acque di filatura, finalizzate al recupero di sieroproteine e lattosio



CONVEGNO / ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Venerdì 29 maggio

Gruppo Grifo Agroalimentare S.A.C.

Caseificio di Norcia

Località Opaco - Norcia



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI, PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



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




Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l.

www.parco3a.org



Con tale iniziativa, promossa da 3A-PTA in collaborazione con Gruppo Grifo Agroalimentare e CeSAR Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale, si intende presentare i risultati finali ed i prodotti sviluppati nell'ambito del progetto **SIERO A IMPATTO ZERO** finanziato dalla Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013.

OBIETTIVI

Il Progetto ha avuto come obiettivo generale la valorizzazione di componenti preziose quali sieroproteine, lattosio e acqua osmotizzata contenute nelle matrici siero, scotta e acque di filatura, matrici che oggi rappresentano degli effluenti classificati come refluo che costituiscono per l'azienda un costo legato alle spese necessarie al loro smaltimento.

Nello specifico il progetto

SIERO A IMPATTO ZERO ha mirato a:

Sperimentare un processo di trattamento dei sottoprodotti tarato sulle caratteristiche delle matrici prodotte dal Gruppo Grifo Agroalimentare.

Mettere a punto il processo di osmosi inversa sul permeato di Nanofiltrazione (NF) al fine di generare un'acqua purificata da riutilizzare nei cicli produttivi o di lavaggio degli stabilimenti del Gruppo Grifo Agroalimentare.

Definire una analisi puntuale per la progettazione di un impianto di trattamento delle diverse matrici (siero, scotta ed acque di filatura) dimensionato alla produzione giornaliera del Gruppo Grifo Agroalimentare.

Ottenere sieroproteine e lattosio dal siero, da destinare all'industria alimentare.

Ottenere sieroproteine e lattosio da scotta e acque di filatura da destinare all'industria mangimistica.

Mettere a punto il processo di trattamento complessivo delle matrici (siero, scotta ed acqua di filatura) in modo da assicurare un processo a impatto ambientale nullo (scarico zero).

Caratterizzare tutte le altre componenti potenzialmente interessanti presenti nel siero.

Sperimentare nuovi prodotti lattiero caseari con l'aggiunta di sieroproteine.

ATTIVITÀ PREVISTE

Attività di produzione del latte e raccolta dei campioni di matrice, tenendo conto dell'area di origine del latte (tre principali tipologie: da stalle di pianura, da stalle di montagna Area Norcia, da stalle di montagna Area Colfiorito), della stagionalità, dello stabilimento e del processo di lavorazione subito.

Caratterizzazione analitica (chimica e microbiologica) delle matrici (siero, scotta e acque di filatura).

Frazionamento delle matrici con tecnologia di membrana secondo il protocollo sperimentale sviluppato.

Sviluppo di nuovi prodotti: yogurt, formaggi e ricotte con l'aggiunta di sieroproteine.

Analisi di mercato volta a verificare la penetralità dei prodotti lattierocaseari innovativi arricchiti con sieroproteine sviluppati nell'ambito del progetto.

RISULTATI ATTESI

Messa a punto di un processo estrattivo delle componenti nobili contenute nel siero, scotta ed acqua di filatura, che tenga conto delle caratteristiche delle matrici prodotte dal Gruppo Grifo Agroalimentare.

Recupero nel ciclo produttivo dell'acqua derivante dal processo di filtrazione.

Raccolta di parametri funzionali alla progettazione definitiva di un impianto di lavorazione del siero, della scotta e delle acque di filatura dimensionato alle esigenze del Gruppo Grifo Agroalimentare.

Valorizzare le componenti nobili provenienti dal siero e dalla scotta da destinare all'industria alimentare.

Valorizzare le componenti provenienti da acque di filatura da destinare all'industria mangimistica.

Riduzione dell'impatto ambientale dovuto allo smaltimento degli effluenti di stabilimento.

Valutazione della penetralità di nuovi prodotti che prevedono l'impiego delle componenti nobili provenienti da siero e scotta.

Sviluppo di nuovi prodotti.

Analisi del potenziale mercato per i nuovi prodotti realizzati.

Programma

> **09.30 Registrazione dei partecipanti**

> **10.00 Saluti**

Carlo Catanossi

Presidente Gruppo Grifo Agroalimentare

> **Interventi**

La Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013: il progetto *SIERO A IMPATTO ZERO*

Luciano Concezzi

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Valorizzazione mediante tecnologie di filtrazione tangenziale di membrana di sottoprodotti dell'industria lattiero casearia
Pizzichini Daniele

Genelab srl

Il progetto *SIERO A IMPATTO ZERO* un'importante opportunità per la filiera lattiero casearia regionale

Marta Scardabozzi

Gruppo Grifo Agroalimentare

I risultati della caratterizzazione dei prodotti innovativi sviluppati nell'ambito del progetto

Roberto Luneia

Analysis Srl

Il potenziale mercato dei prodotti lattiero caseari innovativi sviluppati nell'ambito del progetto

Francesco Martella

Ce.S.A.R. - Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale

> **12.00 Dibattito**

> **12.30 Conclusioni**

Giuliano Polenzani

Dirigente del servizio politiche per l'innovazione Regione Umbria

> **13.00 Attività dimostrativa**

Degustazione dei prodotti lattiero caseari arricchiti con sieroproteine sviluppati nell'ambito del progetto.