

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

ITALIAN JOURNAL OF DAIRY SCIENCE AND TECHNOLOGY

DIRETTORE RESPONSABILE

Marco Zani

DIRETTORE EDITORIALE TECNICO-INDUSTRIALE

Vincenzo Bozzetti

COMITATO EDITORIALE TECNICO-INDUSTRIALE

Paolo Cernuschi - Clerici-Sacco

Giovanna Contarini - CREA Lodi

Maria Chiara Ferrarese - CSQA

Ivana Gandolfi - Parmalat

Massimo Malacarne - Università di Parma

Chiara Marinuzzi - Studio Legale Forte

Luciano Negri - Fattorie Cremona

Erasmus Neviani - Università di Parma

Luisa Pellegrino - Università di Milano

Vittorio Emanuele Pisani - Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Valentina Pizzamiglio - Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano

COORDINAMENTO EDITORIALE

Chiara Scelsi

chiara.scelsi@quine.it

REDAZIONE

Diletta Gaggia

diletta.gaggia@quine.it

ABBONAMENTI

Tel. 02 88184.117

abbonamenti@quine.it

www.quine.it

Costo copia singola: 1,30 euro

Abbonamento annuale: 30 euro

PUBBLICITÀ

Luigi Mingacci

l.mingacci@lswr.it

Tel. 320 4093415

TRAFFICO

Ornella Foletti

ornella.foletti@quine.it

PRODUZIONE

Antonio Iovene

STAMPA

AG PRINTING

Peschiera Borromeo (Mi)

IN QUESTO NUMERO

Lente di ingrandimento

La birra di siero, un modo elegante per impiegare il siero di fine caseificazione o una bizzarria senza futuro?

E. Neviani

6

Primo Piano

Intervista

Diffondere nel mondo i formaggi DOP e IGP

V. Bozzetti

8

Attualità

Nutrizione

Alimentazione scolastica: il latte per crescere forti

a cura della Redazione

12

Focus

Diritto e Rovescio

Il responsabile della manutenzione degli impianti nelle aziende lattiero-casearie: una figura professionale fondamentale

M. Halker

14

Zootecnica

Vaccini: una scelta di welfare aziendale in ottica di sostenibilità

F. De Vecchi

18

Economia

Il settore lattiero caseario a prova di pandemia

L.A. Ferraro

22

Ricerca

Ricerca scientifica internazionale

28

Sanitizzazione

Shelf life più lunga per Fiordilatte e Ricotta

F.E. Ricciardi, V. Lacivita, A. Conte, M.A. Del Nobile

32

Innovazione

InnoDairyEdu: una nuova piattaforma Moodle, ad accesso libero e gratuito, sull'innovazione del settore lattiero caseario

Gruppo di ricerca, Università di Parma

34

Formazione

Università

Zootecnica: mancano le professionalità per gestire le sfide ambientali garantendo redditività. La risposta è in un nuovo corso di Laurea Magistrale

a cura della Redazione

36

Scuola

Scuola di Pastorizia: valore alla tradizione

a cura della Redazione

38



Tecnica

Tecnologia applicata

Pecorino Romano DOP

M. Halker

Murazzano DOP, la tradizione ovina in Langa

G. Tallone

Normativa

Lattosio, un nutriente importante: sostenere un approccio politico rivisto per i prodotti lattiero-caseari e il suo zucchero intrinseco

M. Halker

Normativa

Pillole legislative

Benessere degli animali: qual è lo stato dell'arte e quali sono gli obiettivi futuri

S. Checchi

Dalle Aziende

Cultura

Storia lattiero-casearia

Le attività "protocasearie" appenniniche

V. Bozzetti

News

La Grattugia

Fuori dal coro

V. Bozzetti



Quine Srl - www.quine.it

Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia

Autorizzazione del Tribunale di Parma n. 377 del 31.03.1965

Iscrizione al ROC n. 12191 del 29.10.2005

Tutti gli articoli pubblicati su Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia sono redatti sotto la responsabilità degli Autori. La pubblicazione o la ristampa degli articoli deve essere autorizzata per iscritto dall'Editore. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali 679/2016 di seguito GDPR, i dati di tutti i lettori saranno trattati sia manualmente, sia con strumenti informatici e saranno utilizzati per l'invio di questa e di altre pubblicazioni e di materiale informativo promozionale. Le modalità di trattamento saranno conformi a quanto previsto dal GDPR. I dati potranno essere comunicati soggetti con i quali Quine Srl intrattiene rapporti contrattuali necessari per l'invio delle copie della rivista. Il titolare del trattamento dei dati è Quine Srl, Via Spadolini 7 - 20141, Milano, al quale il lettore si potrà rivolgere per chiedere l'aggiornamento, l'integrazione, la cancellazione e ogni altra operazione di cui all'art. 7 D.Lgs. 196/03.