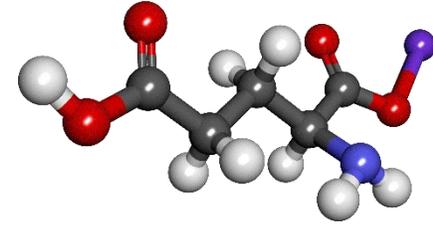




PROCEDIMENTO PER DETERMINARE LA STRUTTURA DI UN FORMAGGIO



Descrizione

Scopo della presente invenzione è quello di fornire un procedimento per la misura del tenore in nutrienti nei formaggi vaccini, in modo che la misura della composizione approssimata dei campioni di formaggio non richieda strumentazione avanzata.

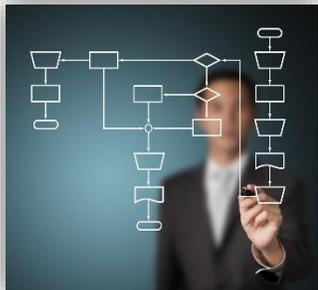
Grazie ad una serie di algoritmi è possibile istituire un procedimento basato su un numero esiguo di parametri di input, come umidità, materia grassa tal quale, compresi i relativi errori analitici, in grado di determinare l'ammontare più probabile di proteine.

Are di applicazione

- ✓ Industria casearia
- ✓ Industria di trasformazione degli alimenti,
- ✓ Industrie della grande distribuzione,
- ✓ Imprese di distribuzione e trasporto merci,
- ✓ Studi tecnici e legali (diritto alimentare),
- ✓ Dipartimenti scientifici universitari e organizzazioni scientifiche,
- ✓ Consulenti in tema di tecnologia alimentare
- ✓ Laboratori di analisi chimiche e microbiologiche degli alimenti

Vantaggi

- ✓ Procedimento automatico e di facile gestione
- ✓ Creazione di un sistema di certificazione e validazione dei laboratori di misura
- ✓ Possibilità di definire una composizione del formaggio basata sugli elementi più importanti
- ✓ Riduzione dei tempi e dei costi delle analisi riferite a proteine
- ✓ Selezione preliminare igienico-sanitaria del formaggio, senza analisi microbiologiche

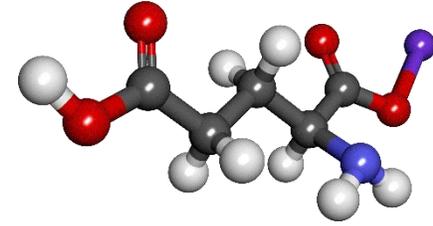


Numero di priorità 102017000041086





PROCESS FOR DETERMINING THE STRUCTURE OF A CHEESE



Description

The aim of the present invention is to provide a process for measuring the nutrient content in cow's cheeses, so that the cheese composition measurement does not require advanced instrumentation. Thanks to a series of algorithms, it is possible to establish a procedure based on a small number of input parameters, such as moisture, fat as it is, including the relative analytical errors, which can determine the most probable amount of proteins.

Application area

- ✓ Dairy industry
- ✓ Food processing industry,
- ✓ Large-scale distribution industries,
- ✓ Distribution and freight companies,
- ✓ Technical and legal studies (food law),
- ✓ University and scientific organizations,
- ✓ Food technology consultants
- ✓ Chemical and microbiological food analysis laboratories

Benefits

- ✓ Automatic and easy management procedure
- ✓ Creation of a certification and validation system for measurement laboratories
- ✓ Possibility to define a cheese composition based on the most important elements
- ✓ Reduction of time and costs of protein-related analyzes
- ✓ Preliminary hygienic-sanitary selection of the cheese, without microbiological analysis



Numero di priorità 102017000041086

