

il latte

In copertina

CSB-SYSTEM SRL

Via Del Commercio 3/5

37012 Bussolengo (VR)

Tel. 0458905593

Fax 0458905586

EDITORIALE

Ivano De Noni

5

ATTUALITÀ

Lorena Origo

6

ABSTRACT RICERCA

Silvia Bergomi

10

ABSTRACT ANALISI

Silvia Guenzi

15

TREND

Ermanno Comegna

18

FOCUS

**Acido formico:
aspetti tecnologici e normativi
in ambito lattiero-caseario**

Stefania Arioli, Fabio Masotti,
Giulia della Scala, Ivano De Noni,
Diego Mora, Fabio Dal Bello

20

INCHIESTA

**Liberi dal lattosio,
ma con attenzione**

Stefania Milanello

24

PROTAGONISTI

**Qualità senza compromessi
per conquistare il mercato**

Roberto Tognella

28

FORMAGGIO DEL MESE

Pecorino di Osilo

Silvia Bergomi

32

ATTUALITÀ

**A Vilnius,
un vertice metamorfico
per la FIL-IDF**

Vincenzo Bozzetti

36

**Al World Dairy Summit,
il latte e le nuove frontiere della
nutrizione e della nutraceutica**

Ivano De Noni

39

IMPIANTI

**La gestione degli scambiatori
di calore a piastre per
il trattamento di latte e derivati**

Laura Franzetti, Fabio Masotti,
Mauro Scarpellini, Marco Colosio

44



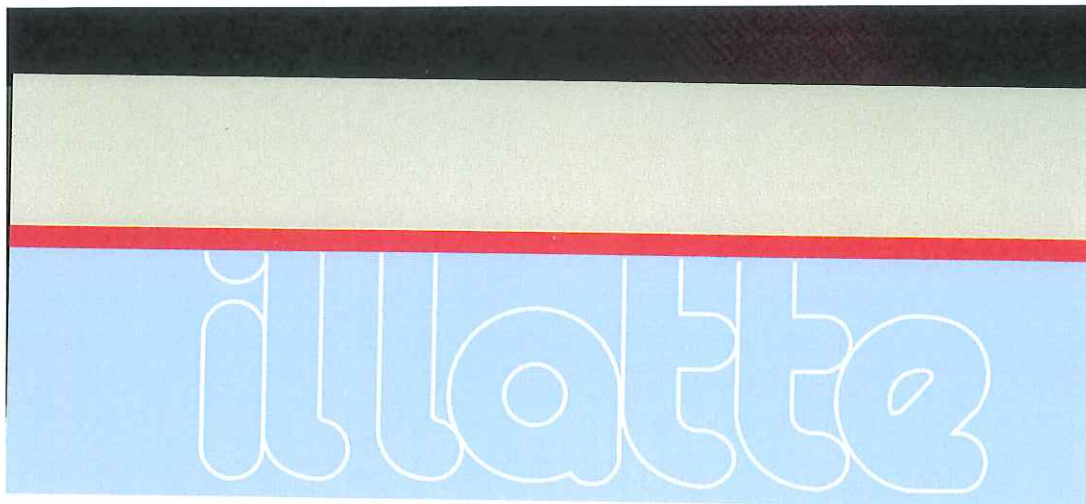
20



24



28



Rivista fondata nel 1927
dal Com. Marcello Paoletti

Anno 89 - Numero 11 - novembre 2015

Direzione, Redazione, Abbonamenti/Head office, editorial office, subscrip

Amministrazione e Pubblicità/Administration and advertising:

Casa Editrice/Publishing firm © tecniche nuove s.p.a.

Via Eritrea, 21 - 20157 Milano - Italy - Telefono 02390901 - 02332039

Direttore responsabile/Publisher: Giuseppe Nardella

Direttore editoriale/Editor in chief: Ivo Nardella

Direttore tecnico/Technical advisor: Ivano De Noni

Redazione/Editorial staff: Maria Grazia Cassinero - tel. 0239090280

fax 0239090332 - e-mail: maria.cassinero@tecniche nuove.com

Comitato Editoriale/Editorial Committee:

