

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

www.aitel-latte.it

ISSN 0390 - 6361

Indice

Contents

- Impiego di batteri lattici produttori di folati, acido linoleico coniugato e riducenti il colesterolo per lo sviluppo di alimenti funzionali. *Folate and CLA-producing lactic acid bacteria and their cholesterol-lowering potential for the development of functional foods.* Albano *et al* 5
- Ruolo dei lieviti nella produzione e stagionatura del Parmigiano Reggiano. *Role of yeasts during Parmigiano Reggiano cheesemaking and ripening.* Coloretto *et al* 15
- Nuovi formulati pre-dipping per l'igiene della mammella. *New pre-dipping formulated for udder hygiene.* Adduci *et al* 31
- Monitoraggio e valutazione dei livelli di aflatossina M₁ nel latte bovino in Puglia. *Monitoring and evaluation of aflatoxin M₁ levels in bovine milk in Puglia.* Sottili *et al* 39
- Norme per gli autori - *Guide for authors* 49

 Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno
BIBLIOTECA
Via Salute, 1 - 80055 PORTICI (Napoli)
Tel. 081.7865268/221 - Fax 081.7865254