

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

Indagine su due anomalie strutturali del Parmigiano-Reggiano: il gonfiore propionico e la sfoglia. *Survey on two structural defects of Parmigiano-Reggiano cheese: propionic fermentation and slit openings.* Tosi et al..... 5

Dinamiche di crescita di lieviti durante la conservazione della Mozzarella di Bufala Campana DOP. *Yeasts growth during storage of Mozzarella Bufala Campana PDO cheese.* Mucchetti et al..... 21

Valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari piemontesi: approcci molecolari per lo studio dell'ecosistema microbico. *Increasing the value of the dairy products from the Piedmont region: molecular approaches to study the microbial ecosystem.* Coccolin et al..... 29

Formaggi ovinu tradizionali dell'Irpinia: qualità sensoriale e confronto con alcuni rinomati Pecorini DOP. *Traditional ewes' milk cheeses from Irpinia: sensory quality and comparison with some renowned PDO "Pecorino" cheeses.* Comendador et al... 41

Attività antiossidante di yogurt ottenuti da Bruna e Frisona: andamento in funzione dell'aplotipo. *Antioxidant activity of yogurt produced from Brown and Friesian cows: trends in function of haplotype.* Perna et al..... 53

Aspetti igienici e qualità nutrizionale dei formaggi freschi tradizionali prodotti in Sardegna. *Nutritional and hygienic quality of traditional fresh cheeses produced in Sardinian.* Mangia et al..... 67

Impiego del latte di asina in sostituzione di lisozima da uovo nella produzione del formaggio duro italiano: prime esperienze. *Ass's milk as substitute of lysozyme from hen egg white in Italian hard cheese making: first results.* Galassi et al..... 73

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.

GENNAIO - FEBBRAIO 2012
ANNO LXIII - VOL. 63 - N. 1