



Progetti Agenda Ricerca Linea A



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FESR



PROLAT - Sviluppo e commercializzazione di un latte a migliorato profilo proteico

Innovazione di prodotto/processo, sicurezza alimentare, confezionamento e shelf life

- » **Obiettivo:** Ricerca e sviluppo di nuovi prodotti con l'obiettivo di incontrare le richieste di particolari settori di pubblico, anche in virtù delle nuove tendenze alimentari e nutrizionali.
- » **Risultato [PRODOTTO]:** Nuovo prodotto per soddisfare le esigenze di una fetta di mercato: circa il 5% dei consumatori abituali di latte nelle zone di distribuzione di nostra competenza
- » Sviluppo della capacità della Centrale del Latte d'Italia a gestire in test e, se di successo, anche in produzione, la gestione separata di lotti provenienti dallo stesso fornitore



- **Partner1** : CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA SPA, Laemmegroup Srl (nuova collaborazione)
- **OR:** CNR-ISPA, CREA-NUT
- **Durata:** 24 mesi
- **Project Manager:** Edoardo Pozzoli – CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA SPA



PROLAT - Sviluppo e commercializzazione di un latte a migliorato profilo proteico

Innovazione di prodotto/processo, sicurezza alimentare, confezionamento e shelf life

Perché è innovativo? Si tratta di un prodotto con diverso profilo caseinico che potrebbe anche avere benefici per i consumatori che si sentono appesantiti nel bere il latte. Diventa strategico in quanto i consumatori attuali sono attratti da prodotti nuovi, che crescono maggiormente rispetto a quelli tradizionali. Un esempio è dato dal latte ad alta digeribilità.

Ricadute sulle aziende ed eventuali sul consumatore finale. L'attività risponde all'esigenza della Centrale del Latte d'Italia di individuare nuove referenze che abbiano la possibilità di avvicinarsi alle esigenze di particolari classi di consumatori.



- **Mercati di applicazione:** mercato nazionale
- **Fatturato previsto:** 1.000.000 Euro
- **Nuovi occupati:** 2



PROLAT - Sviluppo e commercializzazione di un latte a migliorato profilo proteico

Innovazione di
prodotto/processo,
sicurezza
alimentare,
confezionamento
e shelf life

» Tempi di realizzazione

- 03/10/2017 – 03/10/2019
- *Il progetto si sta sviluppando con tempistiche migliori rispetto al previsto, l'azienda è ora in grado di reperire e lavorare lotti di latte con diversa caratterizzazione proteica . Rimangono ancora da effettuare diversi studi su scientificità di eventuali benefici.*
- *Principali milestone progettuali:*
 - *Completato selezione materia prima*
 - *Completato test di gestione lotti dedicati*
 - *Analisi con Ente scientifico ancora da completare*

» Modalità di diffusione dei risultati

Una volta terminato il progetto l'azienda lancerà una referenza dedicata sponsorizzandola attraverso i canali pubblicitari tradizionali. Inoltre in base ai dati ottenuti valuterà se divulgare o meno questi ultimi.