

sommario

il latte / luglio_2021



● La gelificazione e la sedimentazione del latte UHT sono la conseguenza di fenomeni non ancora completamente prevedibili e che ne riducono la durabilità

38



● **in copertina**

ALCE SRL
Via Pietro Custodi n. 12
28100 Novara
Tel. 032136396
www.alce.eu

rubriche

- 82 Vetrina
di Clara Biancardi
- 84 Fatti e persone
a cura della redazione
- 93 Indirizzi utili per il settore
lattiero-caseario



editoriale

5 *di Ivano De Noni*

attualità

6 *di Maria Zemira Nociti*

abstract

- 14 Ricerca *di Silvia Bergomi*
- 24 Laboratorio *di Silvia Guenzi*

trend

30 *di Ermanno Comegna*

focus

38 Gelificazione e sedimentazione del latte UHT
di Ivano De Noni

inchiesta

44 Brexit: quali ripercussioni su settore
e indicazioni geografiche?
di Stefania Milanello

protagonista

50 Da 50 anni formaggi artigianali umbri
di Roberto Tognella

sotto la lente

56 Selezione, caratterizzazione e pre-validazione
industriale di *Streptococcus thermophilus*
per formaggio crescenza
di Giorgio Giraffa, Flavio Tidona

normativa

62 Campionamento e analisi di alimenti
e mangimi
di Carlo Correr

grandangolo

66 Analisi rapide di latte e derivati
di Francesca D'Agneli, Riccardo Ferri

mercato

74 In crescita il mercato dei formaggi freschi
di Claudio Troiani

tecnologia applicata

- di Riccardo Ferri*
- 78 Vasetti di yogurt: riempimento preciso
grazie ai sensori
- 80 Dalla separazione della cagliata
al formaggio di qualità
- 88 La sostenibilità ambientale
secondo Sammontana
a cura della redazione
- 91 Vetrina
di Clara Biancardi