

## II° Congresso Lattiero–Caseario

### La ricerca scientifica e la valorizzazione del latte e dei derivati

L'Associazione Italiana Tecnici del Latte (AITeL), in collaborazione con la Regione Piemonte, annuncia la organizzazione del II° Congresso Lattiero–Caseario dal titolo “La ricerca scientifica e la valorizzazione del latte e dei derivati”, che si terrà a **Torino il 21 settembre 2010**, presso la sede dell'Assessorato all'Agricoltura, in Corso Stati Uniti 21.

Il Congresso si svolgerà in una sola giornata e si articolerà in tre sessioni, nell'arco delle quali verranno presentati 10 contributi scientifici originali.

#### Sessione 1 - La produzione del latte: aspetti tecnici, qualitativi ed igienici

Moderatore: Andrea Summer – Università degli Studi, Parma

#### **Il progetto BOVILAT: analisi della qualità del latte bovino prodotto in Piemonte**

*M. Gramaglia<sup>1</sup>, G. Marellò<sup>1</sup>, T. Valperga<sup>2</sup>, P. Bernardi<sup>2</sup>, G. Comba<sup>3</sup>, A. Carbone<sup>3</sup>, G. Chiappetta<sup>4</sup>, G. Armando<sup>4</sup>*

<sup>1</sup> Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

<sup>2</sup> Associazione Regionale Allevatori Piemonte

<sup>3</sup> Istituto Nord Ovest Qualità

<sup>4</sup> Chemical Control srl

#### **Fattori gestionali e ambientali che influiscono sulla qualità igienica del latte alla stalla**

*L. Bava<sup>1</sup>, M. Brasca<sup>2</sup>, A. Sandrucci<sup>1</sup>, A. Tamburini<sup>1</sup>, L. Vanoni<sup>2</sup>, M. Zucali<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> Dipartimento di Scienze Animali, sez. Zootecnica Agraria, Università degli Studi di Milano

<sup>2</sup> CNR, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Sezione di Milano

#### **Relazioni tra attività delle proteasi totali del latte bovino e polimorfismi genetici lattoproteici**

*A. Caroli<sup>1</sup>, O. Bulgari<sup>1</sup>, M. Campagnari<sup>1</sup>, D. Rignanese<sup>1</sup>, S. Chessa<sup>2</sup>, C. Gigliotti<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologie, Università degli Studi di Brescia

<sup>2</sup> CNR, Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria, Milano

#### Sessione 2 - La tecnologia lattiero-casearia: tradizione e innovazione

Moderatore: Mauro Pecorari – Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

#### **Formaggi a latte crudo a breve maturazione e problemi igienici: approfondimenti su alcune produzioni tradizionali in relazione ai criteri normativi**

*D. Carminati<sup>1</sup>, B. Bonvini<sup>1</sup>, R. Ghiglietti<sup>1</sup>, S. Francolino<sup>1</sup>, R. Iezz<sup>2</sup>, G. Mucchetti<sup>2</sup>*

<sup>1</sup> CRA-FLC, Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero Casearie, Lodi

<sup>2</sup> Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli Studi di Parma

#### **Il formaggio come alimento funzionale: aspetti tecnologici e sensoriali legati all'additivazione di zinco nella produzione di Squacquerone**

*C. Chiavari<sup>1</sup>, F. Coloretto<sup>1</sup>, G. Ferri<sup>1</sup>, L. Grazia<sup>1</sup>, E. Mocchegian<sup>2</sup>*

<sup>1</sup> Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Reggio Emilia.

<sup>2</sup> INRCA, Centro Traslationale di Nutrizione e Invecchiamento, Ancona.

#### **Il confezionamento dei formaggi in pellicole estensibili: aspetti qualitativi e fenomeni di migrazione**

*S. Limbo<sup>1</sup>, S. Panser<sup>2</sup>, G. Battelli<sup>3</sup>, L. Chiesa<sup>2</sup>, L. Pellegrino<sup>1</sup>, P.A. Biondi<sup>2</sup>, I. De Noni<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università degli Studi di Milano

<sup>2</sup> Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, Università degli Studi di Milano

<sup>3</sup> CNR, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Sezione di Milano

