

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

Qualificazione delle produzioni casearie da erba ed effetto del pascolamento di tipi vegetazionali differenti sul profilo acidico di lattici e formaggi. *Effects of different pasture types on milk and cheese fatty acid profile for grass-fed dairy product valorisation*. Cavallero et al..... 395

Indagine sulle tecniche di alimentazione nelle aziende ovine dell'Appennino pistoiese e qualità del latte. *Survey on feeding techniques in sheep farms of the Pistoia Appennino and milk quality*. Acciaioli et al..... 407

Valutazione di ecologie microbiche mediante analisi del DNA ed RNA estratti direttamente da Castelmagno PDO durante la produzione e maturazione. *Evaluation of microbial ecology of Castelmagno PDO cheese during cheese-making and ripening by direct analysis of DNA and RNA*. Dolci et al..... 413

Caratterizzazione compositiva di mozzarelle vaccine e bufaline del commercio. *Compositional characterisation of buffalo milk and cow milk mozzarella cheeses present on Piedmont market*. Bertolino et al..... 419

Effetto delle modalità di conservazione sulla evoluzione della componente acidica in formaggio grattugiato confezionato in atmosfera protettiva. *Effect of system storage on dynamics of fatty acid profile of grated cheeses in modified atmosphere*. Giordano et al..... 427

Individuazione di biomarker terpenoidici per la differenziazione di prodotti caseari di montagna. *Terpenoids as biomarkers of mountain dairy products*. Belviso et al..... 433

Resistenza alla tetraciclina in *Streptococcus thermophilus* isolati da formaggi a latte crudo. *Tetracycline resistance among wild-type Streptococcus thermophilus strains isolated from raw milk*. Morandi et al..... 441

Fattori di virulenza e antibiotico-resistenza in ceppi di *Enterococcus faecalis* di origine casearia. *Virulence factors and antibiotic-resistance of dairy Enterococcus faecalis strains*. Silveti et al..... 449

Andamento qualitativo e attività antiossidante del latte di asine derivate Martina Franca a diversi stadi di lattazione. *Quality and antioxidant activity of milk from derived Martina Franca breed jennies at different stages of lactation*. Paolino et Cosentino..... 455

Allestimento e impiego di uno starter autoctono nella produzione di un Pecorino a latte crudo della provincia di Siena. *Selection and employment of an autochthonous starter for the production of a raw milk Pecorino cheese of Siena province (Tuscany - Italy)*. Turchi et al.... 461

Notiziario AITeL 469

AITeL news 469

Indice finale 473

Final index 473

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.

NOVEMBRE - DICEMBRE 2011
ANNO LXII - VOL. 62 - N. 6