

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

- Qualificazione delle produzioni casearie da erba ed effetto del pascolamento di tipi vegetazionali differenti sul profilo acidico di lattici e formaggi. *Effects of different pasture types on milk and cheese fatty acid profile for grass-fed dairy product valorisation*. Cavallero et al..... 395
- Indagine sulle tecniche di alimentazione nelle aziende ovine dell'Appennino pistoiese e qualità del latte. *Survey on feeding techniques in sheep farms of the Pistoia Appennino and milk quality*. Acciaioli et al..... 407
- Valutazione di ecologie microbiche mediante analisi del DNA ed RNA estratti direttamente da Castelmagno PDO durante la produzione e maturazione. *Evaluation of microbial ecology of Castelmagno PDO cheese during cheese-making and ripening by direct analysis of DNA and RNA*. Dolci et al..... 413
- Caratterizzazione compositiva di mozzarelle vaccine e bufaline del commercio. *Compositional characterisation of buffalo milk and cow milk mozzarella cheeses present on Piedmont market*. Bertolino et al..... 419
- Effetto delle modalità di conservazione sulla evoluzione della componente acidica in formaggio grattugiato confezionato in atmosfera protettiva. *Effect of system storage on dynamics of fatty acid profile of grated cheeses in modified atmosphere*. Giordano et al..... 427
- Individuazione di biomarker terpenoidici per la differenziazione di prodotti caseari di montagna. *Terpenoids as biomarkers of mountain dairy products*. Belviso et al..... 433
- Resistenza alla tetraciclina in *Streptococcus thermophilus* isolati da formaggi a latte crudo. *Tetracycline resistance among wild-type Streptococcus thermophilus strains isolated from raw milk*. Morandi et al..... 441
- Fattori di virulenza e antibiotico-resistenza in ceppi di *Enterococcus faecalis* di origine casearia. *Virulence factors and antibiotic-resistance of dairy Enterococcus faecalis strains*. Silveti et al..... 449
- Andamento qualitativo e attività antiossidante del latte di asine derivate Martina Franca a diversi stadi di lattazione. *Quality and antioxidant activity of milk from derived Martina Franca breed jennies at different stages of lactation*. Paolino et Cosentino..... 455
- Allestimento e impiego di uno starter autoctono nella produzione di un Pecorino a latte crudo della provincia di Siena. *Selection and employment of an autochthonous starter for the production of a raw milk Pecorino cheese of Siena province (Tuscany - Italy)*. Turchi et al.... 461
- Notiziario AITeL 469 AITeL news 469
Indice finale 473 Final index 473

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% CN / Parma.

NOVEMBRE - DICEMBRE 2011
ANNO LXII - VOL. 62 - N. 6