

# sommario

il latte / gennaio\_2022

- Per i formaggi, la conoscenza del valore di acqua libera rappresenta un fattore decisivo per garantirne conservabilità e sicurezza  
30

## editoriale

5 di Ivano De Noni

## attualità

6 di Maria Zemira Nociti

## abstract

14 Ricerca di Silvia Bergomi

20 Laboratorio di Silvia Guenzi

## trend

24 di Ermanno Comegna

## focus

30 L'acqua libera nei formaggi e nei derivati essiccati di latte e siero  
di Ivano De Noni

## inchiesta

36 Mercato lattiero-caseario: tendenze e sfide da affrontare  
di Stefania Milanello

## protagonista

42 Qualità, tra artigianalità, know-how e servizio  
di Roberto Tognella

## normativa

48 Il Nutriscore fa discutere  
di Corinna Carla Correrà

## mercato

52 Il bio lattiero-caseario cerca più spazio  
di Claudio Troiani

## grandangolo

56 Colture microbiche: un aiuto alla produzione in caseificio  
di Francesca D'Agneli, Riccardo Ferri

## tecnologia applicata

64 Strumenti di misura affidabili  
di Riccardo Ferri

## rubriche

66 vetrina  
di Clara Biancardi

68 fatti e persone  
a cura della redazione

77 indirizzi utili per il settore lattiero-caseario

Packaging  
&  
Design  
71

72 P&D Notizie  
a cura della redazione

74 P&D Vetrina  
di Clara Biancardi