

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA



ISSN 0390 - 6361

Indice

Verifica della validità del quadro degli amminoacidi liberi a 15 anni dalla sua introduzione per la caratterizzazione del Parmigiano-Reggiano. *L Pellegrino, J Hogenboom*.....5

Andamento dei valori di pH misurati al centro della forma nelle prime ore successive alla fabbricazione del Parmigiano-Reggiano: influenza di alcuni fattori tecnologici. *S Sandri, F Tosi, E Fossa, C Scotti, M Malacarne*.....17

Impiego di medica disidratata a diverso tenore in fibra per sostituire parzialmente i foraggi ed i concentrati nelle razioni delle lattifere. *L Calamari, G Bertoni, M Intini, MG Maianti*.....29

Produzione di un formaggio molle a crosta lavata da latte di pecora. *M Pes, S Furesi, G Riu, S Menendez Gonzalez, A Pirisi*.....43

Impiego di nuovi terreni colturali a base di cagliata e di formaggio per il recupero e la differenziazione della microflora caratteristica di formaggi a lunga stagionatura. *C Lazzi, M Gatti, V Bernini, J De Dea Lindner, E Neviani*.....55

Note bibliografiche.....70
Libri.....74
Eventi.....76
Tondo e corsivo.....77
Norme per gli autori.....78

Contents

Verification of the validity of the free amino acid pattern 15 years after its introduction from the characterization of Parmigiano-Reggiano cheese. *L Pellegrino, J Hogenboom*.....5

Trend of pH values measured in the inner zone of the cheese in the first hours after Parmigiano-Reggiano cheesemaking: influence of some technological factors. *S Sandri, F Tosi, E Fossa, C Scotti, M Malacarne*.....17

Utilization of dehydrated alfalfa with different fibre content in partial substitution of forages or concentrates in diet for lactating dairy cows. *L Calamari, G Bertoni, M Intini, MG Maianti*.....29

Production of a smear soft cheese from ewe milk. *M Pes, S Furesi, G Riu, S Menendez Gonzalez, A Pirisi*.....43

Use of new curd and cheese based cultural media to recover and differentiate the characteristics microflora of long ripened cheese. *C Lazzi, M Gatti, V Bernini, J De Dea Lindner, E Neviani*.....55

Dairy science abstracts.....70
Books.....74
Events.....76
Gleanings.....77
Guide for authors.....78

Bollettino dell'Associazione Italiana Tecnici del Latte.
Journal of the Italian Dairy Science Association Via Torelli
n. 17 - 43100 PARMA (Italia) - Bimestrale - Spedizione
in A.P. / 70% Parma - Tassa riscossa - Taxe perçue.

GENNAIO - FEBBRAIO 2007
ANNO LVIII - VOL. 58 - N. 1