

Convegno

**I NUOVI TREND PRODUTTIVI E DI MERCATO PER IL SETTORE  
LATTIERO CASEARIO. LA PAROLA AI PROTAGONISTI**

**PRIMA SESSIONE**

*Le nuove tendenze della fase produttiva: sostenibilità, produttività,  
ricerca della qualità, risposte alle richieste del mercato.*

**Prima del caseificio. Le attenzioni di  
campo e di stalla per produrre latte  
da Parmigiano Reggiano**

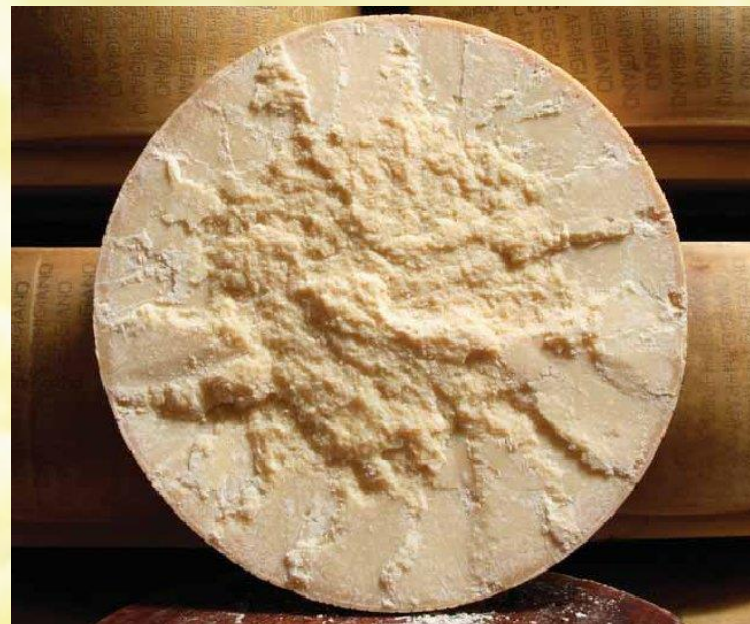
MARCO NOCETTI

*Servizio tecnico del Consorzio del Parmigiano Reggiano dop*

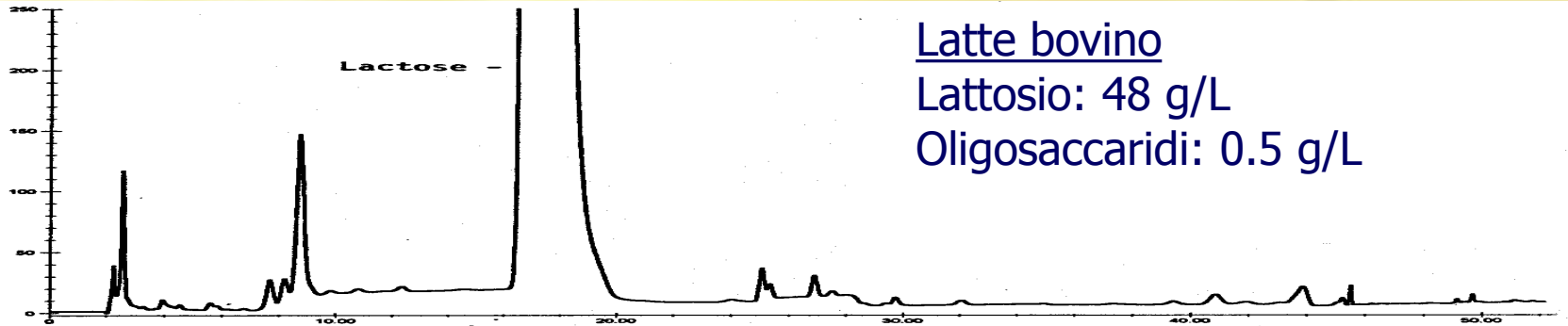
## Strategie da applicare PRIMA per avere un prodotto DOPO

Aroma

piccoli peptidi  
ac. glutammico (vs NaCl)



