

Obiettivi ed esigenze dei primi acquirenti e trasformatori

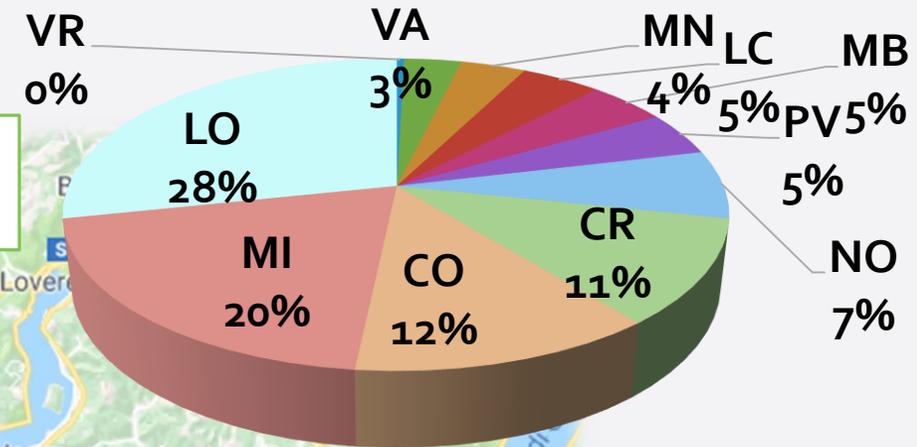
Padenghe sul Garda , 30 Gennaio 2018

Santangiolina cooperativa

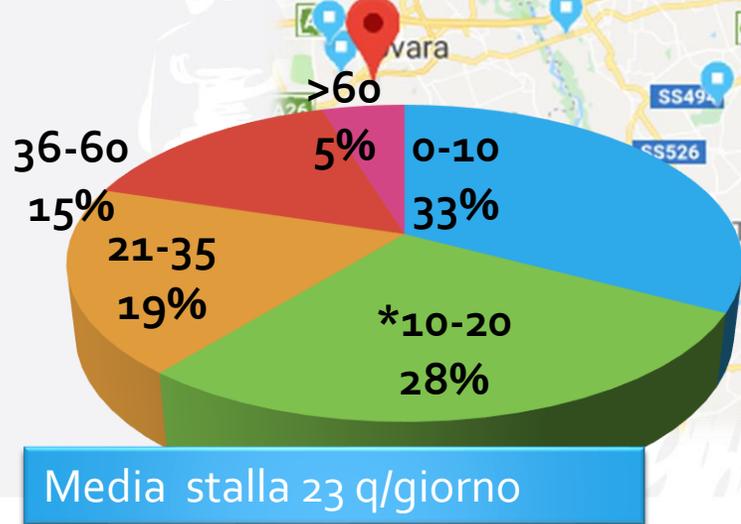
Santangiolina

Tonnellate Raccolte 2017: 222 mila Tonnellate di latte

344 soci di cui 256 conferenti latte



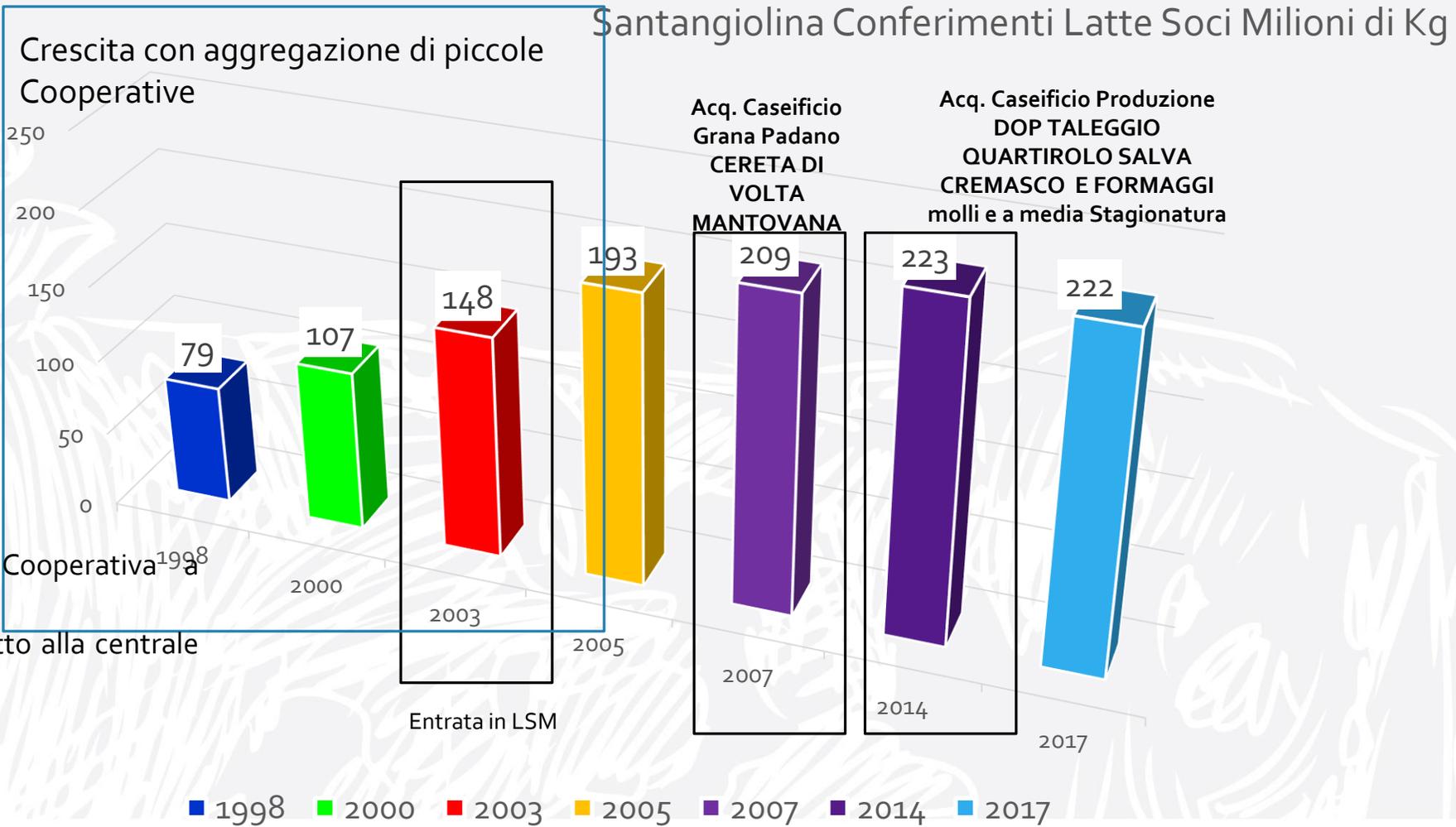
numerosità per dimensione
q/giorno



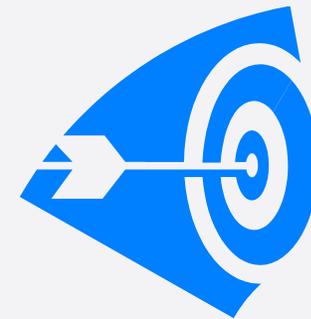
Ricerca ed andare a **recuperare valore aggiunto all'interno della filiera**; Questo valore aggiunto si recupera attraverso i margini dell'industria di trasformazione ed arrivando direttamente al consumatore finale;

La Scelta è stata quella di **valorizzare la materia prima di qualità italiana** entrando in mercati più protetti dove la materia prima viene maggiormente valorizzata.

