

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

- Condizioni di vita delle lattifere: conseguenze sul benessere e sulle proprietà del latte. *Life conditions of dairy cows: consequences on welfare and milk traits*. Bertoni et al..... 189
- Sviluppo di un metodo per l'analisi di acidi fenolici nel latte. *Development of a method of analysis for phenolic acids in milk*. Scursatone et al..... 205
- Impiego di ozono per il controllo di *Listeria monocytogenes* in diverse tipologie di formaggio. *Inactivation by ozone of Listeria monocytogenes on cheese*. Morandi et al..... 211
- Valutazione del profilo microbico dei formaggi Asiago DOP e Toma Piemontese DOP in relazione a due differenti tipologie del pascolo. *Study of the microbial profile, related to pastoral vegetation, of Asiago PDO and Toma Piemontese PDO cheeses*. Silveti et al..... 217
- "Stracchino light" quale vettore di colture probiotiche. *Stracchino light cheese as a vector for probiotic microflora*. Todesco et al..... 223
- Caratterizzazione molecolare di stipiti di *Staphylococcus aureus* isolati da latte e derivati in provincia di Parma. *Molecular characterization of Staphylococcus aureus strains isolated from milk and by-products in the area of Parma*. Ossiprandi et al..... 229
- La filiera latte nella zona urbana e periurbana di Maroua (Cameroun). *The urban and periurban milk chain at Maroua (Cameroun)*. Cantafora et al..... 235
- Evoluzione della microflora superficiale nel formaggio Fontina DOP e sua influenza sulla maturazione: prime acquisizioni. *Development of surface microflora of Fontina DOP cheese and its influence on the maturing: first acquisitions*. Barmaz et al..... 241
- Relazione tra integrazione alimentare e qualità del latte in due alpeggi in area Bitto DOP. *Relationship between supplementation level and milk quality in two alpine pastures for the production of Bitto cheese*. Colombini et al..... 249
- Effetto dell'alimentazione con erbai monofiti sul profilo acido del latte e del formaggio di capra. *Effect of feeding forage species on fatty acid profile of goat milk and cheese*. Di Trana et al..... 255
- Determinazione del lisozima da bianco d'uovo nel formaggio: un approccio mediante tecniche di cromatografia a scambio ionico. *Determination of the egg white lysozyme in cheese: an approach by ion exchange chromatographic techniques*. Panari et Filippi..... 261
- Identificazione di un componente proteico del latte vaccino sensibile ai trattamenti di termizzazione. *Identification of a cow's milk protein component sensitive to thermization processes*. Rosi et Cattaneo..... 267
- Valutazione strutturale dell'utilizzo di caglio microbico nella produzione di formaggio duro da grattugia. *Texture evaluation of use of microbial rennet on hard cheese for grating production*. Zeppa et al..... 273
- Il Pecorino tradizionale come fonte di lattobacilli probiotici. *Traditional Pecorino cheese as probiotic source of Lb. rhamnosus strains*. Pitino et al..... 279
- Utilizzo di tecniche innovative per la valutazione della qualità e dello stadio di maturazione del Pecorino Siciliano DOP. *Quality and aging determination of Pecorino Siciliano PDO using innovative techniques*. La Terra et al..... 287
- Eventi..... 299
- Events..... 299

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.

MAGGIO - GIUGNO 2009
ANNO LX - VOL. 60 - N. 3