

# SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

## Indice

## Contents

- Un approccio analitico alla rivelazione dell'uso di cagliate conservate nella produzione della Mozzarella vaccina. *Analytical approach for the detection of the use of stored curds in the production of bovine Mozzarella cheese*. Faccia et al..... 233
- Caratteristiche microbiologiche del latte crudo distribuito al dettaglio con erogatori automatici in veneto ed Emilia-Romagna. *Microbiological quality of bovine raw milk for human consumption in nord-eastern Italy*. Alberghini et al..... 241
- Monitoraggio della presenza di aflatoxina M1 nel latte bovino mediante HPLC -FLD. *Determination of aflatoxin M1 residues in bovine milk by liquid chromatography with fluorescence detector*. Massafra et al..... 245
- Lavaggio dell'impianto di mungitura e qualità microbiologica del latte. *Milking machine cleaning and microbiological quality of milk*. Zucali et al..... 251
- Valutazione della proteolisi e della produzione di ammine biogene in microcaseificazioni modello ottenute con ceppi produttori di batteriocine. *Proteolysis evaluation and biogenic amines production in miniature cheeses obtained with bacteriocin producer strains*. Coisson et al..... 257
- Limiti e potenzialità della filiera latte africana in area subsahariana: l'esempio di un progetto pilota. *The urban and periurban milk chain at Maroua (Cameroun)*. Cantafora et al..... 263
- Analisi del contenuto di k-caseina B in campioni di latte di massa. *Analysis of the contents of k-casein B in bulk milk samples*. Rossoni et al..... 267
- Latte bovino, ovino e caprino congelato: variazione dei parametri fisici, chimici e tecnologici. *Bovine, sheep and goat freezing milk: effect on physical, chemical and technological parameters*. Todaro et al..... 275
- Variabilità del contenuto di k-caseina B in campioni di singole vacche. *Variability of the content of k-casein B in individual milk samples*. Nicoletti et al..... 283
- Evoluzione della composizione del pecorino romano durante la stagionatura: centro e periferia. *Chemical characteristics of inner and outer parts of Pecorino Romano cheese during ripening*. Palocci et al..... 289
- Significato della piroglutammina-gamma3-caseina quale indice di stagionatura del formaggio Grana Padano DOP. *Significance of pyroglutamyl-gamma3-casein as ripening index of PDO Grana Padano cheese*. Masotti et al..... 295
- Curve di lattazione in bovine di razza Grigio Alpina. *Lactation curves in Grey Alpine cattle*. Sabbioni et al..... 301
- Notiziario AITeL..... 309      AITeL news..... 309