Investimenti nel settore delle DOP



nascita:1961 Fondata la Cooperativa da 17 Produttori di latte per portare il prodotto alla centrale del latte di Milano;



FILIERA ATTUALE & OBIETTIVI

SANTANGIOLINA LATTE

obiettivi di filiera

<i>latte (x 1.000 kg)</i>	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
latte conferito dai soci	219.700	221.724	220.000	220.000	220.000	220.000	220.000	220.000
latte commercializzato	142.741	142.805	139.357	137.323	136.045	134.122	132.094	128.098
latte trasformato in filiera	76.960	78.919	80.643	82.677	83.955	85.878	87.906	91.902
latte trasformato in filiera %	35,03%	35,59%	36,66%	37,58%	38,16%	39,04%	39,96%	41,77%
latte trasformato Volta M.	23.553	25.473	26.500	27.825	28.382	28.949	29.528	30.800
latte trasformato Pandino	7.887	8.132	8.376	8.627	8.886	9.775	10.752	13.000
latte trasformato Cooperlat	30.793	30.175	30.477	30.782	31.089	31.400	31.714	32.031
latte trasformato LSM	14.727	15.139	15.290	15.443	15.598	15.754	15.911	16.070

STRUMENTI

Il 2017 è stato un anno fondamentale per la definizione delle strategie di sviluppo dei prossimi 5 anni:

Piano Integrato di Filiera LATTE DOC:

Strumento che aiuta a raggiungere gli obiettivi del 50% del latte trasformato e di riversare il valore aggiunto ai soci

Aiuta a intraprendere un'azione coordinata tra soci (15) e cooperativa

Azioni:

Investimenti Santangiolina in trasformazione costruzione nuovo magazzino stagionatura Cereta di Volta Mantovana , ristrutturazione caseificio di Pandino;

Investimenti Soci Produttori: ampliamento ed adeguamento stalle e produzioni;

Durata 36 mesi

Misura 16.2.01 Innovazione



OBIETTIVO: Sviluppo di una filiera orientata a produzioni lattiero-casearie sostenibili e di qualità che rispondano alle esigenze dei consumatori

SOSTENIBILITA'
IMPATTO AMBIENTALE
BENESSERE ANIMALE

ALIMENTI FUNZIONALI E
NUTRACEUTICI

AZIONI DI INNOVAZIONE

Il progetto ha l'obiettivo di definire, sviluppare e validare degli strumenti operativi per intraprendere il percorso virtuoso di miglioramento della filiera in relazione a **tre pilastri**

- **BENESSERE ANIMALE** Protocollo innovativo di rilevazione e monitoraggio del BA
Sarà esteso a tutti i soci (web-app)
- **SOSTENIBILITA' AMBIENTALE** calcolo e monitoraggi emissioni gas serra Sarà esteso a tutti i soci (web-app)
- **QUALITA' NUTRIZIONALE E FUNZIONALE**
 - RIDUZIONE SPORE alimentazione tradizionale con corretta gestione insilati e gestione routine di mungitura
 - ALIMENTAZIONE ARRICCHITA DI OMEGA 3
 - EFFICIENZA DI TRASFORMAZIONE CASEARIA (indice di caseina e parametri che possono migliorare la trasformazione casearia)

I TRE PILASTRI



VALORE AGGIUNTO AI NOSTRI PRODOTTI : MARCHIO TRASPARENTE



NUOVA TABELLA PREMI

che tenga conto dei tre pilastri oltre dei parametri fisici chimici

RAZIONALIZZAZIONE E OTTIMIZZAZIONE DELLA DESTINAZIONE DEL LATTE

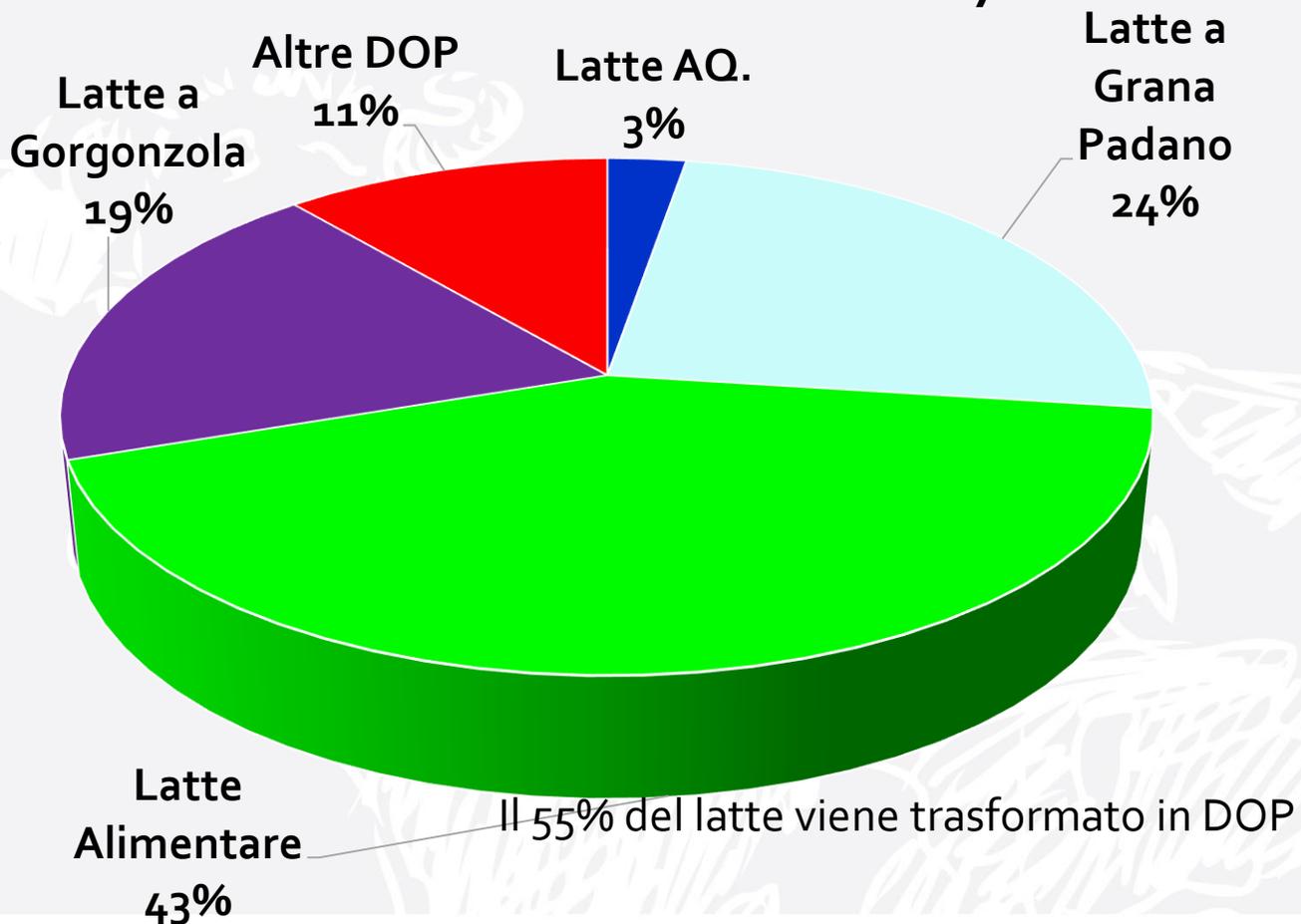
Linea burro e formaggi molli con omega 3
Grana Padano senza lisozima

