

# SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

## Indice

## Contents

- Fattori gestionali e ambientali che influiscono sulla qualità igienica dal latte alla stalla. *Milk hygiene at the farm: effects of management and environmental factors*. Bava et al..... 75
- Applicazione delle tecniche di proteomica nella caratterizzazione peptidica della Fontina DOP durante la stagionatura. *A proteomic approach for the characterisation of proteolysis in Fontina cheese*. Valentini et al..... 85
- Valutazione delle caratteristiche qualitative di Bitto e Casera mediante tecniche spettroscopiche e chimiche. *Evaluation of qualitative characteristics of Bitto and Valtellina Casera cheeses with spectroscopic and chemical techniques*. Marinoni et al..... 91
- Formaggio Bitto DOP: caratterizzazione della componente proteica e di alcuni metaboliti prodotti durante la maturazione. *PDO Bitto cheese: characterization of proteins breakdown and metabolites produced during ripening*. Monti et al..... 99
- Identificazione di batteri lattici mediante RSA e Pentaplex PCR nel sieroinnesto per Grana Padano. *Lactic acid bacteria identification by RSA and Pentaplex PCR in Grana Padano whey starter*. Remonesi et al..... 107
- "Toma de lait brusc": qualità igienico sanitaria e verifica del processo produttivo. *"Toma de lait brusc": food hygiene during the producing process*. Bianchi et al..... 113
- Stafilococchi coagulasi positivi in prodotti lattiero-caseari: presenza di ceppi produttori di tossine o potenzialmente tali. *Coagulase positive Staphylococci in dairy products: presence of potentially enterotoxigenic strains*. Bianchi et al..... 119
- Valutazione della resistenza termica e della sopravvivenza di *Prototheca Zopfii* (genotype 2) in formaggi bovini a latte crudo. *Evaluation of the presence of Prototheca zopfii (genotype 2) in cheese obtained from pasteurized and raw milk*. Scatassa et al..... 125
- Gli idrocarburi: nuovi alleati per la tracciabilità dei formaggi di montagna. *Hydrocarbons: new tools for the traceability of mountain cheese*. Contarini et al..... 131
- Effetti dell'introduzione di innesto selezionato di microrganismi caseari autoctoni sulle caratteristiche del formaggio Bitto DOP. *Effects of the adoption of selected autochthonous dairy bacteria as starter on Bitto DOP cheese characteristics*. Brasca et al..... 139
- Norme per gli autori..... 149      Guide for authors..... 149

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% CN / Parma.

MARZO - APRILE 2011  
ANNO LXII - VOL. 62 - N. 2