

sommario

il latte / settembre_2021

e operazioni di grattugia di un formaggio possono evidenziare criticità nell'ottenere una miscela omogenea della massa spetiosa dei limiti previsti dal disciplinare

38



editoriale

5 di Ivano De Noni

attualità

6 di Maria Zemira Nociti

trend

22 di Ermanno Comegna

abstract

24 Ricerca di Silvia Bergomi

32 Laboratorio di Silvia Guenzi

focus

38 Possibili miglioramenti dei sistemi analitici di controllo di Parmigiano Reggiano all'interno di un laboratorio di grattugia di Marcello Alinovi, Flavio Tidona, Germano Mucchetti

inchiesta

46 Pratiche commerciali sleali: il recepimento della direttiva in Italia di Stefania Milanello

protagonista

54 Dal Lazio 100 anni di formaggi di qualità di Roberto Tognella

sotto la lente

62 Latte A2: meno allergenico? di Raffaella Memmola

grandangolo

64 Ricezione, filtrazione e trasferimento del latte di Francesca D'Agneli, Riccardo Ferri

mercato

70 Aumenta il consumo di Gorgonzola di Claudio Troiani

tecnologia applicata

76 Basta latte adulterato

78 Automazione per il settore caseario di Riccardo Ferri

in copertina

FERBOX SRL
Via Toscana n. 4
20025 Legnano (MI)
Tel. 0331407100
www.ferbox.eu

rubriche

80 Fatti e persone
a cura della redazione

82 Vetrina
di Clara Biancardi

93 Indirizzi utili per il settore
lattiero-caseario



88 Packaging: buone pratiche per ridurlo
di Maria Cristina Ceresa

91 Vetrina
di Clara Biancardi