PARTNER SCIENTIFICI

- CNR-ISPA (coordinamento scientifico)
- UNIPR (Dip. Scienze Medico-Veterinarie)
- UNIMI (DISAA, DiMeVet)

STORIA E OBIETTIVO TABELLA PREMI

Vendite Latte in Tonnellate 2017



2004: INTRODUZIONE TABELLA PREMI DIFFERENZIATA PER DESTINAZIONE E VALORIZZAZIONE

ALMENTARE

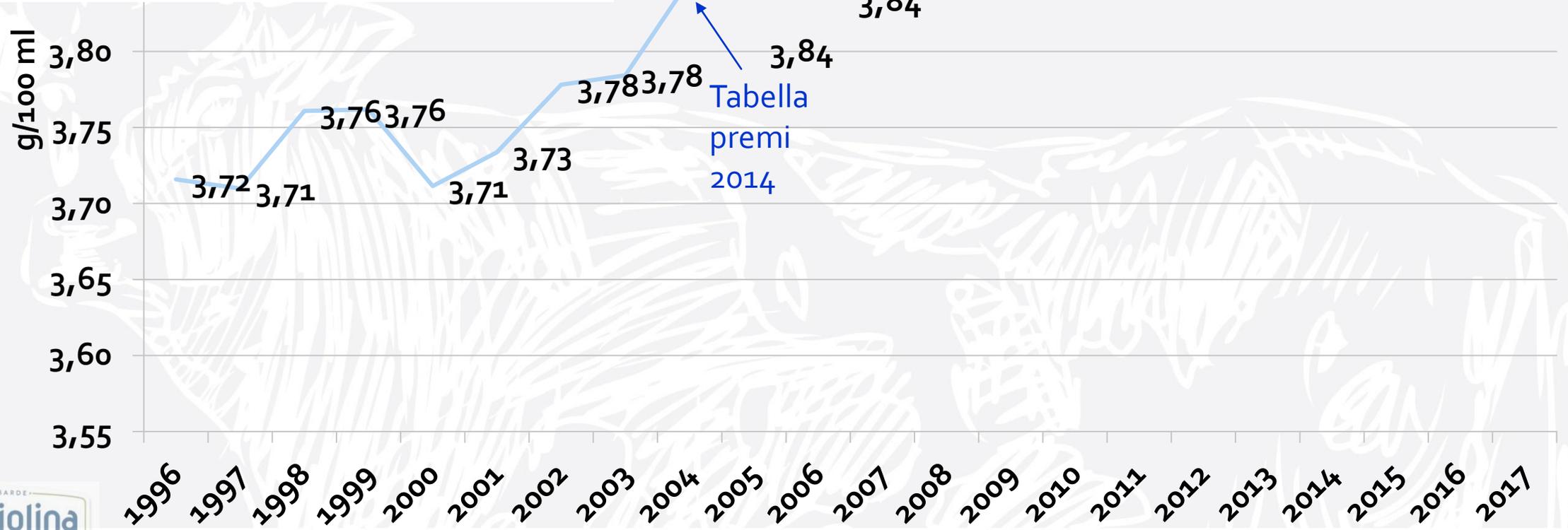
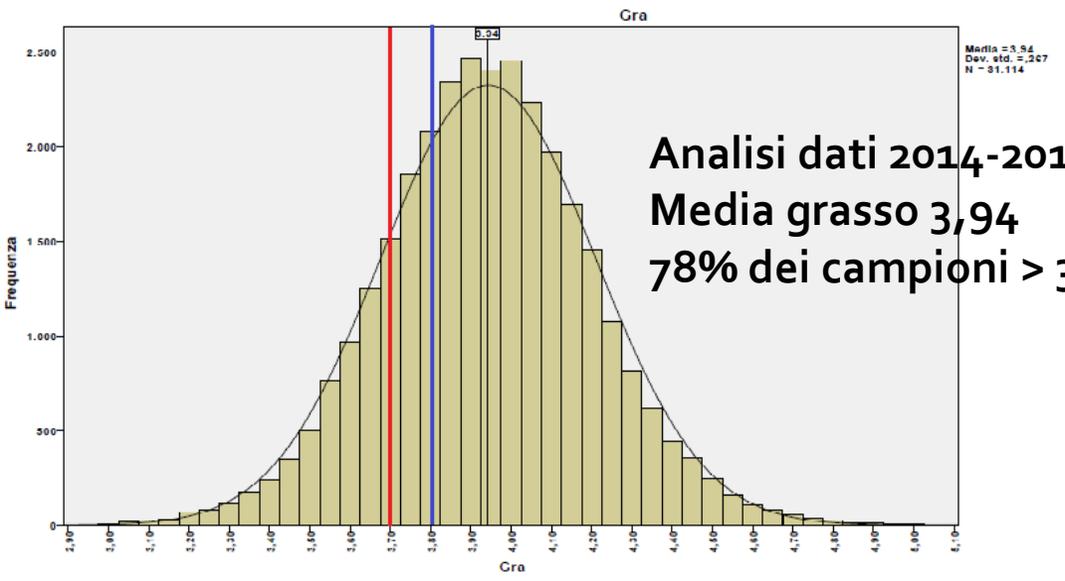
CASEIFICAZIONE

2018: EVOLUZIONE UNICA NUOVA TABELLA PREMI VALORIZZANDO PARAMETRI CASEIFICAZIONE

OBIETTIVO
aumentare quota
trasformazione e la
sua efficienza
casearia e
sostenibilità