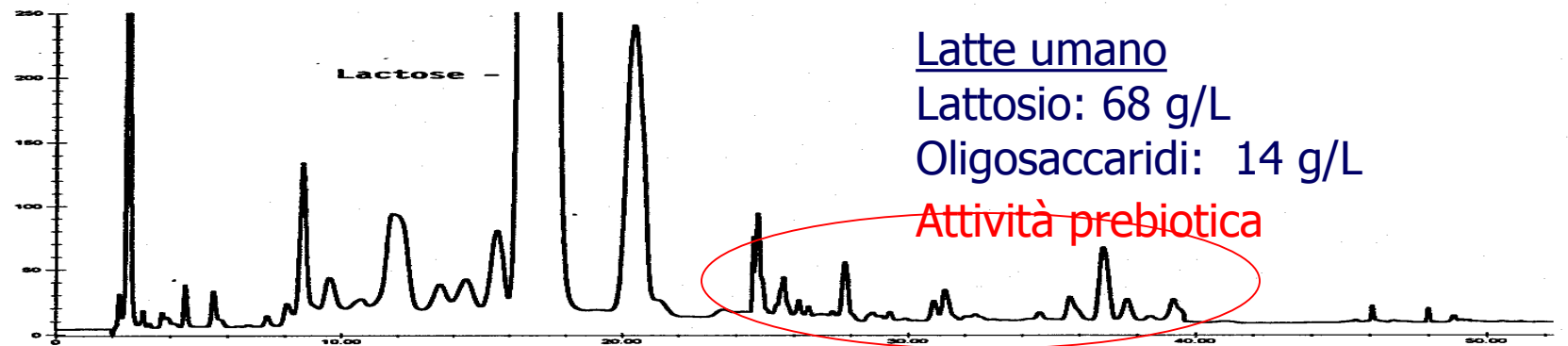
# Carboidrati



Latte bovino

Lattosio: 48 g/L

Oligosaccaridi: 0.5 g/L

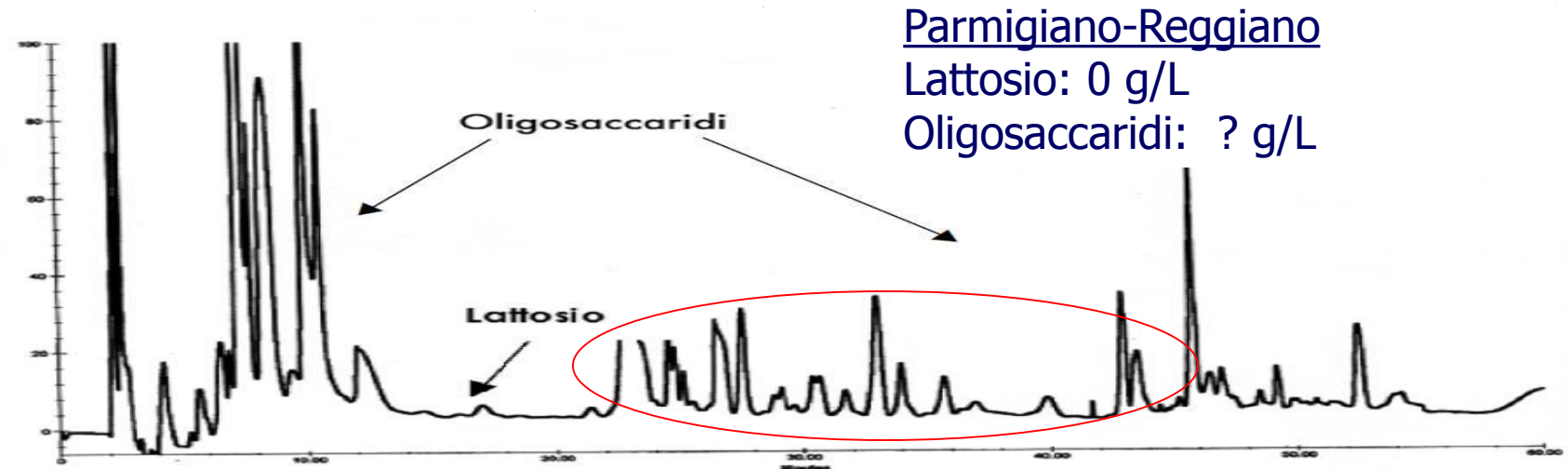


Latte umano

Lattosio: 68 g/L

Oligosaccaridi: 14 g/L

Attività prebiotica

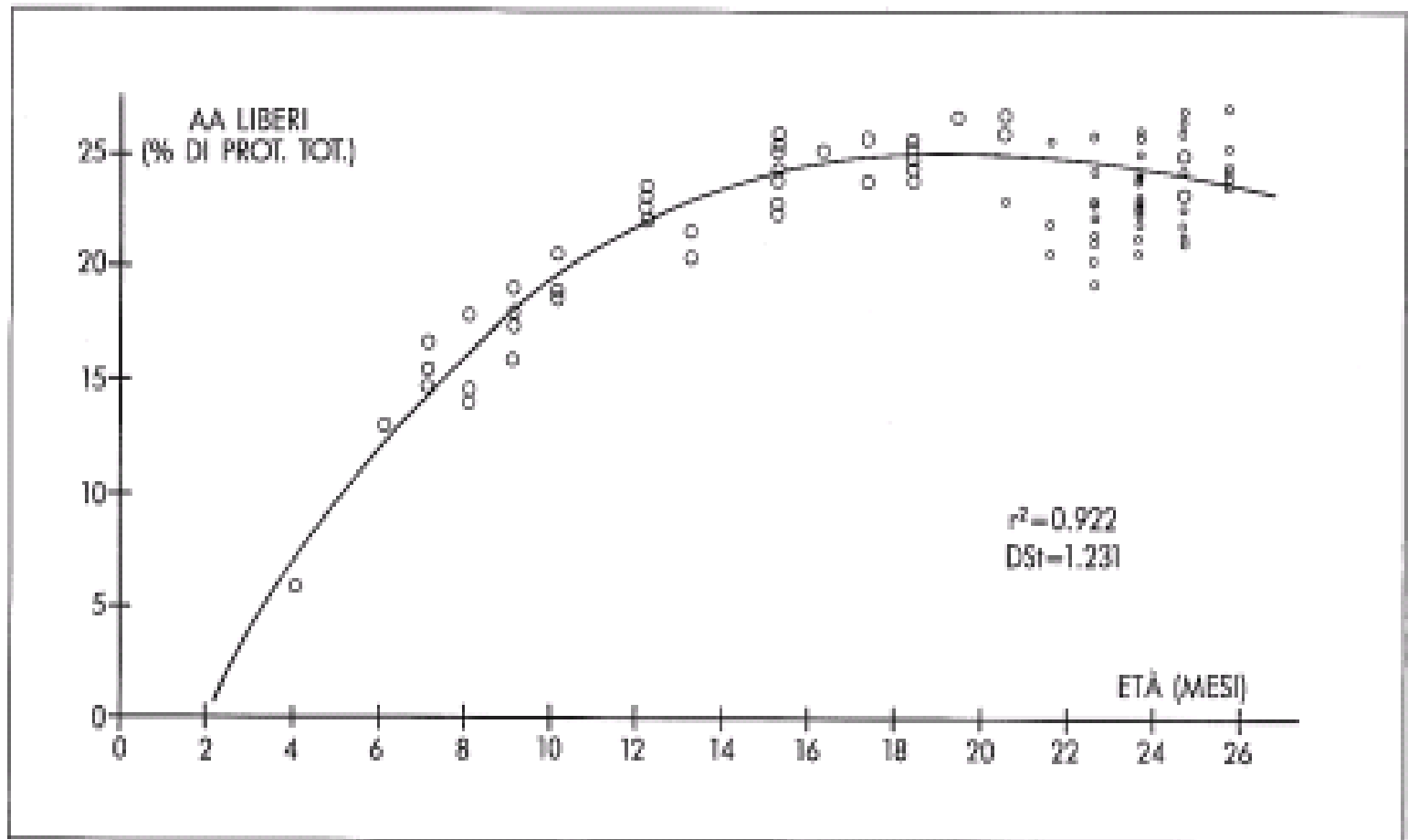


Parmigiano-Reggiano

Lattosio: 0 g/L

Oligosaccaridi: ? g/L

# Proteolisi



Curva di accumulo degli amminoacidi liberi nel corso della maturazione del Parmigiano-Reggiano (○ Parmigiano-Reggiano di diverse età sul quale si è calcolata la curva; ◊ Parmigiano-Reggiano stagionato della presente ricerca).