### 3 - I prodotti lattiero-caseari: strategie di valorizzazione qualitativa

Moderatore: Erasmo Neviani – Università degli Studi, Parma

#### **Qualificazione delle produzioni casearie da erba ed effetto del pascolamento di tipi vegetazionali differenti sul profilo acidico di latti e formaggi derivati.**

A. Cavallero<sup>1</sup>, M. Coppa<sup>1</sup>, L. Bersani<sup>2</sup>, E.M. Russo<sup>2</sup>, M. Lonati<sup>1</sup>, L. Falchero<sup>1</sup>, A. Gorlier<sup>1</sup>, G. Lombardi<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Dipartimento Agroselviter, Università di Torino

<sup>2</sup> Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino

#### **Metodologie analitiche per la tutela dei formaggi a latte crudo ovino**

C. Piga<sup>1</sup>, M. F. Scintu<sup>1</sup>, G. Sanna<sup>2</sup>, P. Piu<sup>2</sup>, G. Piredda<sup>1</sup>

<sup>1</sup> AGRIS, Dipartimento per la Ricerca nelle Produzioni Animali, Sassari

<sup>2</sup> Dipartimento di Chimica, Università degli Studi di Sassari

#### **Un approccio analitico alla rivelazione dell'uso di cagliate conservate nella produzione della mozzarella vaccina**

A. Di Luccia<sup>1</sup>, M. Faccia<sup>2</sup>, P. Loizzo<sup>2</sup>, A. Tran<sup>2</sup>, P. Scrocchi<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Foggia

<sup>2</sup> Dipartimento di Biologia e Chimica Agroforestale e Ambientale, Università di Bari

<sup>3</sup> Associazione Italiana Allevatori, Roma

#### **Valorizzazione di prodotti lattiero-caseari piemontesi: approcci molecolari per lo studio dell'ecosistema microbico**

L. Cocolin, P. Dolci, V. Alessandria, M. Bertolino, R. Kalliopi

Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali - Settore di Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari - Università degli Studi di Torino

È previsto uno spazio riservato ai poster, aperto a tutti coloro che desiderano contribuire. Una commissione AITeL valuterà i poster e ai migliori verrà rilasciato un attestato di riconoscimento.

La partecipazione al congresso è gratuita. Tuttavia, per motivi organizzativi **l'iscrizione è a numero chiuso**. Per iscriversi è necessario inviare una e-mail (stlc@unipr.it) nella quale indicare nome, cognome, ente di appartenenza, recapito telefonico e indirizzo di posta elettronica. Le richieste di partecipazione verranno accolte in base alla data di iscrizione.

#### **Istruzioni per la compilazione dei poster**

Coloro che intendono presentare un poster, oltre alla procedura di iscrizione, devono inviare una e-mail (stlc@unipr.it) riportante titolo del poster (anche provvisorio), autore di riferimento, ente di appartenenza, recapito telefonico e indirizzo di posta elettronica, entro il **30 luglio 2010**.

Il riassunto dei poster accettati dovrà essere inviato via posta elettronica (formato .doc o .rtf) alla redazione della rivista Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia (stlc@unipr.it) improrogabilmente entro il 10 settembre 2010.

Il riassunto va compilato su foglio formato A4 (margini destro e sinistro 4 cm, margine inferiore e superiore 3,5 cm) con interlinea 1,5 e deve riportare:

TITOLO (Times New Roman, in maiuscolo, 12 pt)

Nome COGNOME<sup>1\*</sup> (Autori, nome e cognome per esteso, Times New Roman, 12 pt)

\* autore.corrispondente@email.it (Times New Roman 10 pt)

<sup>1</sup> Ente di Appartenenza (Times New Roman 10 pt)

Testo riassunto: 300 parole al massimo (Times New Roman, 12 pt)

*Parole chiave*: latte, qualità, tecnologia (Times New Roman, 12 pt)

I contributi presentati sotto forma di poster verranno pubblicati sulla rivista Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia. Il testo dell'articolo dovrà essere redatto rigorosamente secondo le norme per gli autori della rivista (www.aitel-latte.it), rispettando la suddivisione classica dei paragrafi (introduzione, materiali e metodi, risultati e discussione, conclusioni, riassunto, parole chiave, abstract, keywords, bibliografia).

Per informazioni:

Segreteria di Redazione

Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia

Tel.: 0521 032615

Fax: 0521 032611

e-mail: stlc@unipr.it

web: www.aitel-latte.it