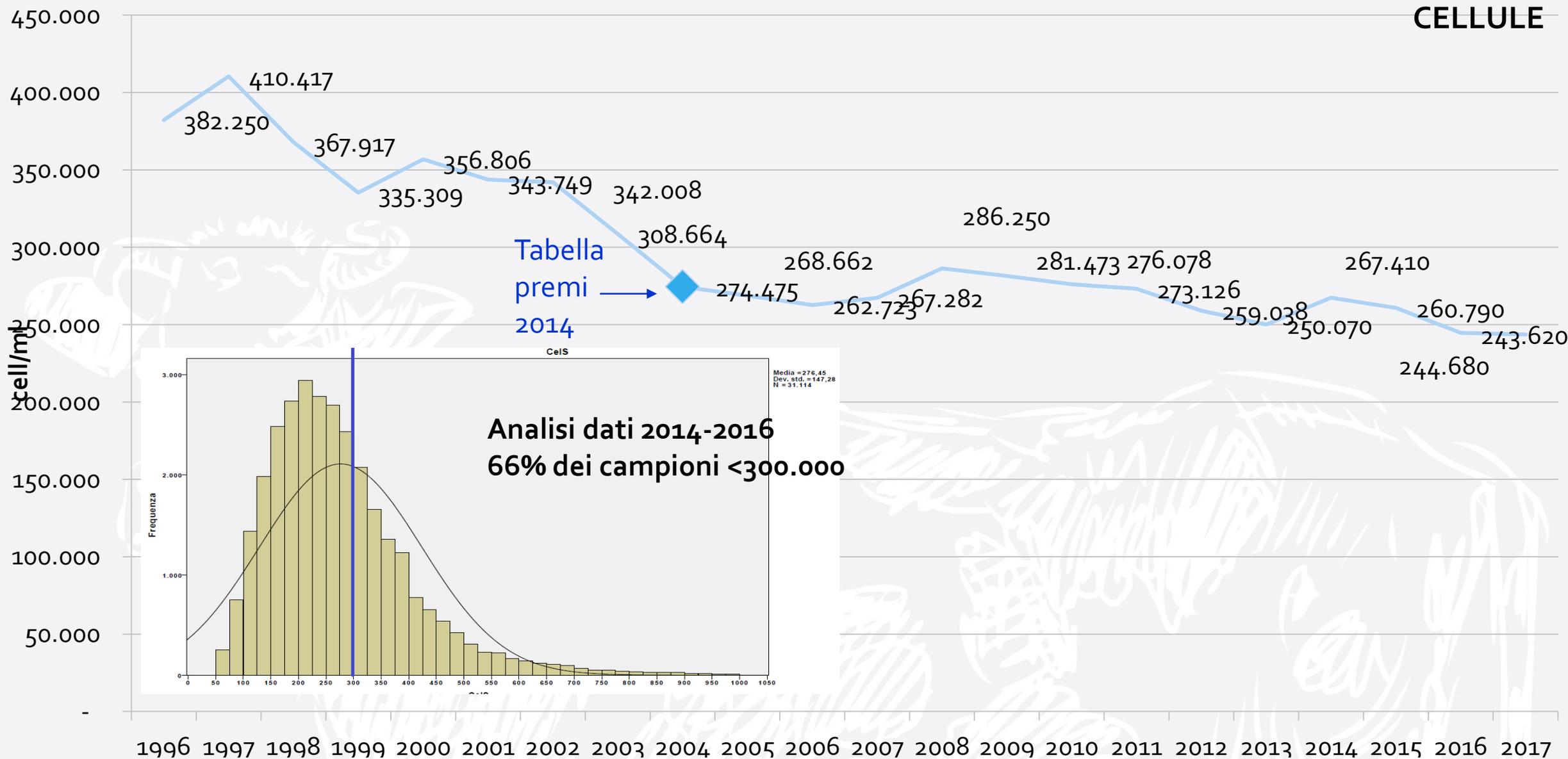
dove siamo arrivati?

GRASSO



dove siamo arrivati?

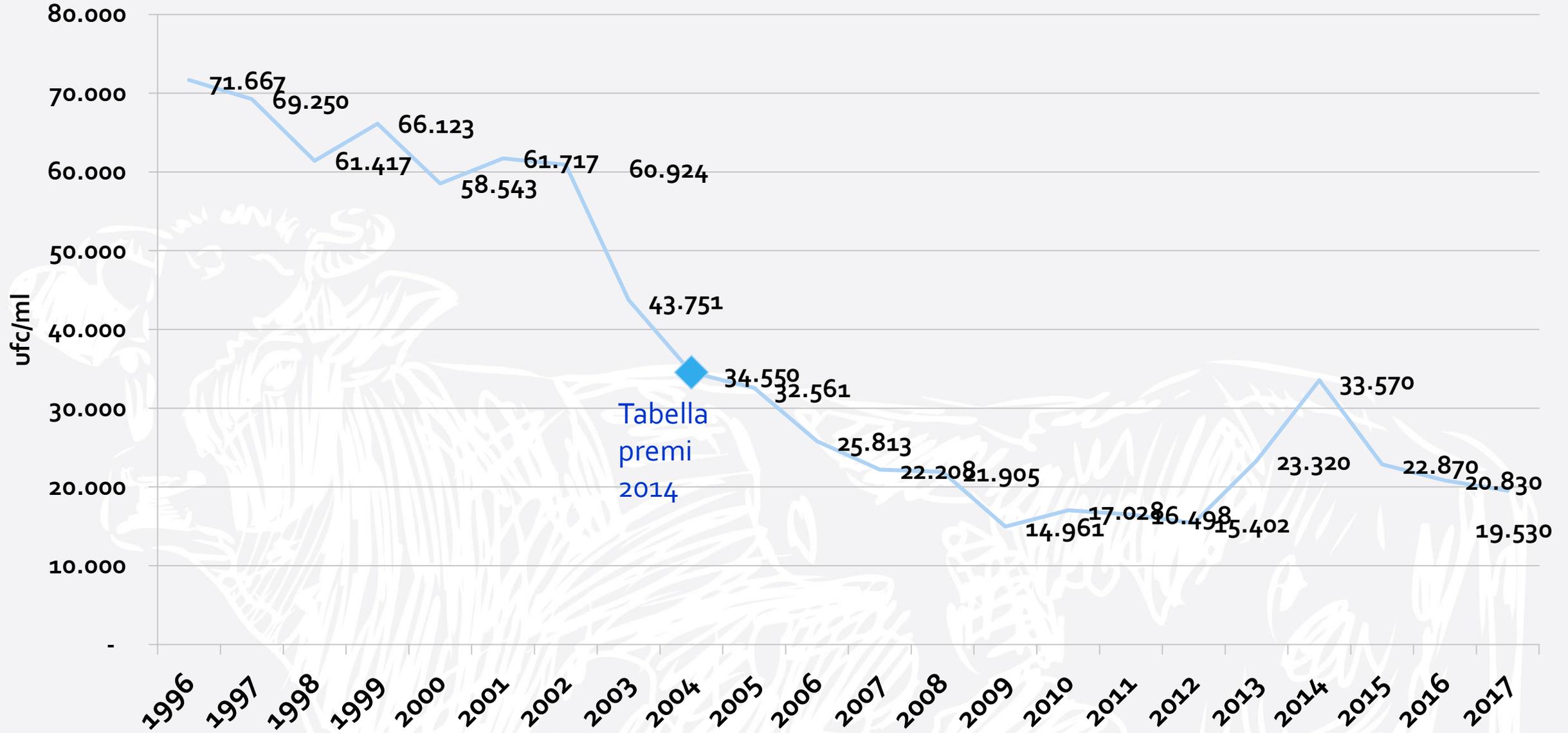
CELLULE



dove siamo arrivati?

