

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

Utilizzo di caldaie di rame o di acciaio: effetti sulla tecnologia e sulle caratteristiche qualitative del Parmigiano-Reggiano. <i>The use of copper or steel vats in Parmigiano-Reggiano cheesemaking: effects on qualitative characteristics of the cheese.</i> Pecorari <i>et al.</i>	97
Aspetti microbiologici del latte crudo mantenuto a diverse temperature. Per la produzione di Grana Trentino. <i>Microbiological aspects of raw milk used for Grana Trentino cheese production and stored under different thermal conditions.</i> Franciosi <i>et al.</i>	119
Aflatossina M1: distribuzione all'interno delle forme di Parmigiano-Reggiano ed evoluzione durante la stagionatura. <i>Aflatoxin M1 and Parmigiano-Reggiano cheese: distribution within the wheel and evolution throughout ripening.</i> Pecorari <i>et al.</i>	125
Caratteristiche chimiche della Ricotta Romana DOP. <i>Chemical composition of "Ricotta Romana" cheese.</i> Giangolini <i>et al.</i>	131
Sistemi di produzione in bassa Valtellina e Valchiavenna. <i>Milk production systems in Valtellina and Valchiavenna.</i> Penati <i>et al.</i>	137
Confronto tra il metodo di riferimento ed i metodi di routine per la determinazione delle cellule somatiche nel latte di bufala. <i>Comparison between reference and routine methods to determine the total somatic cell count in buffalo milk.</i> Orlandini <i>et al.</i>	143
Variabilità delle produzioni casearie ovine lucane e strumenti per una diagnosi veloce. <i>Variability in Lucanian dairy sheep production and tools for a rapid diagnosis.</i> Rubino <i>et al.</i>	149
Caratterizzazione tecnologica e microbiologica del caglio di edibile. <i>Technological and microbiological characterization of edible goat-rennet.</i> Murgia <i>et al.</i>	155
Dosaggio di a-tocoferolo con metodo rapido in formaggio Parmigiano-Reggiano prodotto in aziende a diversa supplementazione di vitamina E nella razione delle vacche da latte. <i>Rapid method for the determination of a-tocopherol in Parmigiano-Reggiano cheese produced with milk from cows fed at different levels of vitamin E supplementation.</i> Renzi <i>et al.</i>	161
Approccio genomico e proteomico allo studio delle lattoproteine. <i>Genomic and proteomic approach for milk protein studying.</i> Rignanese <i>et al.</i>	169
Variabilità genetica delle caseine ovine: indagine in alcune popolazioni italiane e identificazione di nuovi polimorfismi. <i>Genetic variability of sheep caseins: investigation in some Italian populations and identification of new polymorphisms.</i> Chessa <i>et al.</i>	179
Eventi.....	185
Tondo e corsivo.....	186
Events.....	185
Gleanings.....	186

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.

MARZO - APRILE 2009
ANNO LX - VOL. 60 - N. 2