

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

Italiana Zooprofilattica
Sperimentale
del Ministero
dell'Agricoltura

Via Balbo, 1 - 41100 PARMA (Italia) - Bimestrale
Tel. 0521/246621 - Fax 0521/246622

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

Impiego di *Streptococcus thermophilus* con proprietà funzionali per migliorare le caratteristiche tecnologiche e nutrizionali di un formaggio molle a ridotto tenore di grasso. *Use of functional Streptococcus thermophilus strains to improve the technological and nutritional properties of a fat-reduced soft cheese.* Tidoña et al 81

Applicazione di una tecnica alternativa di salatura per la produzione del formaggio Pecorino Romano DOP a ridotto contenuto di sale. *Use of an alternative salting technique for reduced-salt PDO Pecorino Romano cheese production.* Salvatore et al ... 87

Effetto dell'aggiunta di polline d'api biologico essiccato sullo sviluppo di microrganismi patogeni in latte. *Effect of the addition of dried organic bee-pollen on the growth of pathogen bacteria in milk.* Fratini et al 99

Applicazione di idrolizzato di lattoferrina per prevenire la colorazione blu su mozzarelle. *Pepsin-digested bovine lactoferrin prevents blue discoloration of mozzarella cheese.* Caputo et al 105

Il formaggio Taleggio: aspetti qualitativi del prodotto maturo. *Qualitative characteristics of Taleggio cheese.* Barzaghi et al 117

Sviluppo di un protocollo di lavoro per lo studio dei processi e prodotti lattiero-caseari basato su un impianto sperimentale a scala ridotta. *Development of a working protocol for the study of dairy processes and products using an experimental plant.* Bortolazzo et al 131

Luigi Zannoni 135

Norme per gli autori - *Guide for authors* 137

Notiziario AITeL - *AITeL news* 139