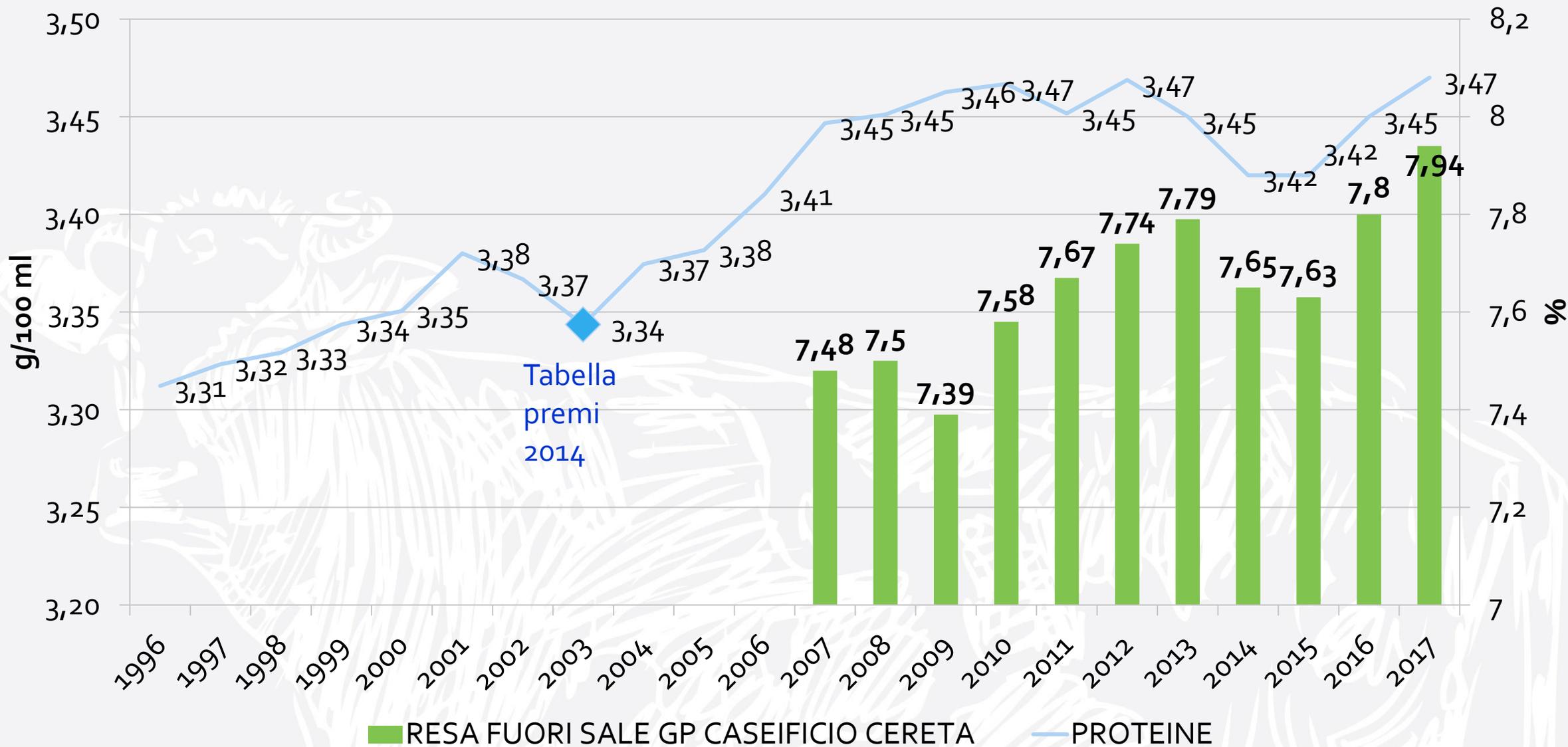


CBT



dove siamo arrivati?

PROTEINE E RESA



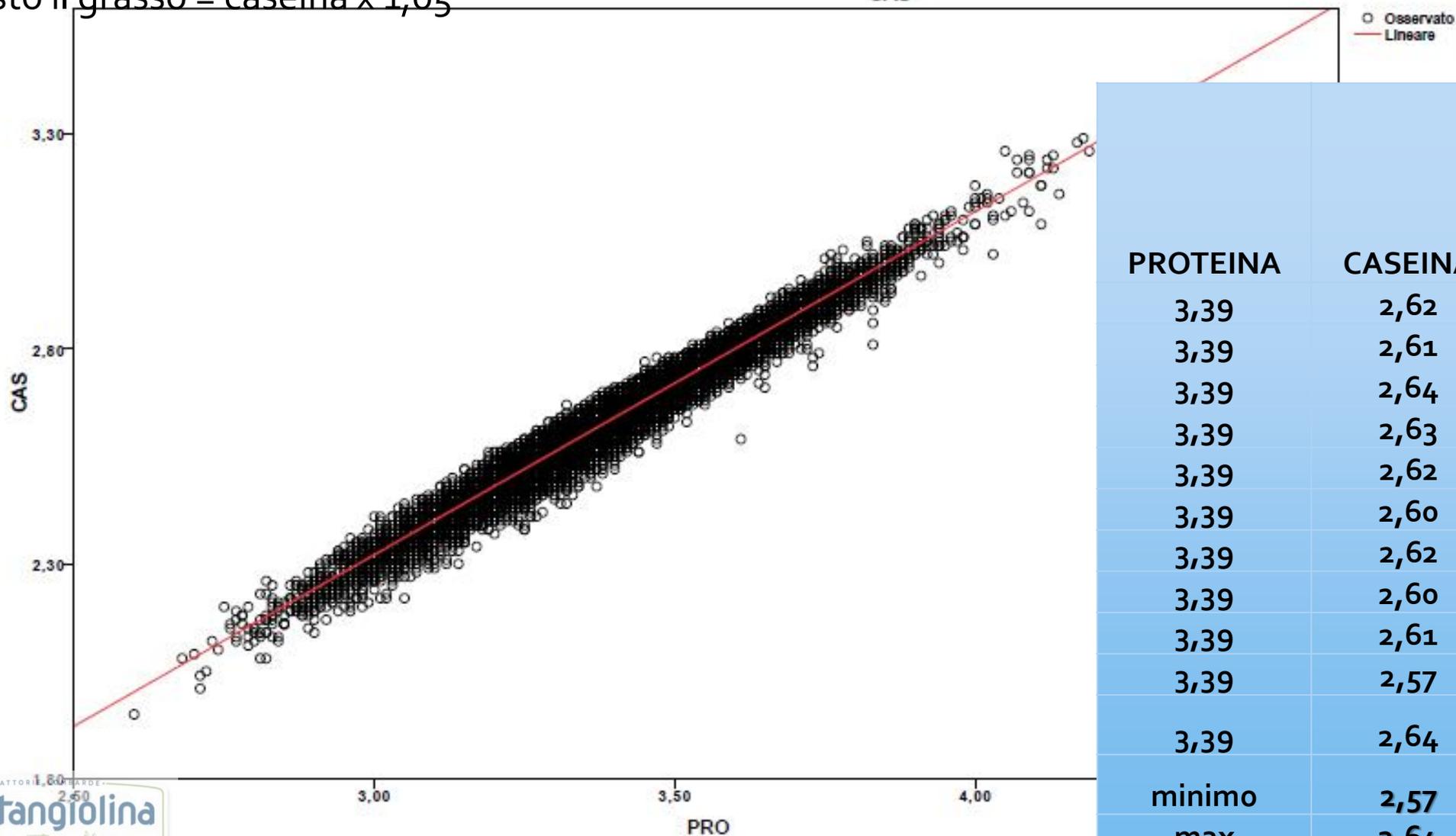
NUOVA TABELLA PREMI 2018: passaggio alla caseina...perché?



