

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
1	Aspetti quali-quantitativi della produzione del latte e del formaggio in pecore Comisane allevate al pascolo	Donato CASAMASSIMA	Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell'Ambiente, Università degli Studi del Molise, Italia	casamassima.d@unimol.it
2	Variazioni stagionali dei parametri fisico-chimici e lattodinamografici del latte di capra Aspromontana	Pietro MICARI	Università degli Studi <i>Mediterranea</i> di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria, Dip. STAfA	pmicari@unirc.it
3	Caratteristiche fisico-chimiche e microbiologiche del formaggio "Caprino d'Aspromonte", a diversi stadi di maturazione	Pietro MICARI	Università degli Studi <i>Mediterranea</i> di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria, Dip. STAfA	pmicari@unirc.it
4	Separazione e quantificazione delle varianti genetiche delle proteine del latte mediante RP-HPLC	Paolo CARNIER	Dipartimento di Scienze Animali, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Padova	paolo.carnier@unipd.it
5	Predizione delle proprietà coagulative del latte mediante tecniche tecniche MIRS	Paolo CARNIER	Dipartimento di Scienze Animali, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Padova	paolo.carnier@unipd.it
6	Identificazione della microflora lattica di formaggi tipici calabresi	Barbara BONVINI	CRA - Centro di Ricerca delle Produzioni Foraggere e Lattiero-Casearie - Lodi	barbara.bonvini@entecra.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
7	Il sieroinnesto di Grana Padana: una comunità di batteri e batteriofagi	Miriam ZAGO	CRA - Centro di Ricerca delle Produzioni Foraggere e Lattiero-Casearie - Lodi	miriam.zago@entecra.it
8	La filiera latte in Africa Subsahariana: valorizzazione e trasformazione del prodotto locale	Massimo ZECCHINI	Dipartimento di Scienze Animali - Sezione di Zootecnica Veterinaria - Università di Milano	massimo.zecchini@unimi.it
9	Pisello proteico nell'alimentazione di bovine di razza Reggiana: effetti sulla produzione e sulle caratteristiche del latte	Luisa Antonella VOLPELLI	Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti - Università di Modena e Reggio Emilia	luisaantonella.volpelli@unimore.it
10	Caratterizzazione fisico-chimica e microbiologica di una produzione a latte crudo di Pecorino della regione Marche	Lucia AQUILANTI	Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Politecnica delle Marche, Ancona	l.aquilanti@univpm.it
11	Caratterizzazione fisico-chimica e microbiologica di una produzione a latte crudo di formaggio Caprino della regione Marche	Lucia AQUILANTI	Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Politecnica delle Marche, Ancona	l.aquilanti@univpm.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
12	Contributo della popolazione lattica autoctona in una produzione di Mozzarella al latte crudo con starter commerciali	Floriana CIARROCCHI	Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Politecnica delle Marche, Ancona	f.ciarrocchi@univpm.it
13	Caratterizzazione fisico-chimica e microbiologica di una produzione a latte crudo di Caciotta della regione Marche	Lucia AQUILANTI	Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Politecnica delle Marche, Ancona	l.aquilanti@univpm.it
14	Effetto della radiazione solare sulla composizione acidica del latte ovino	Marzia ALBENZIO	Dipartimento Pr.I.M.E. - Università degli Studi di Foggia - Facoltà di Agraria	m.albenzio@unifg.it
15	Caratterizzazione enzimatica e microbiologica del caglio in pasta di agnello contenente <i>Lactobacillus acidophilus</i>	Antonella SANTILLO	Dipartimento Pr.I.M.E. - Università degli Studi di Foggia - Facoltà di Agraria	a.santillo@unifg.it
16	Possibili relazioni tra i polimorfismi genetici della κ -caseina e della β -lattoglobulina sulla composizione acidica del grasso nel latte della razza reggiana	Selenia MELIA	Dipartimento di Scienza degli Alimenti - Università di Bologna	selenia.melia@libero.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
