

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

Aspetti della produzione dei piccoli ruminanti con impatto sulla salute umana. <i>Aspects of small ruminant production with particular impact on human health.</i> Caroli et al.....	5
Ricerche sulla composizione in acidi grassi del burro prodotto in Emilia: risultati di una ricerca biennale. <i>Investigation on the fatty acid composition of butter produced in Emilia: principal results of a two years study.</i> Losi et al.....	19
Indagine conoscitiva sulla microflora appartenente al gruppo dei batteri proteolitici presente nel latte crudo destinato alla trasformazione in Fontina DOP. <i>Research on micro-flora present in proteolytic bacteria found in raw milk to be used in DOP Fontina cheese production.</i> Barmaz et al.....	31
Lipidomica nel formaggio Ragusano. <i>Lipidomic in Ragusano cheese.</i> La Terra et al.....	37
Caratterizzazione del formaggio Pecorino Siciliano attraverso l'area di produzione. <i>Characterization of Pecorino Siciliano cheese by area of production.</i> Belvedere et al.....	45
Influenza di essenze aromatiche di citronella e geranio sulla qualità aromatica del latte. <i>Influence of citronella and geranium essence treatment on milk aroma.</i> Rapisarda et al.....	51
Contenuto di acido linoleico coniugato e di vitamina E nei latti di specie diverse prelevati nel periodo estivo in Sicilia. <i>Conjugated linoleic acid and vitamin E content in milks from different species collected in summer time in Sicily.</i> Marino et al.....	57
Spettroscopia nel vicino infrarosso e metodi di determinazione analitici innovativi per la valorizzazione della produzione casearia del Ragusano DOP. <i>Near Infrared Spectroscopy and innovative analytical methods for the valorization of Ragusano DOP cheese.</i> La Terra et al.....	65
Notiziario AITeL.....	71
AITeL news.....	71