Resa a 24h = $1,230 \times \text{Grasso \%} + 1,709 \times \text{Caseina \%} + 0,509$ (Formaggioni et al. 2015)

posto il grasso = caseina $\times 1,05$

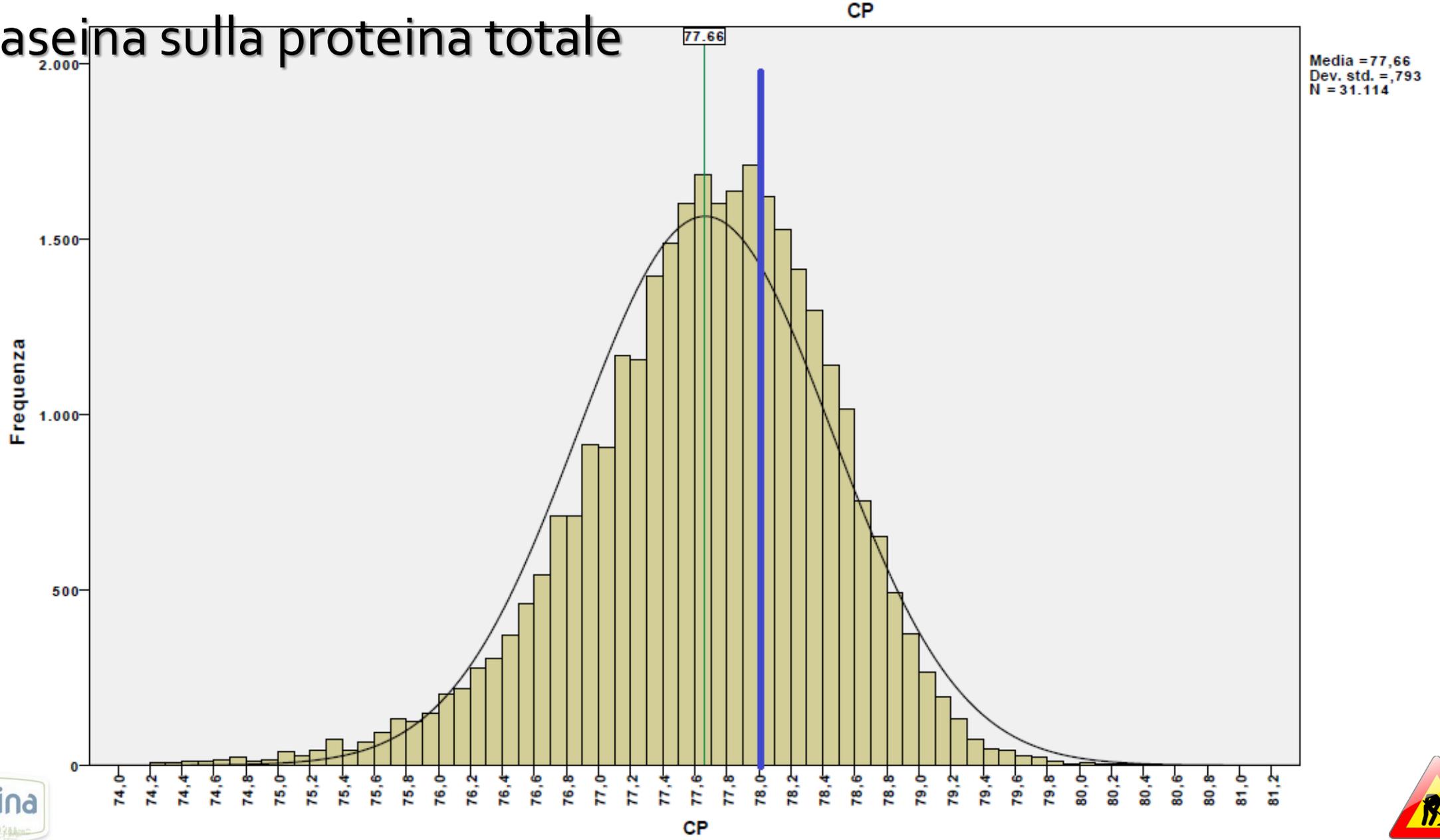
CAS



PROTEINA	CASEINA	resa teorica kg formaggio/1 00 KG formaggio	delta kg formaggio
3,39	2,62	8,37	
3,39	2,61	8,35	
3,39	2,64	9,60	
3,39	2,63	8,40	
3,39	2,62	8,37	
3,39	2,60	8,32	
3,39	2,62	8,37	
3,39	2,60	8,30	
3,39	2,61	9,41	
3,39	2,57	8,23	
3,39	2,64	8,42	
minimo	2,57	8,23	1,37
max	2,64	9,60	