17	Relazione tra la pulizia delle bovine e la Qualità igienica e sanitaria del latte	Luciana BAVA	Dipartimento di Scienze Animali, sezione Zootecnica Agraria - Università di Milano	luciana.bava@unimi.it
18	Curve di lattazione in bovine di razza Valdostana	Alberto SABBIONI	Dipartimento di Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti - Università degli Studi di Parma	alberto.sabbioni@unipr.it
19	Stima del trasferimento delle aflatossine dai concentrati al latte di capra	Elena SACCÀ	Dipartimento di Scienze Animali - Università degli Studi di Udine	elena.sacca@uniud.it
20	Problematiche relative alla concentrazione per osmosi inversa di sieri di diversa provenienza	Nadia INNOCENTE	Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università di Udine	nadia.innocente@uniud.it
21	Razioni crescenti di <i>Zea mays</i> e caratterizzazione multi-isotopica di unifeed e latte	Gianni COLOMBARI	ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste-Via Copernico 38 – 20125 MI – Struttura vigilanza e qualità dell'agroalimentare e supporto alla filiera lattiero-casearia – via Pilla 25/b – 46100 Mantova	gianni.colombari@ersaf.lombardia.it
22	Contaminazione da Aflatossina M1 nel latte bovino. Risultati di 5 anni di sorveglianza in Emilia-Romagna	Elisabetta CAPRAI	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna - Centro Emiliano di Epidemiologia Veterinaria - Bologna	lachimer@iperbole.bologna.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
23	Studio dell'evoluzione della popolazione di batteri lattici durante la produzione di Parmigiano-Reggiano mediante analisi 16S rDNA PCR-DGGE	Luciana DE VERO	Università di Modena e Reggio Emilia	luciana.devero@unimore.it
24	Applicazione dell'analisi 16S rDNA PCR-DGGE nello studio della popolazione lattica in Parmigiano-Reggiano stagionato	Lisa SOLIERI	Università di Modena e Reggio Emilia	lisa.solieri@unimore.it
25	Caratterizzazione di una soluzione ottenuta da caglio in pasta artigianale d'agnello, impiegata nella produzione del pecorino di Picinisco	Katia CARBONE	CRA - Centro di ricerca per le produzioni delle carni ed il miglioramento genetico	katya.carbone@entecra.it
26	Effetto della tecnica di preparazione del caglio in pasta artigianale d'agnello sulle caratteristiche lipolitiche: gemma vs cagliolo intero	Katia CARBONE	CRA - Centro di ricerca per le produzioni delle carni ed il miglioramento genetico	katya.carbone@entecra.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
27	Andamento dei valori di pH e del contenuto in sale nel formaggio Parmigiano-Reggiano in diverse zone della forma durante la stagionatura	Flavio TOSI	Centro Lattiero Caseario, Parma	f.tosi@clcparma.it
28	Comparazione della componente volatili di formaggi artigianali ed industriali mediante SPME-GC	Lucia AQUILANTI	Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Politecnica delle Marche, Ancona	l.aquilanti@univpm.it
29	Valutazione dei parametri qualitativi del latte prodotto da bufale destagionalizzate	Gianpaolo BRUNI	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana - Sezione di Latina	gianpaolo.bruni@izslt.it
30	Andamento della flora lattica nella produzione della Mozzarella di Bufala Campana (D.O.P.)	Tiziana ZOTTOLA	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana - Sezione di Latina	tiziana.zottola@izslt.it
31	Indagine sulla presenza di <i>Escherichia coli</i> O157 nelle feci delle bovine da latte nel territorio parmense	Silvia BONARDI	Dipartimento Salute Animale - Università degli Studi di Parma	silvia.bonardi@unipr.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
32	Effetto dell'alimentazione delle bovine al pascolo sulla composizione in acidi grassi del formaggio caciocavallo palermitano	Antonino DI GRIGOLI	Dipartimento S.En.Fi.Mi.Zo - sezione Produzioni Agrarie - Università di Palermo	adigrigoli@unipa.it
