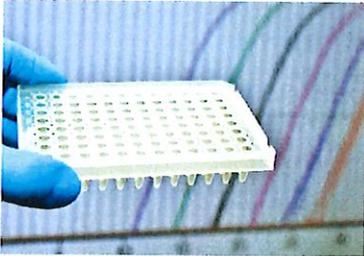


sommario

il latte / dicembre 2021



● La real-time PCR si è dimostrata un metodo sensibile, in grado di quantificare solo *C. tyrobutyricum*, batterio responsabile del gonfiore tardivo
30



● **in copertina**

Mingazzini srl
Strada Egidio Pini 29/A
43126 Parma
Tel. 0521-1880611
www.mingazzini.it

rubriche

- 70 vetrina
di Clara Biancardi
- 72 fatti e persone
a cura della redazione
- 77 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

24 di Ermanno Comegna

focus

30 Metodica in real-time PCR per determinare *Clostridium tyrobutyricum* nel latte
di Sara Arnaboldi, Roberto Benevenia, Barbara Bertasi, Elisa Galuppini, Lucia Mangeri, Michela Tilola, Daniela Bassi, Pier Sandro Cocconcelli, Angelo Stroppa, Giorgio Varisco

inchiesta

36 Il ruolo della distribuzione e della finanza per le IG
di Stefania Milanello

protagonista

42 Formaggi friulani da quasi un secolo
di Roberto Tognella

sotto la lente

48 Vitalità e funzionalità di batteri probiotici in prodotti lattiero-caseari
di Giorgio Giraffa

54 Dairy Summit: la filiera alla prova della sostenibilità
di Clara Biancardi

mercato

56 Il comparto dei formaggi si riassetta
di Claudio Troiani

grandangolo

60 Sistemi di trasporto per pallet
di Francesca D'Agneli, Riccardo Ferri

intervista all'azienda

66 Una nuova realtà nell'agrifood
di Riccardo Ferri

tecnologia applicata

68 La qualità sostenibile
di Riccardo Ferri

74 P&D Vetrina
di Clara Biancardi