

# SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it



ISSN 0390 - 6361

## Indice

## Contents

- Aspetti microbiologici ed enzimatici della maturazione dei formaggi a lunga stagionatura. *Microbiological and proteolytic aspects of long ripened cheeses*. Neviani et Gatti.....5
- Criteri analitici per differenziare il Parmigiano-Reggiano da formaggi della stessa categoria merceologica. *Analytical methods to distinguish Parmigiano-Reggiano cheese from similar varieties of cheese*. Panari et al...25
- Il latte di capra: caratteristiche morfometriche dei globuli di grasso. *Goat milk: morphometric characteristics of milk fat globules*. Martini et al.....31
- Profilo dei sieroinnesti per Parmigiano-Reggiano e modalità analitiche di valutazione. *Profile and analytical valuation of Parmigiano-Reggiano whey starters*. Reverberi et al.....37
- Applicazione della tecnica analitica real-time PCR per la determinazione dell'autenticità dei prodotti lattiero caseari a base di latte di pecora e capra. *Quantification of cow DNA in goat and sheep cheese samples by real-time PCR*. Mininni et al.....43
- Evidenza della capacità di ceppi *Lactobacillus plantarum* e *Lactobacillus paracasei* di origine casearia di ridurre il colesterolo. *In vitro cholesterol-lowering action of Lactobacillus plantarum and Lactobacillus paracasei isolated from cheese*. Belviso et al.....51
- Produzione di acidi linoleici coniugati (CLA) da batteri lattici isolati da formaggi tipici piemontesi. *Production of Conjugated Linoleic Acid (CLA) by lactic acid bacteria isolated from Italian traditional cheeses*. Dal Bello et al...59
- La qualità del "Pecorino a latte crudo Pistoiese" valutata tramite panel test. *Evaluation of the quality of "Pecorino a latte crudo Pistoiese" cheese by panel test*. Acciaiola et al.....63
- La qualità del "Pecorino a latte crudo Pistoiese": effetto della variabilità stagionale. *Quality of "Pecorino a latte crudo Pistoiese" cheese: effect of the season*. Giustini et al.....69
- Ring test sui formaggi e confronto di metodiche analitiche per la determinazione di umidità, grasso, proteine, ceneri, pH e sale. *Proficiency test on cheese and comparison of different analytical methods for the determination of moisture, fat, protein, NaCl, pH and ash*. Melilli et al.....75
- Effetto dell'età e dello stadio di lattazione sugli indicatori dello stato sanitario della mammella nella bufala. *Effect of the age and the lactation stage on the indicator of mastitis in the buffalo species*. Tripaldi et al....79
- Analisi di terpeni in prodotti lattiero-caseari mediante tecnica HS-SPME-GC/MS. *Terpene analyses in dairy products by means of HS-SPME-GC/MS*. Giordano et al.....85
- Tondo e corsivo.....91  
Norme per gli autori..... 92
- Gleanings..... 91  
Guide for authors..... 92

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.

GENNAIO - FEBBRAIO 2009  
ANNO LX - VOL. 60 - N. 1