

# SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

## Indice

## Contents

- Il confezionamento dei formaggi in pellicole estensibili: aspetti qualitativi e fenomeni di cessione. *Wrapping films for cheese packaging: qualitative aspects and migration phenomena.* Battelli *et al.*..... 313
- Utilizzo degli ultrasuoni nella debatterizzazione del latte: risultati preliminari. *Using ultrasounds to sanitize milk: preliminary results.* Montemurro *et al.*..... 327
- Effetto del sistema di allevamento sulle caratteristiche aromatiche e sul profilo acidico del latte di vacca. *Effect of rearing system on the aromatic characteristics and acid profile of cow milk.* Claps *et al.*..... 333
- Effetto della stagionatura di Pecorini a latte crudo e pastorizzato sulle caratteristiche aromatiche. *Effect of ageing on aromatic features of Pecorino cheese making from raw milk and pasteurized milk.* Giustini *et al.*..... 339
- Controllo di microrganismi patogeni (*Listeria monocytogenes* e *Staphylococcus aureus*) in formaggi semistagionati mediante l'utilizzo di *Lactococcus lactis* produttori di batteriocine. *Control of pathogen microorganisms (Listeria monocytogenes and Staphylococcus aureus) in semi-ripened cheeses by using Lactococcus lactis bacteriocin producing strains.* Dal Bello *et al.*..... 345
- Approccio multidisciplinare per la selezione di ceppi autoctoni per la produzione di Toma piemontese artigianale. *An integrated approach for the selection of a starter culture for the production of the Toma traditional cheese in the Piedmont region.* Zeppa *et al.*..... 353
- Monitoraggio ambientale e rischi igienico-sanitari in una centrale del latte siciliana. *Environmental monitoring and hygienic-sanitary risks in a Sicilian dairy processing industry.* La Rosa *et al.*..... 361
- Caratterizzazione chimica, enzimatica e microbiologica del latte e della Mozzarella di Bufala prodotti in provincia di Foggia. *Chemical, enzymatic and microbiological features of buffalo milk and Mozzarella cheese produced in the province of Foggia.* Santillo *et al.*..... 377
- Microbiota di sieroinnesti per la produzione di formaggi a pasta dura attraverso metodi molecolari cultura -dipendente e -indipendente. *Molecular identification of lactic acid bacteria in artisanal whey starter used in the production of a pressed hard cheese.* Alessandria *et al.*..... 387