

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

Caratteristiche del Pecorino Romano sottoposto a differente durata della salatura.
Characteristics of Pecorino Romano submitted to different salting period.
Tripaldi *et al.* 235

Diagnostica radiologica delle forme di Parmigiano-reggiano (raggi X): osservazioni
sul tempo di manifestazione del gonfiore tardivo causato dallo sviluppo di *clostridium*
tyrobutyricum. *Use of X-ray to analyse Parmigiano-Reggiano cheese wheels: time*
evolution of late blowing defect caused by Clostridium tyrobutyricum.
Tosi *et al.* 247

La tutela della qualità dei formaggi: una realtà ancora lontana? *The protection of*
the quality of cheese: a reality still far away? Ferri *et al.* 261

Relazione tra efficienza biologica e composizione acidica del grasso del latte in
Frisone Italiane. *Relationship between biological efficiency and milk fatty acids*
composition in Italian Friesian cows. Speroni *et al.* 279

Frequenza delle curve di lattazione standard e atipiche per latte, grasso, proteine
e lattosio in bovine di razza Bianca Val Padana. *Frequency of standard and atypical*
lactation curves for milk, fat, protein and lactose yield in Bianca Val Padana cattle.
Sabbioni *et al.* 293

Presenza e sviluppo di *aeromonas* spp in latte crudo erogato da distributori automatici
in Toscana. *Presence and growth of Aeromonas spp in raw milk from automatic*
vending machines in Tuscany. Pedonese *et al.* 305

Notiziario AITeL - *AITeL news* 312

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.

SETTEMBRE - DICEMBRE 2012
ANNO LXIII - VOL. 63 - N. 5-6