

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

INTI-Extensión y Desarrollo
División Biblioteca

1430

9 FEB 2009

Indice

Contenuto di umidità, valori di acido lattico, acidi grassi volatili e pH del Parmigiano-Reggiano, in diverse zone della pasta, a 72 ore dalla produzione. *F Tosi, S Sandri, G Tedeschi, E Fossa, P Franceschi*.....291

Influenza della spugnatura sulle caratteristiche sensoriali del Puozzone di Moena. *C Chiavari, F Coloretti, G Gaiarin*.....303

Uno studio elettroforetico della proteolisi nei formaggi Silter prodotti in alpeggio e fondo valle. *D Rignanese, S Chessa, A Trani, P Loizzo, A Di Luccia, A Caroli*.....321

Variazioni delle concentrazioni di rame, ferro e zinco nella produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano. *S Ghidini, E Zanardi, M Conter, M Pecorari, G Gambini, A Ianieri*.....331

Composizione di base e frazioni proteiche del latte di cervo (*Cervus elaphus*). *M Malacarne, GM Pisani, CS Soffiantini, P Franceschi, P Formaggioni, A Summer, P Mariani*.....341

Note bibliografiche.....347
Libri.....357
Tondo e corsivo.....360

Moisture, lactic acid, volatile fatty acids contents and pH values in different zones of Parmigiano-Reggiano wheel 72 hours after cheese production. *F Tosi, S Sandri, G Tedeschi, E Fossa, P Franceschi*.....291

Influence of brine washing on the sensory characteristics of Puozzone di Moena cheese. *C Chiavari, F Coloretti, G Gaiarin*.....303

An electrophoretic study of the proteolysis in Silter cheeses produced in alpine pastures and in the valley. *D Rignanese, S Chessa, A Trani, P Loizzo, A Di Luccia, A Caroli*.....321

Fluctuations of copper, iron and zinc throughout Parmigiano-Reggiano cheesemaking. *S Ghidini, E Zanardi, M Conter, M Pecorari, G Gambini, A Ianieri*.....331

Gross composition and protein fractions of red deer milk (*Cervus elaphus*). *M Malacarne, GM Pisani, CS Soffiantini, P Franceschi, P Formaggioni, A Summer, P Mariani*.....341

Dairy science abstracts.....347
Books.....357
Gleanings.....360

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.

SETTEMBRE - OTTOBRE 2007
ANNO LVIII - VOL. 58 - N. 5