

# sommario

il latte / aprile\_2023



**Escherichia coli STEC: le caratteristiche del batterio, le fonti di contaminazione più critiche da monitorare nella produzione e trasformazione del latte, il rischio associato ai formaggi**  
35



## in copertina

TECNOLAT SPA  
Z.I. - Fosso Imperatore, Lotto 12  
84014 Nocera Inferiore (SA)  
Tel. 0819371301  
www.tecnolatspa.it

## rubriche

- 82 Vetrina  
di Clara Biancardi
- 84 Fatti e persone  
di Clara Biancardi
- 90 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
- 16 Laboratorio di Silvia Guenzi

## inchiesta

22 Disciplinari: rinnovarsi per tenere il passo  
di Marianna Brambilla

## protagonista

28 Burrata di Andria Igp e altri freschissimi di Puglia  
di Roberto Tognella

## Dossier

### Escherichia coli STEC: approccio one health

- 36 Caratteristiche e incidenza in prodotti lattiero-caseari  
di Giorgio Giraffa
- 40 Misure di controllo di STEC nella filiera latte  
di Ivano De Noni
- 48 Patogenesi, aspetti normativi e diagnostici  
di Emanuele Invernizzi, Valerio Sora, Silvia Ziviani  
e Alfonso Zeconi
- 54 VTEC: il ruolo della produzione primaria  
di Silvia Ziviani, Valerio Sora, Emanuele Invernizzi  
e Alfonso Zeconi

## mercato

- 60 Crescere in un momento difficile  
di Emiliano Raccagni
- 64 Gli acquisti di mozzarella frenano  
di Claudio Troiani

## normativa

68 Mutuo riconoscimento e informazioni in etichetta  
di Corinna Carla Correr

## grandangolo

72 Ispezione di prodotti confezionati e sfusi  
di Riccardo Ferri

## tecnologia applicata

- 80 Attrezzature plastiche per le industrie casearie  
di Cesare Santiago
- 88 Vetrina  
di Clara Biancardi