# Proteolisi: ipoallergenicità

MANTOVA



**EAACI**  
EUROPEAN ACADEMY OF ALLERGY  
AND CLINICAL IMMUNOLOGY



30th Congress of the European Academy of Allergy and Clinical Immunology, 11-15 June 2011

## 1000 Tolerability of Parmigiano-Reggiano Cheese in Cow's Milk Allergic Children



Claudia Alessandri<sup>1</sup>, MD, Stefano Sforza<sup>2</sup>, PhD, Danila Zennaro<sup>1</sup>, MD, Francesca Lambertini<sup>2</sup>, PhD, Rosetta Ferrara<sup>1</sup>, MD, Maria Livia Bernardi<sup>1</sup>, MD, Enrico Scala<sup>1</sup>, MD, Arnaldo Dossena<sup>1</sup>, PhD, Adriano Mari<sup>1</sup>, MD



<sup>1</sup>Center for Molecular Allergology, IDI-IRCCS, Rome, Italy

<sup>2</sup>Department of Organic and Industrial Chemistry, University of Parma, Parma, Italy



[cl.alessandri@idi.it](mailto:cl.alessandri@idi.it) - [adriano.mari@idi.it](mailto:adriano.mari@idi.it)



# Proteolisi

Valore nutrizionale:

Attività prebiotica (oltre GOS)

