

# SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

## Indice

Foraggi e qualità del latte destinato alla trasformazione in Parmigiano-Reggiano. *A Formigoni, A Palmonari, N Brogna, M Nocetti, P Vecchia, M Pecorari*.....119

Studio del profilo microbico del formaggio Semuda e caratterizzazione genotipica, fenotipica e tecnologica dei batteri lattici isolati. *S Morandi, M Brasca, R Lodi*..... 139

Indagine preliminare sulle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche del Pecorino di Farindola. *M Schirone, R Tofalo, G Angelozzi, A Corsetti, G Suzzi*.....153

Variazione genetica delle lattoproteine in razze ovine italiane: nuove conoscenze. *AM Caroli, S Chessa*.....171

Note bibliografiche.....179  
Notiziario AITeL.....180  
Tondo e corsivo.....183

## Contents

Forages and milk quality for Parmigiano-Reggiano cheese production. *A Formigoni, A Palmonari, N Brogna, M Nocetti, P Vecchia, M Pecorari*..... 119

Microbial profile of Semuda cheese and genotypic, phenotypic and technological characterization of indigenous lactic acid bacteria. *S Morandi, M Brasca, R Lodi*...139

A preliminary evaluation of microbiological and physico-chemical characteristics of Pecorino di Farindola cheese. *M Schirone, R Tofalo, G Angelozzi, A Corsetti, G Suzzi*.....153

Genetic variation at the ovine milk proteins in Italian ovine breeds: new knowledge. *AM Caroli, S Chessa*.....171

Dairy Science abstracts.....179  
AITeL news.....180  
Gleanings.....183

Bollettino dell'Associazione Italiana Tecnici del Latte.  
*Journal of the Italian Dairy Science Association* Via Torelli  
n. 17 - 43123 PARMA (Italia) - Bimestrale - Spedizione  
in A.P. / 70% Parma - Tassa riscossa - Taxe perçue.

MAGGIO - GIUGNO 2010  
ANNO LXI - VOL. 61 - N. 3