

# SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

Componenti bioattivi del sedimento iniziale del latte. <i>Bio-active components of initial milk sediment.</i> Buldo et al.....	83
Polimorfismi del gene della k-caseina e caratteristiche chimiche e lattodinamografiche del latte di capra. <i>Relationships between polymorphism at k-casein gene and chemical and renneting properties of goat milk.</i> Vacca et al.....	101
Valutazione di alcuni indici di trattamento termico in latte UHT e pastorizzato commercializzato in Italia. <i>Evaluation of some heat-treatment indices in UHT and pasteurised milk marketed in Italy.</i> Pedonese et al.....	107
Effetto del foraggio fresco e secco di specie da erbaio in purezza sul profilo dei composti volatili (VOC) e degli acidi grassi del formaggio di capra. <i>Effect of fresh herbage and hay from forage crop given in pureness on Volatile Compounds' (VOC) and fatty acid's profile in goat cheese.</i> Sepe et al.....	113
Relazioni tra attività delle proteasi totali del latte bovino e polimorfismi genetici lattoproteici. <i>Relations between total protease activity of bovine milk and milk protein genetic polymorphisms.</i> Caroli et al.....	121
Il Pecorino Crotonese: un formaggio tradizionale e funzionale. <i>Pecorino Crotonese: a traditional and functional cheese.</i> Randazzo et al.....	129
La qualità dei nostri prodotti caseari a rischio deprezzamento. <i>At the risk the quality of Italian dairy products.</i> Valletrisco et De Clemente.....	143
Libri - Books .....	151
Notizionario AITeL - AITeL news .....	153
Norme per gli autori - Guide for authors .....	159

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.

MARZO - APRILE 2012  
ANNO LXIII - VOL. 63 - N. 2