Peptidi bioattivi

ACE inibitori

immuno modulatori

antiossidanti

mediatori assorbimento Ca

PARMA

REGGIO EMILIA

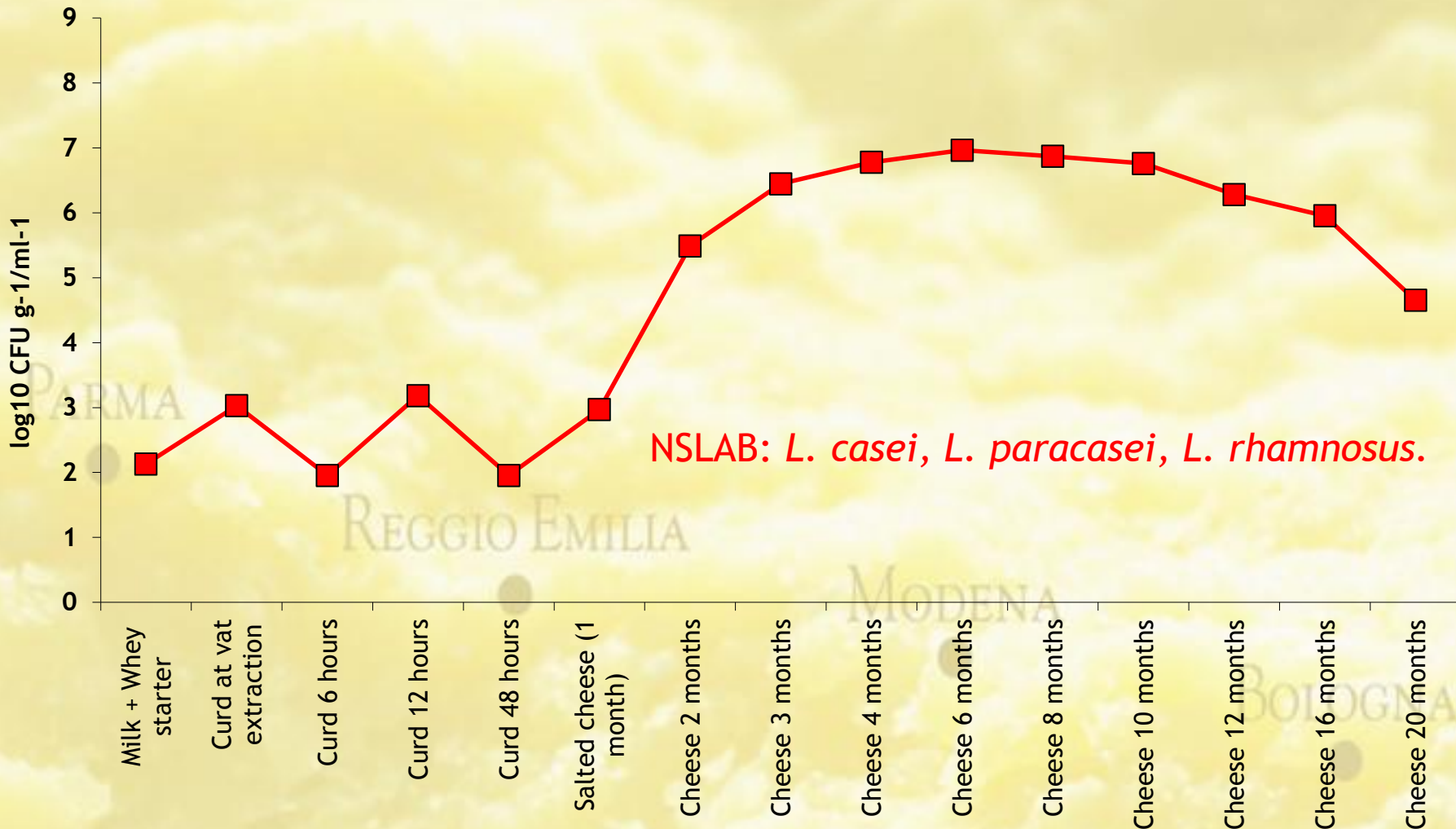
MODENA

BOLOGNA

MANTOVA

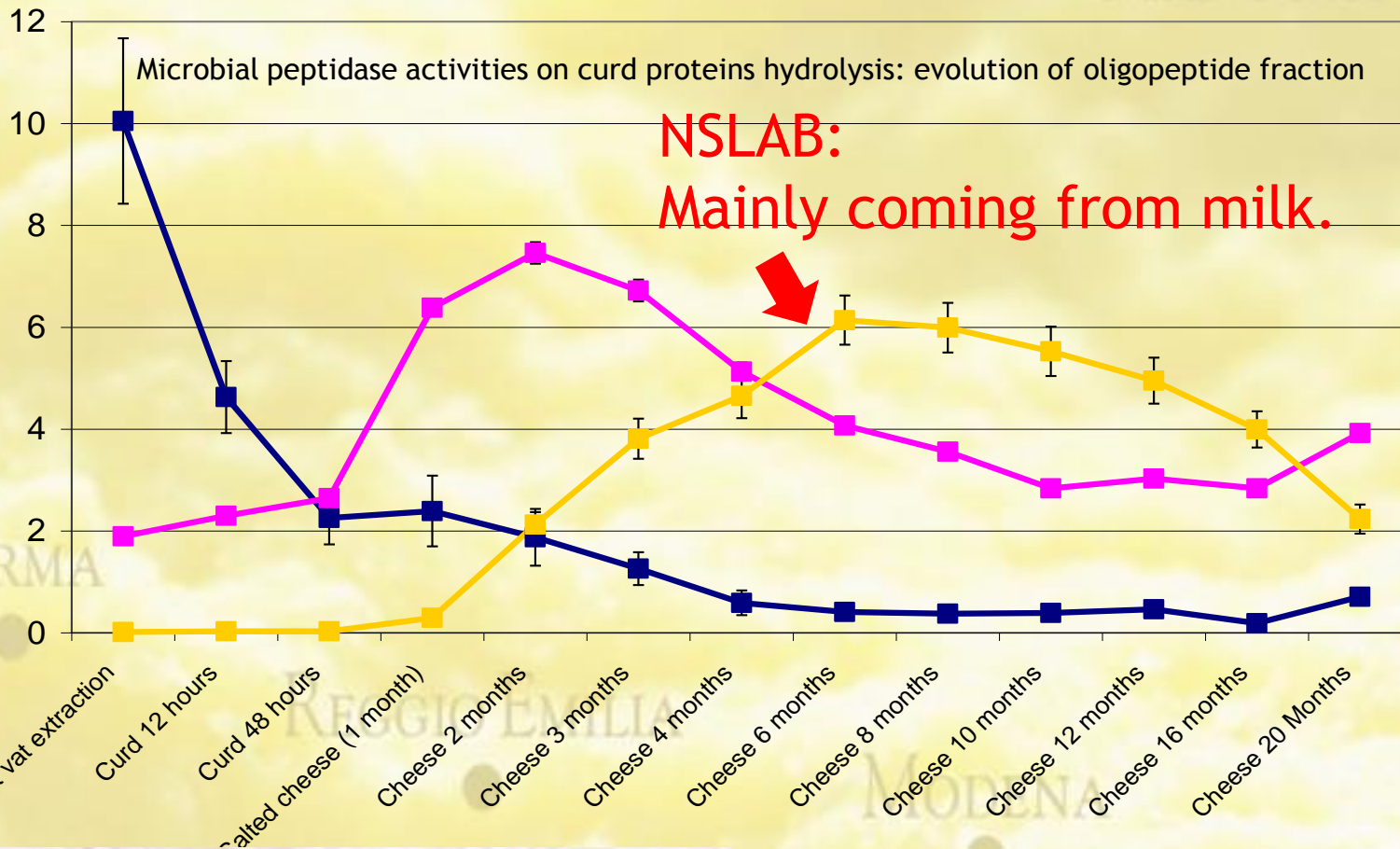
# The Parmigiano Reggiano Cheese-making Technology.