Cesare Baldighi, Carla Bertazzoli, Leo Bertozzi, Gianbattista Castagne

Francesco Casula, Giovanna Contarini, Giorgio Giraffa, Lorenzo Morel

Germano Muchetti, Luciano Negri, Erasmo Neviani, Marco Nocetti,

Maurizio Pastore, Luisa Pellegrino, Vittorio Emanuele Pisani,

Angelo Samarani, Dino Spolador, Angelo Stroppa, Paolo Strozzi,

Guido Tallone, Alfonso Zeccoli

Direttore commerciale/Sales manager: Cesare Gnocchi

cesare.gnocchi@tecniche nuove.com

Pubblicità e Relazioni Pubbliche/Advertising and Public Relations:

Stefano Piccinelli, tel. 0239090235, stefano.piccinelli@tecniche nuove.com

Coordinamento stampa e pubblicità/Printing and advertising coordinat

Fabrizio Lubner (responsabile), Sara Andreazza tel. 0239090295

sara.andreazza@tecniche nuove.com

Grafica, disegni ed impaginazione/Graphics, drawings and layout:

Grafica Quadrifoglio Srl - Milano

Abbonamenti/Subscription:

Valentina Fasolin (responsabile)

e-mail: valentina.fasolin@tecniche nuove.com

Alessandra Caltagirone tel. 0239090256

e-mail: alessandra.caltagirone@tecniche nuove.com

Sara Checchia - e-mail: sara.checchia@tecniche nuove.com

Domenica Sanrocco tel. 0239090243

e-mail: domenica.sanrocco@tecniche nuove.com

Fax 0239090335 - e-mail: abbonamenti@tecniche nuove.com

Hanno collaborato a questo numero/Contributors to this edition:

Ivano De Noni, Silvia Bergomi, Clara Biancardi, Ermanno Comegna,

Silvia Guenzi, Stefania Milanelli, Roberto Tognella, Lorena Origo,

Claudio Troiani, Antonio Tirelli, Elena Consonni, Laura Franzetti, Mau

Scarpellini, Marco Colosio, Stefania Arioli, Fabio Masotti, Giulia della

Scala, Ivano De Noni, Diego Mora, Fabio Dal Bello, Vincenzo Bozzetti

Abbonamenti/Subscription: Tariffe per l'Italia: Cartaceo Annuale € 50,00;

Cartaceo Biennale € 90,00; Digitale Annuale € 40,00; Tariffe per l'Estero

Digitale Annuale € 40,00. Per abbonarsi a Il Latte è sufficiente versare

l'importo sul conto corrente postale n. 394270 oppure a mezzo vaglia o

assegno bancario intestati a Tecniche Nuove Spa - Via Eritrea 21 - 20157

Milano. Gli abbonamenti decorrono dal mese successivo al ricevimento

del pagamento. Costo copia singola € 1,90 (presso l'editore, fiere e

manifestazioni). Abbonamento digitale (€ 40,00) IVA 21% compresa. Copia

arretrata (se disponibile) € 4,50 + spese di spedizione.

Ufficio Commerciale vendite spazi pubblicitari/Commercial department sale

advertising spaces: Milano, via Eritrea 21, tel. 0239090283 - fax 023909041

Uffici regionali/Regional offices:

Bologna: via di Corticella 181/3, tel. 051325511 - fax 051324647

Venezia: Contrà S. Caterina 29, tel. 0444540233 - fax 0444540270

E-mail: commerciale@tecniche nuove.com, Internet: http://www.tecniche nuove.com

Fotocomposizione-Fotolito/Photocomposition-Photolith:

Grafica Quadrifoglio S.r.l. - Milano

Stampa/Printing: Prontostampa - Via Redipuglia 150 - 24045 Fara Gera d'Adda (B)

Responsabilità/Responsibility: la riproduzione delle illustrazioni e articoli pubbli

cata dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espres

autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alle redazioni

non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume

responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si

assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti negli articoli pubblicati

o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.

ANES

ASSOCIAZIONE EDITORIALE
PUBBLICITÀ E MARKETING

Dichiarazione dell'Editore:

La diffusione di questo mese è di 9.306 copie

Periodicità/Frequency of publication:

mensile - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale - D.L.

