Caseificio Sociale Manciano

UNIVERSITÀ DI PISA

Stilnovo

Sostenibilità e tecnologie innovative per la filiera latte ovino

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI FIRENZE

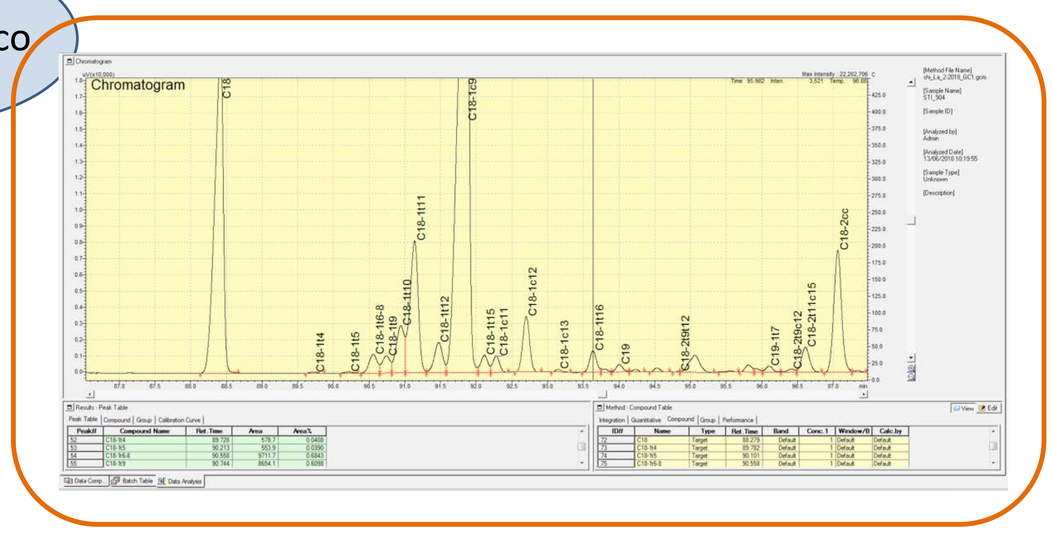
Scuola Superiore Sant'Anna di Studi Universitari e di Perfezionamento

VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ TECNOLOGICA E NUTRIZIONALE DEL LATTE

La qualità del latte ovino è stata valutata effettuando le analisi presso i laboratori del CSM e dell'Università di Pisa, utilizzando diversi strumenti di laboratorio.

Acquisizione dati di riferimento **acidi grassi:**
GASCROMATOGRAFIA

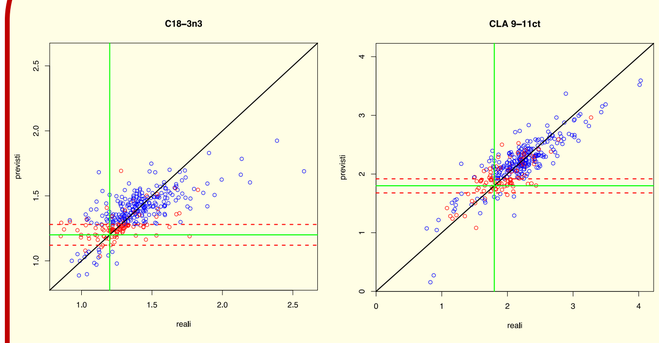
Profilo acidico



659 campioni analizzati

Modello di Predizione MIR per ogni ***acido grasso***

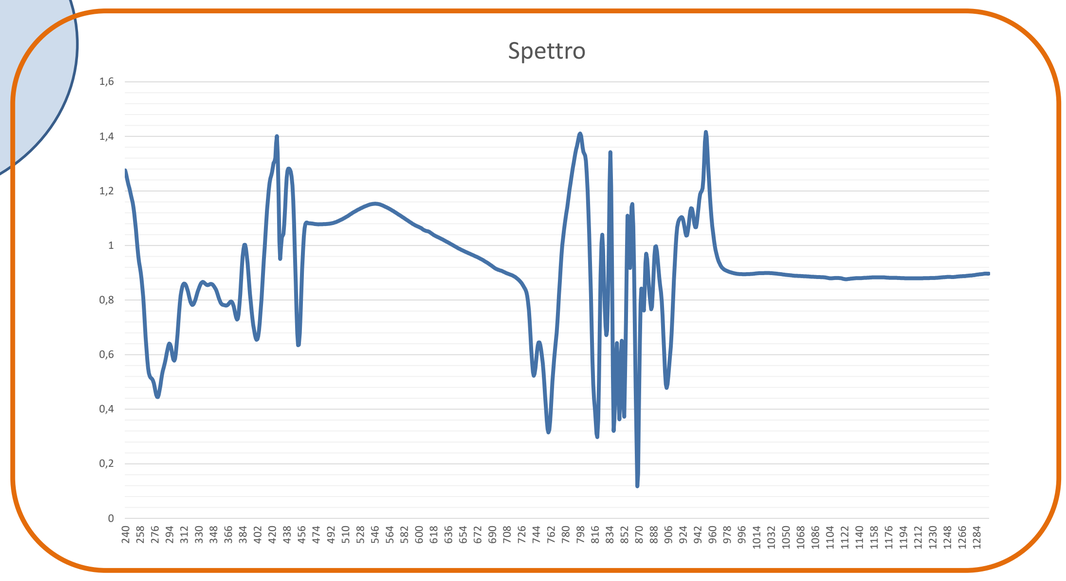
Possibili future applicazioni:



Pagamento qualità per contenuto ***omega-3*** e ***CLA***

Acquisizione **spettri infrarosso**:
MILKOSCAN

Grasso
Proteine
Lattosio
Urea
Caseine

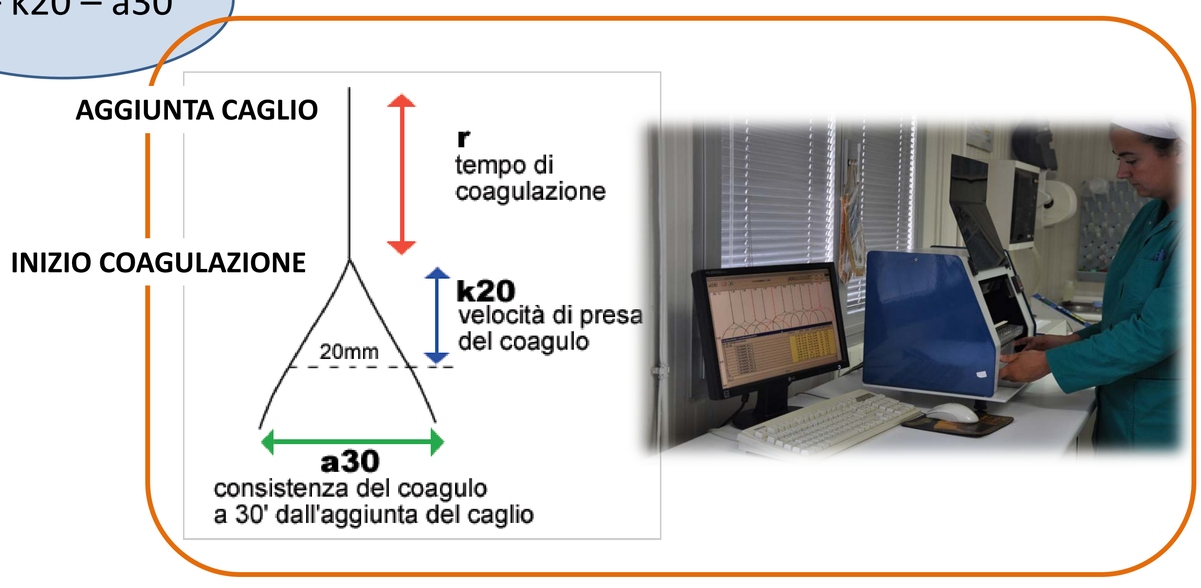


223 campioni analizzati

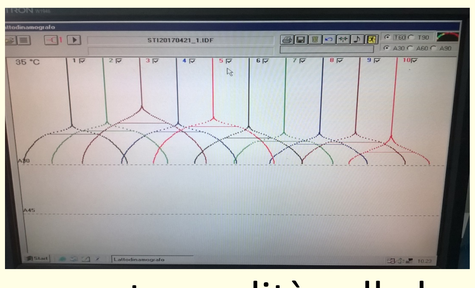
Modello di Predizione MIR ***attitudine casearia***

Acquisizione dati di riferimento **attitudine casearia**:
LATTODINAMOGRAFO

r – k20 – a30



Possibili future applicazioni:



Pagamento qualità sulla base dell'attitudine casearia

Sono stati eseguiti modelli di regressione PLS (*Partial Least Square*) in cui il dataset è stato diviso in maniera random in un dataset di **CALIBRAZIONE** e un dataset di **PREDIZIONE**.
I modelli hanno consentito di superare la mancanza delle curve di calibrazione per il latte ovino dello strumento MILKOSCAN effettuando previsioni corrette per gli acidi grassi di circa il 92%.

PSR Programma di Sviluppo Rurale
Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA
Regione Toscana

Intervento realizzato con il cofinanziamento Psr Feasr 2014-2020 della Regione Toscana, Bando relativo ai "progetti integrati di filiera" PIF sottomisura 16.2