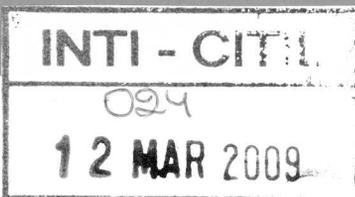


SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it



ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

- Influenza di dosi crescenti di *Zea mays* sui rapporti isotopici del carbonio di razioni unifeed e latte. *Influence of increasing doses of Zea mays on isotopic carbon and nitrogen ratio of unifeed diets and milk.* Colombari et al....373
- Contaminazione di aflatoxina M1 nel latte bovino, risultati di cinque anni di sorveglianza in Emilia Romagna. *Aflatoxin M1 contamination in bovine milk. Results during five years of surveillance in Emilia Romagna region.* Caprai et al.....379
- Studio dell'evoluzione della popolazione di batteri lattici durante la produzione di Parmigiano-Reggiano mediante 16S rDNA PCR-DGGE. *Study of lactic acid bacteria population during Parmigiano-Reggiano cheese production by rDNA PCR-DGGE.* DeVerò et al.....385
- Applicazione della tecnica rDNA PCR-DGGE nello studio della popolazione lattica dominante in Parmigiano-Reggiano. *Assessment of rDNA PCR-DGGE as useful tool for identifying dominant lactic acid bacteria from Parmigiano-Reggiano cheese.* Solieri et al.....395
- Caratterizzazione di una soluzione ottenuta da caglio in pasta artigianale d'agnello, impiegata nella produzione del Pecorino di Picinisco. *Characterization of an enzymatic solution obtained from artisanal lamb paste and employed in Pecorino of Picinisco manufacture.* Carbone et al.....407
- Effetto della tecnica di preparazione del caglio in pasta artigianale d'agnello sulle caratteristiche lipolitiche: gemma vs cagliolo intero. *Effects of the artisanal lamb rennet paste preparation method on its lipolytic activities: gemma vs whole abomasum.* Carbone et al.....413
- Andamento dei valori di pH e del contenuto in sale nel formaggio Parmigiano-Reggiano in diverse zone della forma durante la stagionatura. *Trends of pH and salt content in different zones of Parmigiano-Reggiano cheese wheel during ripening.* Tosi et al.....419
- Comparazione della componente volatile di formaggi artigianali ed industriali mediante SPME-GC. *Comparison of the volatile fraction of artisan and industrial cheeses by SPME-GC.* Babini et al.....425
- Valutazione dei parametri qualitativi del latte prodotto da bufale destagionalizzate. *Evaluation of the qualitative parameters in milk produced from deseasonalized water buffaloes.* Bruni et al.....431
- Andamento della flora lattica della produzione della Mozzarella di Bufala Campana. *Monitoring lactobacillus and lactococcus in the production of the Mozzarella buffalo cheese.* Zottola et al.....437
- Indagine sulla presenza di escretori fecali di *Escherichia coli* O157 verocitotossici tra le bovine da latte nel territorio parmense *Detection of Verocytotoxin-producing Escherichia coli O157 (VTEC O157) faecal carriers among dairy cattle in Parma province.* Bonardi et al.....443

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.

SETTEMBRE - OTTOBRE 2008
ANNO LIX - VOL. 59 - N. 5