33	Aspetti chimico-microbiologici delle modalità di raccolta del latte per la produzione di Grana Trentino	Elena FRANCIOSI	Unità Microbiologia e Tecnologie Alimentari - Dipartimento Qualità Agro-Alimentare - Istituto Agrario di S. Michele	elena.franciosi@iasma.it
34	Aspetti microbiologici del latte crudo usato per la produzione del formaggio Grana Trentino mantenuto a diverse temperature	Elena FRANCIOSI	Unità Microbiologia e Tecnologie Alimentari - Dipartimento Qualità Agro-Alimentare - Istituto Agrario di S. Michele	elena.franciosi@iasma.it
35	Biodiversità dei batteri lattici da latte crudo per la produzione di formaggi artigianali tipici trentini	Luca SETTANNI	Unità Microbiologia e Tecnologie Alimentari - Dipartimento Qualità Agro-Alimentare - Istituto Agrario di S. Michele	luca.settanni@iasma.it
36	Caratteristiche sensoriali del Parmigiano-Reggiano: influenza del prato stabile	Anna GARAVALDI	Centro Ricerche Produzioni Animali - Reggio Emilia	a.garavaldi@crpa.it
37	Un nuovo metodo per la caratterizzazione della variante E dell' α_{s1} caseina di capra	Giuseppe Massimo VACCA	Università degli Studi di Sassari	gmvacca@uniss.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
38	Presenza di Lattobacilli antibiotico resistenti in due prodotti DOP	Annalisa REBECCHI	Istituto di Microbiologia - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza	annalisa.rebecchi@unicatt.it
39	Metodi molecolari per il controllo della filiera lattiero-casearia. Scelta del target e delle strategie	Paolo LEONE	Istituto Biologia e Biotecnologia Agraria - IBBA-CNR	leone@ibba-cnr.it
40	Isolamento e identificazione di batteri lattici dal "Caprino delle Crete Senesi"	Filippo FRATINI	Scuola di Specializzazione in "Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche"	filippo.fratini@virgilio.it
41	Igiene, sanità animale e commercializzazione del latte in Niger	Ayouba Harouna	Dipartimento di Scienze Animali - Sez. Zootecnica Veterinaria - Università di Milano	Ayouba.Harouna@unimi.it
42	Relazioni tra composizione lipidica della dieta e dei prodotti lattiero-caseari di bovine di razza Piemontese allevate in ambiente alpino	Luca BATTAGLINI	Dipartimento di Scienze Zootecniche - Università degli Studi di Torino	manuela.renna@unito.it
43	Studio delle popolazioni di batteri lattici in formaggi tradizionali mediante la tecnica PCR-TTGE	Angiolella LOMBARDI	Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari	angiolella.lombardi@venetoagricoltura.org
44	Test di preferenza sui formaggi artigianali e competitori industriali	Andrea OSIMANI	Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Politecnica delle Marche, Ancona	a.osimani@univpm.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
45	Criteria analitici per differenziare il Parmigiano-Reggiano da formaggi della stessa categoria merceologica	Giorgio PANARI	Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia	panari@parmigiano-reggiano.it
46	La composizione in acidi grassi in campioni di formaggio Parmigiano-Reggiano, con particolare riferimento agli isomeri trans	Alessandro GORI	Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università di Bologna - sede di Reggio Emilia	ale.gori@unibo.it
47	Il latte di capra: caratteristiche morfometriche dei globuli di grasso	Mina MARTINI	Dip. Produzioni Animali - Fac. Medicina Veterinaria - Università di Pisa	mmartini@vet.unipi.it
48	Ring test sui formaggi e confronto di metodiche analitiche per la determinazione dell'umidità, grasso, proteine, ceneri, pH e sale	Caterina MELILLI	Associazione Italiana Allevatori - Laboratorio Standard Latte - Roma	melilli.c@aia.it
49	Profilo dei sieri innesti per Parmigiano-Reggiano e modalità analitiche di valutazione	Paolo REVERBERI	Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia	reverberi@parmigiano-reggiano.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
