

# Analisi e progettazione di un innovativo sistema per ridurre i consumi di risorse per la produzione di prosciutti cotti

## Descrizione del progetto

Comal SrL ha investito nella ricerca e sviluppo di una tecnologia innovativa per ridurre l'impatto ambientale della produzione dei prosciutti cotti di alta qualità. Il progetto ha permesso l'introduzione della termoformatura, tecnologia che permette di ridurre i consumi di risorse energetiche e materiali da imballaggio.

## Obiettivi

Il progetto si è articolato nei seguenti 3 work packages:

WP1 - Analisi, progettazione e prototipizzazione tecnologia di termoformatura applicata alla produzione di prosciutti cotti

WP2 - Analisi, studio e definizione delle attività di adeguamento delle lavorazioni

WP3 - Pianificazione e realizzazione delle attività di adeguamento delle lavorazioni

## Risultati

1-è stato progettato, assemblato e testato in linea il prototipo di sistema di termoformatura per sigillare il sacco di cottura del prosciutto e renderlo adeguato ad essere proposto al cliente finale come imballaggio primario;

2-sono state adeguate ricette e preparazione della materia prima MP alla lavorazione per ottenere un semilavorato con caratteristiche idonee alla cottura in termoformatura.

## Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale