

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it



ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

- Selezione per la qualità del latte: il principale obiettivo della Razza Bruna. *Selection on quality of milk: the primary target of Italian Brown cattle.* Rossoni et al.....303
- La struttura fisica della razione influenza principalmente la quantità di latte prodotto. *Ration physical structure mainly affect milk yield.* Righi et al.....309
- Variatione delle caratteristiche tecnologiche del latte di capra durante la lattazione. *Change of technology features of goat milk during lactation.* Pistoia et al.....315
- Raffreddamento del latte e qualità del Parmigiano-Reggiano: caratteristiche del latte in caldaia. *Milk refrigeration and quality of Parmigiano-Reggiano cheese: characteristics of vat milk.* Franceschi et al.....329
- Raffreddamento del latte e qualità del Parmigiano-Reggiano: Effetti sulle caratteristiche del formaggio stagionato. *Milk refrigeration and quality of Parmigiano-Reggiano cheese: effects on cheese characteristics.* Franceschi et al.335
- Un metodo alternativo per la caratterizzazione della variante E della α_{s1} -caseina di capra. *An alternative method for characterization of goat CSN1S1 E variant.* Dettori et al.....341
- Microbiologia degli alimenti: confronto tra le metodiche tradizionali e i metodi Compact Dry e 3M Petrifilm. *Food microbiology: comparison between traditional analysis's methods versus Compact Dry and 3M Petrifilm methods.* Dalla Valle et Casati.....347
- Applicazione della spettroscopia FT-IR per la determinazione della caseina in campioni individuali di latte bovino. *Application of FT-IR spectroscopy to measure casein content in individual milk samples of dairy cows.* Calamari et al.....355
- Qualità del latte per la salute umana: la β -caseina e la razza Bruna. *Milk quality and human health: β -casein and Italian Brown cattle.* Bonetti et al.....361
- Studio di lipidi, acidi organici, zuccheri, diacetile e acetoino nella Fontina DOP al fine di identificare i batteri responsabili delle caratteristiche qualitative e delle anomalie di fermentazione. *Study of lipids, organic acids, sugars, diacetyl and acetoin present in PDO Fontina cheese to identify the microbes responsible for characteristic qualities and anomalous fermentations.* Sado et al.....367
- Vastedda della valle del Belice: processo produttivo e contaminazione sperimentale con *Salmonella* spp. *Vastedda della valle del Belice cheese: production and experimental contamination with Salmonella* spp. Scatassa et al...373
- Composizione chimica, acidità titolabile e contenuto di cellule somatiche del latte di cinque razze bovine allevate in Trentino Alto Adige. *Chemical composition, titratable acidity and somatic cell content of the herd milk of five cattle breeds reared in Trentino Alto Adige.* Gaiarin et al.....379
- Relazione fra apporto alimentare e livelli plasmatici di vitamina E nella bovina da latte. *Relation between feed supply and plasmatic levels of vitamin E in dairy cattle.* Righi et al.....383
- Effetti di differenti modalità di conservazione sull'evoluzione del profilo microbiologico e fisico-chimico di Pecorino Toscano DOP a pasta tenera. *Effects of different storage practices on the evolution of microbiological and physico-chemical parameters of PDO soft Pecorino Toscano cheese.* Pedonese et al.....389

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.

LUGLIO - AGOSTO 2009
ANNO LX - VOL. 60 - N. 4