50	Aflatossina M1: distribuzione all'interno delle forme di Parmigiano-Reggiano ed evoluzione durante la stagionatura	Alberto PECORARI	Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia	apecorari@parmigiano-reggiano.it
51	Caratterizzazione tecnologica e microbiologica del caglio di capretto edibile	Marco Antonio MURGIA	Sezione di Microbiologia - DiSAABA - Facoltà di Agraria - Università di Sassari	mamurgia@uniss.it
52	Applicazione della tecnica analitica real-time PCR per l'individuazioni di frodi nelle produzioni lattiero-casearie	Alba Nicoletta Mininni	Università di Padova	albanicoletta.mininni@unipd.it
53	Evidenza della capacità di ceppi di <i>Lactobacillus plantarum</i> e <i>Lactobacillus paracasei</i> di origine casearia di ridurre il colesterolo	Simona BELVISO	Università di Torino	simona.belviso@unito.it
54	Produzione di acidi linoleici coniugati (CLA) da batteri lattici isolati da formaggi tipici piemontesi	Barbara DAL BELLO	Università di Torino	barbara.dalbello@unito.it
55	La struttura fisica della razione influenza principalmente la quantità di latte prodotto	Afro QUARANTELLI	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	afro.quarantelli@unipr.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
56	Relazione fra apporto alimentare e livelli plasmatici di vitamina E nella bovina da latte	Afro QUARANTELLI	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	afro.quarantelli@unipr.it
57	Dosaggio dell'a-tocoferolo con metodo rapido in formaggio Parmigiano-Reggiano	Afro QUARANTELLI	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	afro.quarantelli@unipr.it
58	Urea nel latte e stato di salute della bovina da latte. Osservazioni in campo	Afro QUARANTELLI	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	afro.quarantelli@unipr.it
59	Variazione della concentrazione di vitamine liposolubili del latte in ragione del regime alimentare della mandria	Stefania BALZAN	Dip. Sanità pubblica, Patologia comparata e Igiene veterinaria - Università degli Studi di Padova	stefania.balzan@unipd.it
60	La qualità del "Pecorino a latte crudo pistoiese" valutata tramite panel test	Anna ACCIAIOLI	Dip. Scienze Zootecniche - Facoltà di Agraria - Università di Firenze	anna.acciaioli@unifi.it
61	La qualità del "Pecorino a latte crudo pistoiese": effetto della variabilità stagionale	Anna ACCIAIOLI	Dip. Scienze Zootecniche - Facoltà di Agraria - Università di Firenze	anna.acciaioli@unifi.it
62	Effetto dell'età e dello stadio di lattazione sullo stato sanitario della mammella di bufale allevate nel Lazio	Carmela TRIPALDI	CRA PCM, Roma	carmela.tripaldi@isz.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
63	Analisi di terpeni in prodotti lattiero-caseari mediante tecnica HS-SPME-GC/MS	Manuela GIORDANO	Università di Torino	manuela.giordano@unito.it
64	Caratteristiche chimiche della Ricotta Romana D.O.P.	Gilberto GIANGOLINI	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Roma	gilberto.giangolini@izslt.it
65	Dinamiche microbiche durante la produzione e la stagionatura del Parmigiano-Reggiano	Monica GATTI	Facoltà di Agraria - Università di Parma	monica.gatti@unipr.it
66	Attività aminopeptidasica in <i>Streptococcus thermophilus</i>	Claudio Giorgio BOVE	Facoltà di Agraria - Università di Parma	claudiogiorgio.bove@nemo.unipr.it
67	Rilevazione della presenza di <i>Staphylococcus aureus</i> enterotossigeni ed <i>Escherichia coli</i> patogeni in formaggi tipici lombardi a latte crudo mediante multiplex-PCR	Angela DE LORENTIIS	Facoltà di Agraria - Università di Parma	angela.delorentiis@nemo.unipr.it
68	Sistemi di produzione del latte bovino in bassa Valtellina e Valchiavenna	Chiara PENATI	Dipartimento Scienze Animali - Università degli Studi di Milano	chiara.penati@unimi.it
69	Confronto tra il metodo di riferimento ed i metodi di routine per la determinazione delle cellule somatiche nel latte di bufale	Silvia ORLANDINI	Associazione Italiana Allevatori - Laboratorio Standard Latte - Roma	orlandini.s@aia.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
