

# SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

[www.aitel-latte.it](http://www.aitel-latte.it)

ISSN 0390 - 6361

## Indice

Fattori genetici e valorizzazione tecnologico-casearia del latte. *A Summer, M Malacarne, P Formaggioni, P Franceschi, P Mariani*...415

I principali difetti di crosta del Parmigiano-Reggiano *F Tosi, G Tedeschi, S Sandri*...441

I principali difetti di struttura del Parmigiano-Reggiano. *F Tosi, G Tedeschi, S Sandri*...451

Dosaggio dell'attività enzimatica delle proteasi del latte bovino *O Bulgari, M Campagnaro, G Bolzoni, C Gigliotti, AM Caroli*.....463

Note bibliografiche.....473  
Tondo e corsivo.....474

## Contents

Genetic factors and dairy-technological valorisation of the milk. *A Summer, M Malacarne, P Formaggioni, P Franceschi, P Mariani*...415

The main surface defects of Parmigiano-Reggiano cheese. *F Tosi, G Tedeschi, S Sandri*...441

The main structural defects of Parmigiano-Reggiano cheese. *F Tosi, G Tedeschi, S Sandri*...451

Quantification of bovine milk total protease. *O Bulgari, M Campagnaro, G Bolzoni, C Gigliotti, AM Caroli*.....463

Dairy science abstracts.....473  
Gleanings.....474



Bollettino dell'Associazione Italiana Tecnici del Latte.  
*Journal of the Italian Dairy Science Association* Via Torelli  
n. 17 - 43123 PARMA (Italia) - Bimestrale - Spedizione  
in A.P. / 70% Parma - Tassa riscossa - Taxe perçue.

SETTEMBRE - OTTOBRE 2009  
ANNO LX - VOL. 60 - N. 5