

Tecnologie di produzione di formaggi freschi

Tipo di progetto

Adozione di innovazione di processo
Collaborazione
Università – Industria

Tipo di Impresa

Piccola impresa

Settore di appartenenza dell'Impresa

Alimentare. Produzione di formaggi freschi

Motivazioni dell'intervento e risultati attesi

L'impresa, recentemente acquisita da un gruppo imprenditoriale senza esperienza nel settore specifico di attività, presenta una situazione di insufficiente qualità – deperimento prec

Miglioramento della qualità del prodotto attraverso:

- la revisione della tecnologia di processo;
- il miglioramento dell'ambiente di lavoro dal punto di vista microbiologico.

Schema dell'intervento

- Analisi dei processi produttivi e rilevazione dei parametri tecnologici di ciascuna linea produttiva;
- Rilevazione delle caratteristiche strutturali, impiantistiche e operative dell'ambiente di lavoro;
- Controlli chimico-analitici sulla materia prima e sui prodotti finiti;
- Individuazione delle azioni correttive necessarie alla soluzione del problema;
- Introduzione in produzione delle correzioni e controllo dei risultati delle prove.

Considerazioni conclusive dell'intervento

Sulla base dello studio effettuato e delle indicazioni fornite dal Dipartimento universitario, l'impresa ha implementato delle innovazioni di processo che hanno consentito un primo sensibile miglioramento della qualità dei suoi prodotti, scongiurando il pericolo di chiusura della linea di produzione.

Ha avuto inoltre l'indicazione di come ottenere ulteriori miglioramenti attraverso innovazioni legate a modifiche di impianti e attrezzature, per cui sta elaborando un piano di investimenti all'interno di una nuova strategia di sviluppo.