NUOVA TABELLA PREMI 2018: NUOVO PARAMETRO VALORIZZARE

%di caseina sulla proteina totale



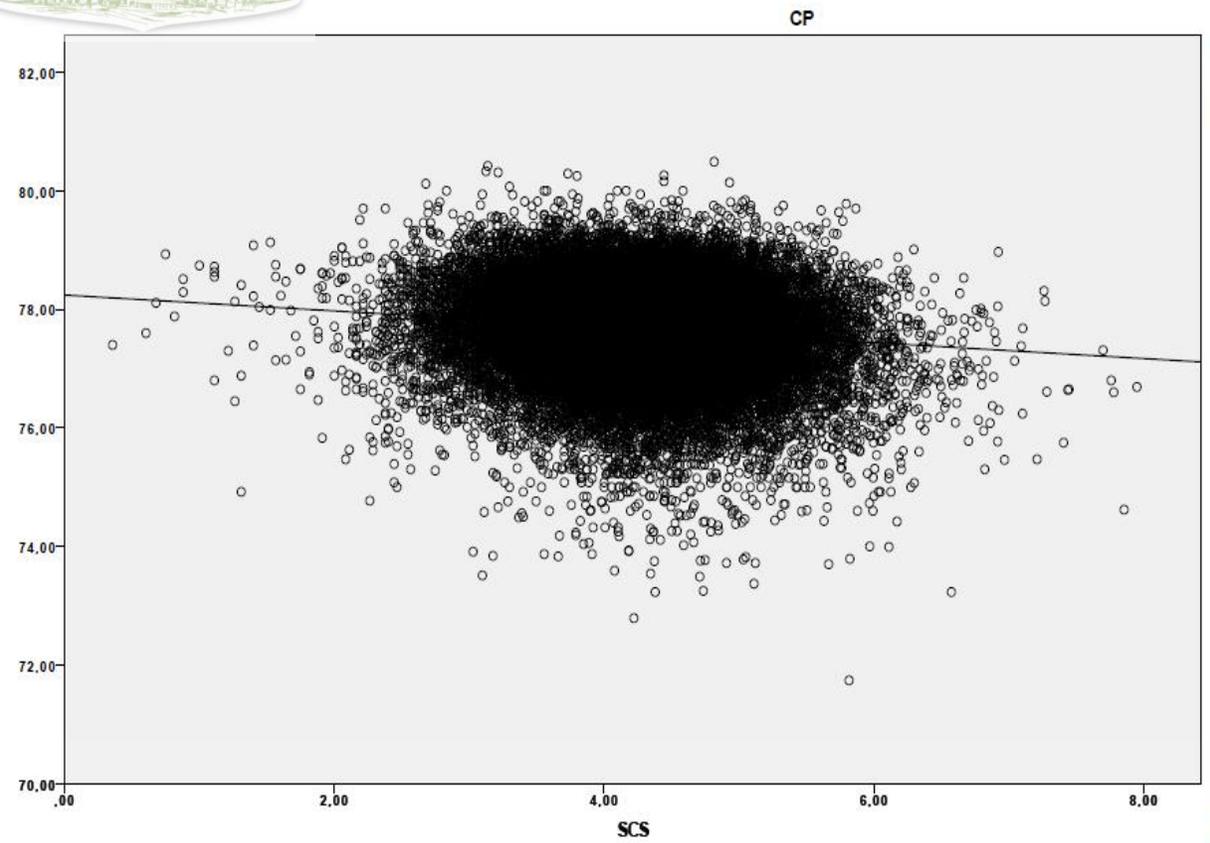
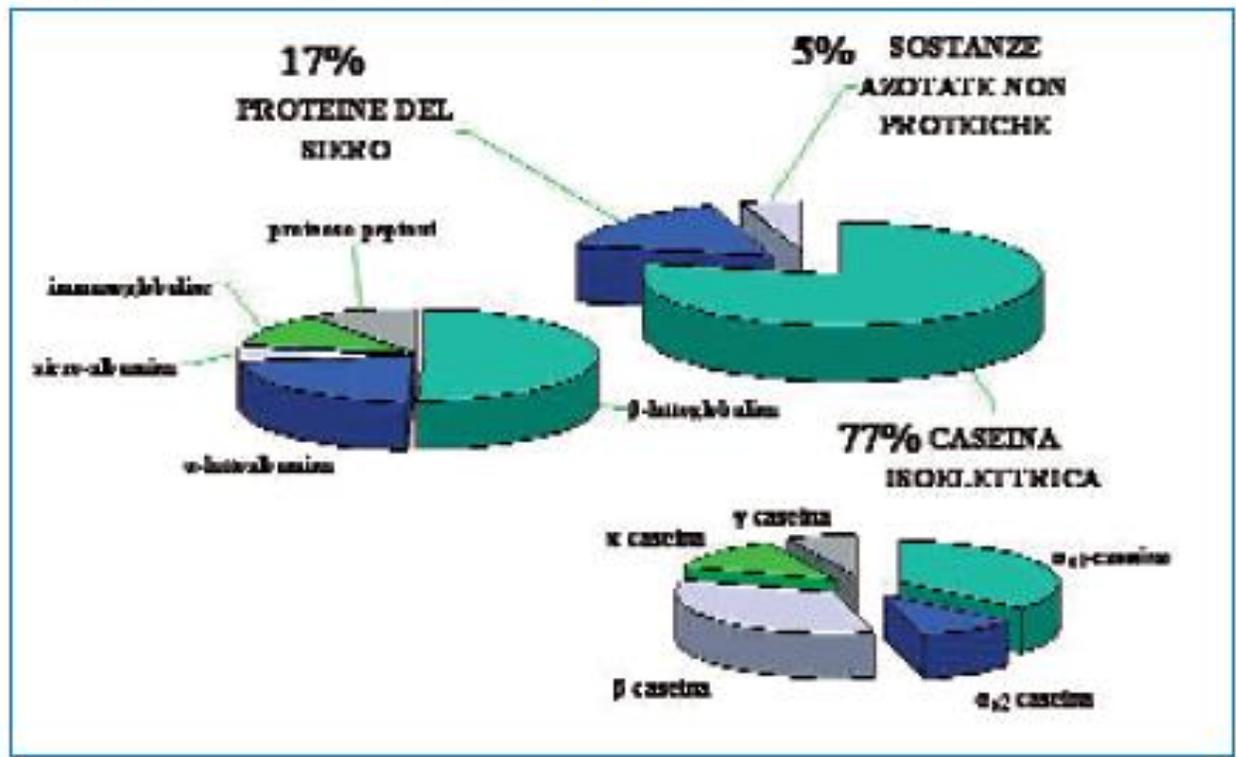


Figura 1 – Le frazioni azotate del latte.



- **Aumento totale di proteina se aumentano le cellule somatiche (PROBABILE)**
 - + SIEROPROTEINE** (origine ematica SIEROALBUMINA e IMMUNOGLOBULINE)
 - CASEINE**

NUOVA TABELLA PREMI 2018: VALORIZZAZIONE MAGGIORE LATTE DESTINATO A GRANA PADANO



Premio legato al controllo degli :

- SPORIGENI
- COLIFORMI
- CONTROLLI GIORNALIERI PRESSO I CASEIFICI

MANTENIMENTO RAZIONE IDONEA



CONTROLLI ANALITICI LATTE CASEIFICIO CERETA



Tipologia Analisi	Metodo di Analisi	Frequenza
Aflatossine	Test rapido charm	Tutti i giorni su tutte le masse in arrivo, prima dello scarico
Antibiotici	Test rapido snap, Delvo test (conferenti)	Tutti i giorni su tutte le masse in arrivo e tutti i conferenti
Grassi	Metodo "Gerber"	Tutti i giorni sulle masse in lavorazione
Coliformi	Tramite metodo microbiologico con piastre petrifilm	3 volte a settimana per Masse e 1 per Latte in caldaia
Carica microbica totale	Tramite metodo microbiologico con piastre petrifilm	3 volte a settimana per Masse e 1 per Latte in caldaia
Eterofermentanti	Tramite metodo microbiologico con terreno di coltura "MRS broth"	3 volte a settimana per Masse e 1 per Latte in caldaia
Acidità	Titolazione con NaOH	Tutti i giorni su siero innesto
pH pre-fermentativo	Tramite pHmetro pre incubazione	Tutti giorni su masse e conferenti
pH post-fermentativo	Tramite pHmetro, incubazione a 31,7 °C per 8 ore	Tutti i giorni su conferenti
Sporigeni	Tramite metodo microbiologico con terreno di coltura apposito e paraffina	2 volte a settimana su alcuni conferenti

