sommario



Occorre studiare meglio gli effetti di variante A¹ della β-caseina sulle proprietà tecnologiche del latte

26





in copertina

FOOD.COM SrI Via Dell'Industria 7 26020 Cappella Cantone (CR) Tel. 0374371812 www.foodcom.it

rubriche

- 64 Vetrina di Clara Biancardi
- 66 Fatti e persone a cura della redazione
- 76 Indirizzi utili per il settore lattiero-caseario



il latte / febbraio_2022

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

26 Potenziali proprietà biologiche della variante genetica A¹ della β-caseina vaccina di Ivano De Noni

inchiesta

34 Recovery Plan per il settore alimentare di Stefania Milanello

protagonista

40 Valorizzare il latte della Bianca Modenese di Roberto Tognella

sotto la lente

46 Le colture microbiche ad attitudine protettiva: aspetti tecnici e normativi di Giorgio Giraffa

mercato

52 Trend positivo per la mozzarella di Claudio Troiani

grandangolo

54 Stagionatura affidabile nei moderni magazzini di Francesca D'Agneli, Riccardo Ferri

tecnologia applicata

- 60 Sviluppo tecnologico ed evoluzione del brand
- 62 Le attrezzature del magazzino di stagionatura di Riccardo Ferri
- 70 P&D news a cura della redazione
- 74 P&D vetrina di Clara Biancardi