

A.I.Te.L.

ASSOCIAZIONE ITALIANA
TECNICI DEL LATTE

CONSORZIO FORMAGGIO
PARMIGIANO-REGGIANO

Convegno

I FORMAGGI: TECNOLOGIA MATURAZIONI E CARATTERIZZAZIONI

Parma
Martedì 29 ottobre 2002

Programma

- Ore 9,30 **Saluto ed introduzione dei lavori**
Mauro Pecorari
Presidente A.I.Te.L,
- Ore 9,40 **Significato della predizione della shelf-life dei formaggi**
Tappino P.M., Riva M.
- Ore 10,00 **Il ruolo della "salmuerie" nella maturazione del formaggio Asino**
Innocente N., Corradini C., Biasutti M.L.
- Ore 10,20 **Effetto antiipertensivo di peptidi prodotti da *Lactobacillus helveticus* in latte fermentato**
Scolari G., Battistotti B.
- Ore 10,40 **Composizione e proteolisi del Parmigiano-Reggiano dal 1 ° al 24° mese di età: centro e periferia della forma**
Panari G., Mariani P., Summer A. Guidetti R., Pecorari M.
- Ore 11,00 **Utilizzo del caglio in pasta di agnello nei formaggi di pecora sardi**
Piredda G., Addis M.
- Ore 11,20 **Valutazione del Grana Padano grattugiato mediante la determinazione per elettroforesi capillare di frazioni caseiniche e loro peptidi di degradazione**
Pellegrino L., TirelliA., Cananeo S., De Noni I.
- Ore 11,40 **I formaggi a lunga stagionatura prodotti con latte crudo: una fonte di batteri utili**
Succi M., Sorrentino E., Coppola R., Nanni M., Chiavari C., Grazia L..
- Ore 12,00 **L'influenza di alcuni fattori tecnologici sulla glicolisi del Parmigiano-Reggiano**
Pecorari M., Gambini G., Reverberi P., Caroli A.
- Ore 12,20 **Interventi**