

SCIENZA E TECNICA - CASEARIA

**Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno
BIBLIOTECA**
Via Salute, 2 - 80055 PORTICI (Napoli)
Tel. 081.7865268/221 - Fax 081.7865254

aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

Ultra-high temperature (UHT) milk stability: analysis of sediment, total protease activity, total lipase activity and milk protein variation. *Stabilità del latte UHT: analisi del sedimento, delle attività proteasica totale, lipasica totale e del profilo lattoproteico*. Bulgari et al 67

Caratterizzazione di composti volatili in latte a seguito di sviluppo di batteri psicrotrofi. *Production of volatile compounds in milk by psychrotrophic bacteria*. Decimo et al 75

Confronto sulla composizione del burro italiano, estero e sperimentale. *Butter composition: a comparative study between Italian and foreign commercial butters and experimental butter*. Guerra et al 85

Determinazione della fosfatasi alcalina nel latte: stabilità a lungo termine dei campioni. *Alkaline phosphatase determination in milk: long term stability of samples*. Buffoli et al 97

La tecnologia Vis-NIR online nel controllo del contenuto di crosta nel grattugiato di Parmigiano Reggiano. *Vis-NIR technology for the control of rind content in grated Parmigiano Reggiano cheese*. Musi et al 107

Errata Corrige 111

Sandra Carini 113