

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

INTI - CITI

024

26 NOV 2008

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

- Aspetti quali-quantitativi della produzione del latte e del formaggio in pecore Comisane allevate al pascolo. *Qualitative and quantitative evaluation of milk and cheese production in Comisana sheep: comparison between indoor and outdoor rearing.* Casamassima et al..... 267
- Separazione e quantificazione delle varianti genetiche delle proteine del latte bovino mediante HPLC a fase inversa. *Separation and quantification of bovine milk protein genetic variants by reversed-phase HPLC.* Bonfatti et al.... 273
- Il sieroinnesto di Grana Padano: una comunità di batteri e batteriofagi. *Grana cheese whey starter: a community of bacteria and phages.* Zago et al..... 277
- La filiera latte in Africa saheliana: valorizzazione del prodotto locale. *Milk chain in Sahel: valorisation of local product.* Zecchini et al..... 287
- Il pisello proteico nell'alimentazione di bovine di razza Reggiana: effetti sulla produzione e sulle caratteristiche del latte. *Pea in the diet of Reggiana dairy cows: effects on milk yield and quality.* Comellini et al..... 293
- Caratterizzazione fisico-chimica e microbiologica di una produzione a latte crudo di Pecorino della regione Marche. *Physico-chemical and microbiological characterization of a raw milk manufacture of Pecorino cheese of the Marche region.* Aquilanti et al..... 297
- Caratterizzazione fisico-chimica e microbiologica di una produzione a latte crudo di formaggio Caprino della regione Marche. *Physico-chemical and microbiological characterization of a raw milk manufacture of Caprino cheese of the Marche region.* Babini et al..... 303
- Contributo della popolazione lattica autoctona in una produzione di Mozzarella al latte crudo con starter termofili commerciali. *Contribution of the autochthonous lactic acid bacteria in a production of raw milk Mozzarella cheese.* Ciarrocchi et al..... 311
- Caratterizzazione fisico-chimica e microbiologica di una produzione a latte crudo di Caciotta della regione Marche. *Physico-chemical and microbiological characterization of a raw milk manufacture of Caciotta cheese of the Marche region.* Santarelli et al..... 317
- Effetto della radiazione solare sulla composizione del latte ovino. *Effect of solar radiation on ewe milk fatty acid composition.* Albenzio et al..... 323
- Caratterizzazione enzimatica e microbiologica del caglio in pasta di agnello contenente *Lactobacillus acidophilus*. *Enzymatic and microbial characteristics of lamb rennet paste containing Lactobacillus acidophilus.* Santillo et al.... 327
- Possibili relazioni tra i polimorfismi genetici della k-caseina e della b-lattoglobulina e composizione acidica del grasso nel latte della razza Reggiana. *Possible relations between genetic polymorphism of k-Casein and b-Lactoglobulin and fatty acid composition of fat in the milk of Reggiana breed.* Melia et al..... 333
- Relazione tra pulizia delle bovine e la qualità igienica e sanitaria del latte. *Relationship between cow hygiene and somatic cell and bacterial counts in bulk tank milk.* Bava et al..... 339
- Curve di lattazione in bovine di razza Valdostana. *Lactation curves in Valdostana cattle.* Sabbioni et al..... 345
- Stima del trasferimento di aflatossine dai concentrati al latte di capra. *Afatoxin carry-over estimation from concentrates to goat milk.* Saccà et al..... 351
- Problematiche relative alla concentrazione per osmosi inversa di sieri di differente provenienza. *Processing and chemical aspects of reverse osmosis concentration applied to different types of cheese whey.* Innocente et al..... 361
- Eventi..... 365
- Tondo e corsivo..... 369
- Events..... 365
- Gleanings..... 369

Bollettino dell'Associazione Italiana Tecnici del Latte.
Journal of the Italian Dairy Science Association Via Torelli
n. 17 - 43100 PARMA (Italia) - Bimestrale - Spedizione
in A.P. / 70% Parma - Tassa riscossa - Taxe perçue.

LUGLIO - AGOSTO 2008
ANNO LIX - VOL. 59 - N. 4