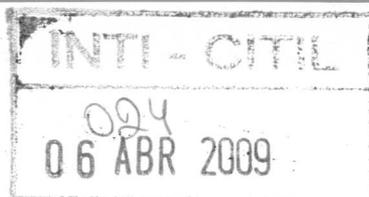


SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361



Indice

Contents

La composizione in acidi grassi di campioni di formaggio Parmigiano-Reggiano, con particolare riferimento agli isomeri <i>trans</i> (TFA). <i>Fatty acids composition of Parmigiano-Reggiano cheese samples, with particular reference to trans isomers (TFA)</i> . Gori <i>et al.</i>	451
Effetto del regime alimentare delle bovine sulla composizione in acidi grassi del formaggio Caciocavallo Palermitano. <i>Effects of feeding regime of dairy cows on fatty acids composition of Caciocavallo Palermitano cheese</i> . Di Grigoli <i>et al.</i>	457
Caratteristiche sensoriali del Parmigiano-Reggiano: influenza del prato stabile. <i>Sensory characteristics of Parmigiano-Reggiano: permanent meadows' influence</i> . Garavaldi <i>et Bortolazzo</i>	463
Metodi molecolari per il controllo della filiera lattiero-casearia: scelta del target e delle strategie. <i>Checking of cheese-making products by means of molecular methods: targeting and strategies</i> . Cremonesi <i>et Leone</i>	469
Isolamento ed identificazione di batteri lattici dal "Caprino delle Crete Senesi". <i>Isolation and identification of lactic acid bacteria from the "Caprino delle Crete Senesi"</i> . Fratini <i>et al.</i>	475
Igiene, sanità animale e commercializzazione del latte in Niger. <i>Hygiene, animal health and milk commercialisation in Niger</i> . Harouna <i>et al.</i>	481
Relazione tra composizione lipidica della dieta e dei prodotti lattiero-caseari di bovine di razza Piemontese allevate in ambiente alpino. <i>Correlations between the fatty acids of diet and dairy products of Piemontese cows bred in Alpine regions</i> . Battagliani <i>et al.</i>	487
Studio delle popolazioni di batteri lattici in formaggi tradizionali mediante la tecnica PCR-TGGE. <i>Characterization of the lactic acid microflora of traditional cheeses by means of PCR-TGGE</i> . Arici <i>et al.</i>	491
Test di preferenza su formaggi artigianali competitori industriali. <i>Preference test performed onto artisan cheeses and industrials competitors</i> . Osimani <i>et al.</i>	499
Variazioni di composizione e proprietà fisico-chimiche del Parmigiano-Reggiano durante la maturazione e in differenti zone della forma. <i>Variations of composition and physico-chemical properties of Parmigiano-Reggiano cheese throughout ripening in different zones of the cheese wheel</i> . Tosi <i>et al.</i>	507
Notiziario AITeL.....	529
Tondo e corsivo.....	532
Indice finale.....	533
AITeL news.....	529
Gleanings.....	532
Final index.....	533

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.

NOVEMBRE - DICEMBRE 2008
ANNO LIX - VOL. 59 - N. 6