

sommario

il latte / novembre_2021



● L'uso di impianti di nanofiltrazione potrebbe permettere il reimpiego dell'acqua di filatura nella produzione di mozzarella ad alta umidità

30



● **in copertina**

CSB-System srl
Via Del Commercio 3/5
37012 Bussolengo (VR)
Tel. 0458905593
www.csb.com

rubriche

76 fatti e persone
a cura della redazione

80 vetrina
di Clara Biancardi

93 indirizzi utili per il settore
lattiero-caseario

**Packaging
& Design**

editoriale

5 di Ivano De Noni

attualità

6 di Maria Zemira Nociti

abstract

16 Ricerca di Silvia Bergomi

24 Laboratorio di Silvia Guenzi

trend

28 di Ermanno Comegna

focus

30 Nanofiltrazione applicata al riciclo dell'acqua di filatura di mozzarella vaccina di Michele Faccia

inchiesta

36 Programmazione duri: la situazione attuale di Stefania Milanello

protagonista

44 Il Parmigiano Reggiano della val di Reno, genuina tradizione bolognese di Annalisa Raduano

sotto la lente

50 Cloruro di calcio: utile, ma non indispensabile di Stefania Milanello

mercato

54 Il burro punta sulle nicchie di Claudio Troiani

normativa

60 Responsabilità dell'ente di Corinna Correrà

grandangolo

64 Porte e portoni industriali: robustezza, isolamento termico, ingombro ridotto e sicurezza di Francesca D'Agneli, Riccardo Ferri

intervista all'azienda

70 Novità 4.0 per magazzini totalmente automatizzati di Riccardo Ferri

tecnologia applicata

74 Automazioni per la stagionatura casearia di Riccardo Ferri

84 Packaging riciclato per legge: sì o no? di Carlo Latorre

88 Notizie a cura della redazione

91 Vetrina di Clara Biancardi