

sommario

il latte / aprile_2021



È possibile ridurre contenuto di sale senza causare effetti negativi sulle caratteristiche chimiche e sensoriali del Pecorino Romano

28

il latte
MILK PROCESSING SPECIALIST
Dal 1992
Impianti Caseari in tutto il mondo

in copertina

TECNOLAT SpA
Z.I. Fosso Imperatore Lotto 12
84014 Nocera Inferiore (SA)
Tel. 0819371301
Fax 0819371350
www.tecnolatspa.it

rubriche

- 71 Fatti e persone
a cura della redazione
- 72 Vetrina
di Clara Biancardi
- 78 Indirizzi utili per il settore
lattiero-caseario



editoriale

5 di Ivano De Noni

attualità

6 di Maria Zemira Nociti

abstract

- 12 Ricerca di Silvia Bergomi
- 20 Laboratorio di Silvia Guenzi

trend

26 di Ermanno Comegna

focus

28 Effetto del contenuto di sale su alcuni componenti funzionali del Pecorino Romano di C. Tripaldi, G. Palocci, S. Rinaldi, S. Di Giovanni, M. Iacurto

inchiesta

34 Distretti del lattiero-caseario fondamentali per l'economia del settore di Stefania Milanello

protagonista

42 L'arte toscana di far formaggio di Roberto Tognella

sotto la lente

48 Relazioni fra microbiota intestinale e intolleranza al lattosio di Giorgio Giraffa

mercato

54 Il dairy biologico conquista l'Italia di Claudio Troiani

grandangolo

58 Freddo garantito di Francesca D'Agneli, Riccardo Ferri

tecnologia applicata

- 64 Carrelli portaforme automatici a "misura d'uomo"
- 66 Migliorare la caseificazione del latte vaccino di Cesare Santiago

la tecnologia di...

68 Magazzini di stagionatura automatizzati 4.0 di Clara Biancardi

76 P&D Vetrina di Clara Biancardi