353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano

Registrazione/Registration:

N. 108 del 12-3-1976 Tribunale di Milano - Iscritta al ROC Registro

degli Operatori di Comunicazione al n° 6419 (delibera 236/01/Cons

del 30.6.01 dell'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni)

Tecniche Nuove pubblica le seguenti riviste/Tecniche Nuove publishes

the following magazines

AE Apparecchi Elettrodomestici, Arredo e Design, Automazione Integrata,

Backstage, Bagno Design, Biotech, Commercio Idrotermosanitario, Computer

Musio Studio, Cosmesi in farmacia, Costruire in Laterizio, Cucina Naturale, DM I

Dentista Moderno, Elettro, Estetica Medica, Estetica Moderna, Farmacia News,

Fluid Trasmissioni di Potenza, Fonderia - Pressofusione, GEC Il Giornale del

Caricabatterie, Global Heating and Cooling, Global Metalworking, Griffe Collection,

Griffe, GT Il Giornale del Termoidraulico, HA Household Appliances, Hotel

Domani, Il Commercio Edile, Il Latte, Il Nuovo Cantiere, Il Pediatra, Il Progettista

Industriale, Il Tiro elettrodomestico, Imbottigliamento, Impianti Solari, Imprese

Edili, Industria della Carta, Italia Grafica, Kosmetica, L'Igienista Moderno, La tua

farmacia, Laboratorio 2000, Lamiere, L'Erborista, L'Impianto Elettrico e Domotico

Logistica, Luca e Design China, Luca e Design, Macchine Agricole, Macchine

Alimentari, Macchine Edili, Macchine Utensili, Medicina Naturale, Nautictech,

NCF Notiziario Chimico Farmaceutico, Oleodinamica Pneumatica Lubrificazione,

Organi di Trasmissione, Ortopedici e Sanitari, Plastix, Porte e Finestre, Progettare

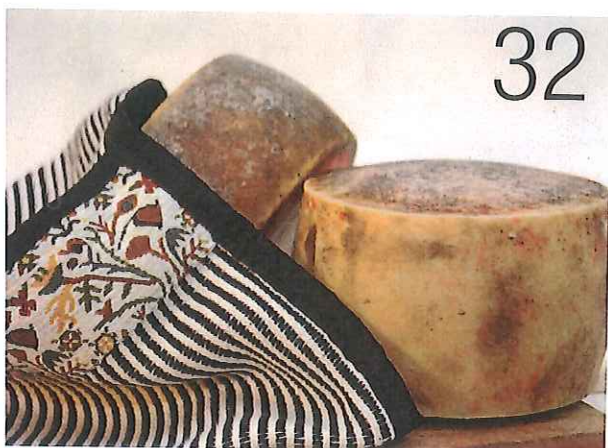
Architettura - Città - Territorio, RCI, Seramenti + Design, Stampi Progettazione

e Costruzione, Strumenti Musicali, Subfornitura News, Technofashion, Tecnica

Cabzaturiera, Tecnica Ospedaliera, Tecnologie del Fito, Tema Farmacia, TF

Trattamenti e Finiture, Utensili e Attrezzature, VQ - Vite, Viro e Qualità, Watt

Elettrodomestici, ZeroSottoZero



Packaging



Un pack dal latte,

per il latte 64

Elena Consonni

Vetrina

aziende 66

Clara Biancardi

Tra cartone e formaggio affinità di design

Ogni anno Pro Carton organizza Pro Carton ECMA Award, concorso riservato alle migliori confezioni in cartone nel mondo. Nella categoria Food dell'edizione 2015 ha vinto il pack del formaggio Belford Rosso. Con la sua semplicità forma e funzione si è fatta notare nel cartone, occupando poco spazio e agevolando la conservazione e il trasporto. La confezione è perfetta anche dal punto di vista tecnico in quanto usa meno

materiali ed è facile da montare e da riempire ed è dotata di una finitura avvolgente che permette di vedere il contenuto, secondo la giusta «un modo intelligente di costruire una confezione, completamente avvolgente attorno a tutti i lati del prodotto, in armonia con la grafica e presentando l'immagine di un prodotto di qualità superiore che si distingue dagli altri sulla scaffale».

PACKAGING & DESIGN

Un pack dal latte,
per il latte

Elena Consonni

64

Vetrina aziende

Clara Biancardi

66

VETRINA

Clara Biancardi

54

NORMATIVA

Antonio Tirelli

58

FATTI E PERSONE

Lorena Origo

60

AGENDA

a cura della redazione

62

INDIRIZZI UTILI
PER IL SETTORE
LATTIERO-CASEARIO

69

MERCATO

I consumi di burro ristagnano

Claudio Troiani

48

INTERVISTA ALL'AZIENDA

Tecnologie e sinergie
al servizio dei formaggi
a pasta filata

a cura della redazione

50

TECNOLOGIA APPLICATA

Acque: depurazione reflue
e trattamento primarie

Riccardo Ferri

52