- raw milk



# The Parmigiano Reggiano Cheese-making Technology.

Semiquantitative amount



- Set 1: 5 peptides (average Mw 4024)
- Set 2: 40 peptides (average Mw 1640)
- Set 3: 21 peptides (average Mw 2332)



# Che latte per il PR? Prerequisiti.

**prerequisiti:** per tutti ma per noi di più

residui

SCC

Residui

Coagulabilità

CBT

competizione con flora microbica mesofila

4>7>12h a 18° C

PARMA

REGGIO EMILIA

MODENA

BOLOGNA

MANTOVA

# Che latte per il PR? Prerequisiti.

Aflatossine

concentrazione, lunghi stoccaggi export  
mais

mangimi (58% stalle legate)

albo insieme col prodotto si

compra anche servizio

monitoraggi

AB1

AM1

● **Reg. 664**

Materie prime

MANTOVA

PARMA

REGGIO EMILIA

MODENA

BOLOGNA

# Che latte per il PR? Requisiti di prodotto.

Clostridi (< no insilati)

Lysozima

Efficace anche sulla flora mesofila

Fieno

territorio

non geo ma

fieno vs insilato

PARMA

REGGIO EMILIA

MODENA

BOLOGNA

MANTOVA

# Che latte per il PR? Requisiti di prodotto.

coagulazione

(SCC)

caseina (serve non solo per resa ma per  
retrazione (formaggio "duro"))

quantità

genotipo vs fenotipo >

> alimentazione adeguata?

50:50

qualità fieno

carro secco se no ...

# Che latte per il PR? Requisiti di prodotto.

## R&D

ANAFI

UniPD

UniPR Campus

UCSC

UNIBO

UNIMI/Cornell

UniPR Vet

Miglioramento

Robot di mungitura

Che latte per il PR? Requisiti di **processo**.

Sostenibilità

Ambiente

Benessere

Farmaci

# Che latte per il PR? Requisiti di **processo**.



MANTOVA

PARMA

REGGIO EMILIA

MODENA

BOLOGNA

# Certificazioni.

La "vecchia" DOP =

- patto di trasparenza con consumatori: certifico il rispetto del disciplinare (...);
- patto tra produttori su qualità materia prima

Le nuove certificazioni:

“Prodotto in Montagna” che ha ottenuto una buona accoglienza da parte del mercato

Latte di vacche di razza Reggiana, Bianca modenese, Bruna.

Bio o Ogm free

Kosher, Halal

Benessere animale (+biosicurezza e farmaci): IZSLER



# Certificazioni.

La "vecchia" DOP =

- patto di trasparenza con consumatori: certifico il rispetto del disciplinare (...);
- patto tra produttori su qualità materia prima

Le nuove certificazioni:

“Prodotto in Montagna” che ha ottenuto una buona accoglienza da parte del mercato

Latte di vacche di razza Reggiana, Bianca modenese, Bruna.

Bio o Ogm free

Kosher, Halal

**Benessere animale (+biosicurezza e farmaci): IZSLER**

Il mercato assorbirà prodotto, oltre per la pubblicità che faremo, anche e soprattutto per la qualità che faremo; **qualità del prodotto**

PARMA

REGGIO EMILIA

MODENA

BOLOGNA

Il mercato assorbirà prodotto, oltre per la pubblicità che faremo, anche e soprattutto per la qualità che faremo; **qualità del prodotto** ma anche, e sempre più, della **qualità del processo**.

Il consumatore disposto a spendere il 20-30% in più rispetto ad altri prodotti cerca anche questo tipo di qualità.

La qualità dei processi:

non immediata ripercussione sulla qualità del prodotto

allevamento più sostenibile

da un punto di vista economico,  
ambientale e sociale

per l'allevatore ma anche per il sistema.