

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

INTI-Extensión y Desarrollo
División Biblioteca

1430
17 SEP 2007

ISSN 0390 - 6361

Indice

I risultati della ricerca sulla produzione del Parmigiano-Reggiano: la maturazione del latte, andamento della proteolisi. *A Summer, P Formaggioni, P Franceschi, M Malacarne, P Mariani*.....165

I risultati della ricerca sulla produzione del Parmigiano-Reggiano: la maturazione del latte, la componente minerale. *M Malacarne, P Franceschi, P Formaggioni, A Summer, P Mariani*.....173

Evoluzione della frazione aminoacidica e peptidica del Parmigiano-Reggiano fino all'ottavo mese di stagionatura. *V Cavatorta, S Sforza, F Lambertini, M Bellini, F Stefani, G Galaverna, A Dossena, R Marchelli*.....183

Caratterizzazione del Parmigiano-Reggiano di 12 mesi. *A Pecorari, G Gambini, G Panari, M Nocetti*.....205

Note bibliografiche.....219
Tondo e corsivo.....223

Contents

The results of the research on Parmigiano-Reggiano cheese production: the maturation of milk, trend of proteolysis. *A Summer, P Formaggioni, P Franceschi, M Malacarne, P Mariani*.....165

The results of the research on Parmigiano-Reggiano cheese production: the maturation of milk, the mineral component. *M Malacarne, P Franceschi, P Formaggioni, A Summer, P Mariani*.....173

Evaluation of the aminoacidic and peptide fractions of Parmigiano-Reggiano cheese until the 8th month of ripening. *V Cavatorta, S Sforza, F Lambertini, M Bellini, F Stefani, G Galaverna, A Dossena, R Marchelli*.....183

The characterisation of 12 months old Parmigiano-Reggiano cheese. *A Pecorari, G Gambini, G Panari, M Nocetti*...205

Dairy science abstracts.....219
Gleanings.....223

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.

MAGGIO - GIUGNO 2007
ANNO LVIII - VOL. 58 - N. 3