

Filiera	APISTICA
Acronimo progetto	POLLINE
Titolo progetto	Innovazione nelle tecniche di raccolta e lavorazione del polline
Capofila progetto	La Pollinosa Società Semplice Società Agricola, Loc. Carceroni Snc Poggi del Sasso, 58048 - Cinigiano (GR), tel. 0564 990726, e-mail api.alessandri@gmail.com
Partner	<ul style="list-style-type: none"> • CONAPI • Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana • ARPAT Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani • UNAAPI Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani
Obiettivi progetto	<p>L'obiettivo generale del progetto è quello di verificare e validare in una azienda in produzione nuovi strumenti (innovazione di processo e prodotto nella lavorazione del polline) da rendere disponibili in termini di nuove conoscenze e competenze alle aziende apistiche firmatarie dell'accordo.</p> <p>In collegamento a questo più generale obiettivo il progetto POLLINE intende perseguire i seguenti obiettivi specifici:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. lo studio e il miglioramento delle attuali tecniche di raccolta e e prima lavorazione del polline in Toscana, anche al fine della stesura e validazione di un manuale di Buone Pratiche tale da garantire la migliore salubrità del prodotto pronto per il successivo confezionamento per la commercializzazione; 2. in relazione al punto precedente quale diretta conseguenza: definizione di indicazioni da dare ai produttori in merito alla tipologia di trappole adottabile e alla gestione del prodotto in campo in relazione alla differenti condizioni climatiche (umidità, temperature); 3. la determinazione dell'ottimale percentuale di umidità del prodotto in relazione alla sua possibile shelf life e alla sua stabilità microbiologica – è la principale questione e costituisce la più rilevante indicazione da dare ai produttori per la prima lavorazione, indispensabile per poter immettere sul mercato un prodotto gradevole e sicuro; 4. la messa a punto di una attrezzatura e processi di pulizia, conservazione e deumidificazione tale da preservare al meglio le proprietà nutrizionali, e organolettiche del prodotto; 5. definizione dei possibili contaminanti, sia esogeni che endogeni al processo produttivo, con raffronto dei pollini raccolti in distinte realtà geografico/ambientali della Toscana; 6. definizione delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche del prodotto in relazione alla differenti origini botaniche se monoflora o stagionali se multiflora; 7. la verifica di una prima tipizzazione dei pollini toscani e il raffronto delle loro caratteristiche nutrizionali, e organolettiche con quelle dei pollini oggi normalmente reperibili in commercio;

	<ol style="list-style-type: none">8. la scelta del migliore metodo di prima lavorazione con conseguente standardizzazione del processo di produzione;9. in relazione al punto precedente quale diretta conseguenza: definizione di standard qualitativi che aiutino a definire disciplinari di produzione utili ad una corretta valutazione qualitativa del prodotto conferito a CONAPI da confezionare e commercializzare;10. diffusione al comparto in generale ed ai partecipanti all'accordo di filiera in particolare, dei risultati del progetto.
Sito web	http://www.mieliditalia.it/mieli-e-prodotti-delle-api/notizie-prodotti-delle-api/81805-il-progetto-toscano-polline-al-congresso-aapi