Campionamento latte qualità presso ARAL

VISITE AI SOCI



PUNTI DI CONTROLLO	VERIFICA
IMPIANTO MUNGITRICE	verifica visiva e tramite luminometro principali punti critici
ACQUA DI LAVAGGIO E DETERSIVI	verifica temperatura (termometro e/o datalogger), volumi di lavaggio re concentrazione
TANK	verifica temperatura stoccaggio latte, velocità di raffreddamento e pulizia
RAZIONE	Verifica composizione e stoccaggio alimenti

CBT: 16.000

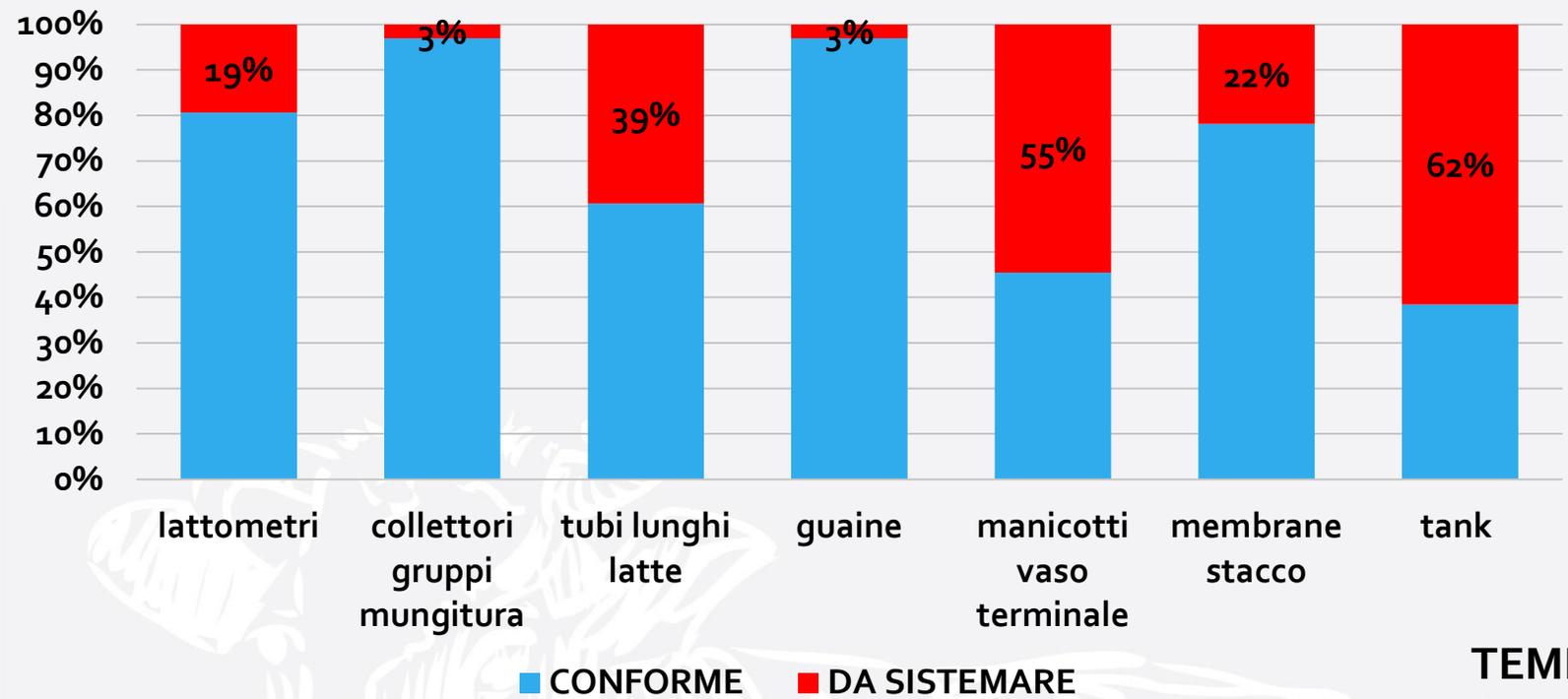


CBT:15000

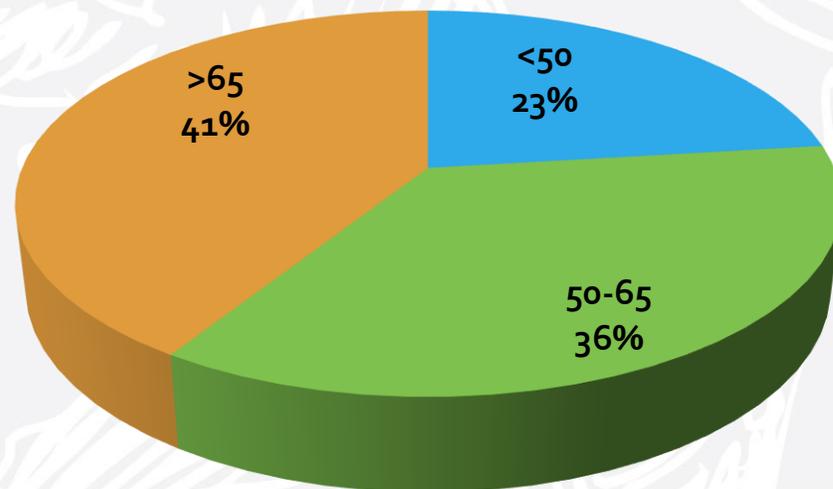


!!!!!! TEMPERATURA DI STOCCAGGIO LATTE PRESSO LA STALLA A 11,5 °C

PUNTI CRITICI RILEVATI 2017



TEMPERATURA "PRIMA" ACQUA IN USCITA



CONCLUSIONI: VEDERE PARAMETRI VECCHI IN NUOVA OTTICA

DESTINAZIONE CASEARIA IMPONE ATTENZIONE A

- TRATTAMENTI ANTIBIOTICI: CELLULE SOMATICHE conta differenziale nuovo strumento decisivo
 - CASEINE (fattori ALIMENTARI e GENETICI) e al TIPO di CASEINE
 - CBT da sola non basta
 - PARAMETRI «NUOVI» SPORIGENI e COLIFORMI
 - AFLATOSSINE
- «NUOVI ARGOMENTI»:
- BENESSERE
 - SOSTENIBILITA'



Grazie per l'attenzione

