

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

Indice

Influenza della proteolisi primaria sulle caratteristiche reologiche e sulla fondibilità del formaggio molle. *N Bertola, M Candioti, A Bevilacqua, N Zaritsky, E Hynes*.....279

Un'anomalia strutturale del Parmigiano-Reggiano: il "gonfiore tardivo". *F Tosi, G Tedeschi, S Sandri, M Malacarne*.....295

Carica batterica totale nel latte crudo: progetto di unificazione della conversione dei dati in Italia. *G Bolzoni, A Marcolini*.....313

Evoluzione dei profili chimico-fisici e biochimici durante la preparazione del caglio in pasta d'agnello artigianale: dalla macellazione alla caldaia. *B Ferri, K Carbone*.....325

Il metodo CIELab per la caratterizzazione dei prodotti tradizionali. *K Carbone, B Ferri*.....333

Contents

Impact of primary proteolysis on texture and meltability of soft cheese. *N Bertola, M Candioti, A Bevilacqua, N Zaritsky, E Hynes*.....279

The late blowing: a structural defect of Parmigiano-Reggiano cheese. *F Tosi, G Tedeschi, S Sandri, M Malacarne*.....295

Total Bacterial Count in raw milk: project for the unification of conversion line in Italy. *G Bolzoni, A Marcolini*..313

Development of chemical-physical and biochemical profiles in the preparation of artisanal lamb rennet paste: from the slaughter to the vat. *B Ferri, K Carbone*.....325

The CIELab method for the characterization of traditional products. *K Carbone, B Ferri*.....333