70	Variabilità delle produzioni casearie ovine lucane e strumenti per una diagnosi veloce	Salvatore CLAPS	CNR-ZOE, Potenza	salvatore.claps@entecra.it
71	Approccio genomico e proteomico allo studio delle lattoproteine	Anna CAROLI	Università di Brescia	caroli@med.unibs.it
72	Variabilità genetica delle caseine ovine: indagine in alcune razze italiane e identificazione di nuovi polimorfismi	Anna CAROLI	Università di Brescia	caroli@med.unibs.it
73	Sviluppo di un metodo per l'analisi di acidi fenolici nel latte	Bernardo SCURSATONE	Università di Torino	bernardo.scursatone@unito.it
74	Impiego di ozono per il controllo di <i>Listeria monocytogenes</i> in diverse tipologie di formaggio	Milena BRASCA	CNR-ISPA, Milano	milena.brasca@ispa.cnr.it
75	Valutazione del profilo microbico dei formaggi Asiago e Toma Piemontese in relazione alla formazione vegetazionale del pascolo	Milena BRASCA	CNR-ISPA, Milano	milena.brasca@ispa.cnr.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
76	"Stracchino light" quale vettore di colture probiotiche	Rosanna TODESCO	CNR-ISPA, Milano	rosanna.todesco@ispa.cnr.it
77	Condizioni di conservazione del latte. Parte I: frazioni azotate e componenti minerali	Andrea SUMMER	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	andrea.summer@unipr.it
78	La maturazione tecnologica del latte nella caseificazione a Parmigiano-Reggiano	Massimo MALACARNE	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	massimo.malacarne@unipr.it
79	Raffreddamento del latte e qualità del Parmigiano-Reggiano: caratteristiche latte in caldaia	Piero FRANCESCHI	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	piero.franceschi@unipr.it
80	Caratterizzazione molecolare di stipiti di <i>Staphylococcus aureus</i> isolati da latte e derivati in provincia di Parma	Maria Cristina OSSIPRANDI	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	mariacristina.ossiprandi@unipr.it
81	Previsioni sull'andamento delle cellule somatiche nel latte di massa sulla base del singolo prelievo mensile	Andrea SUMMER	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	andrea.summer@unipr.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
82	Determinazione del lisozima da bianco d'uovo nel formaggio: un approccio mediante tecniche di cromatografia a scambio ionico	Giorgio PANARI	Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia	panari@parmigiano-reggiano.it
83	Effetto dell'alimentazione con erbai monofiti sul profilo acido del latte e del formaggio di capra	Adriana DI TRANA	Università degli Studi della Basilicata - Potenza	da141agr@unibas.it
84	Formaggio Raschera DOP: profilo microbico, composizione in acidi grassi e caratteristiche della frazione volatile	Milena POVOLO	CRA - Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero-Casearie - Lodi	milena.povolo@entecra.it
85	Identificazione di un componente proteico del latte vaccino sensibile ai trattamenti di termizzazione	Veronica ROSI	DISTAM - Università degli Studi di Milano	veronica.rosi@unimi.it
86	Verso l'indice formaggio per la Frisona Italiana	Grazia BRAMANTE	ANAFI - Cremona	graziabramante@anafi.it
87	Il Pecorino tradizionale come fonte di batteri probiotici	Cinzia Lucia RANDAZZO	DOFATA - Università degli Studi di Catania	cinzia.randazzo@unict.it; cinzialuci@tiscali.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
88	Determinazione di zuccheri, acidi organici, acetoino e diacetile in formaggio Fontina DOP per il monitoraggio dei processi fermentativi nel corso della stagionatura	Simona ZENATO	Institut Agricole Régional - Aosta	s.zenato@iaraosta.it
89	Evoluzione della microflora superficiale nel formaggio Fontina DOP e sua influenza sulla maturazione: prime acquisizioni	Simona ZENATO	Institut Agricole Régional - Aosta	s.zenato@iaraosta.it
90	Relazione tra integrazione alimentare e qualità del latte in due alpeggi in area Bitto DOP	Alberto TAMBURINI	Dip. Scienze Animali - Università di Milano	alberto.tamburini@unimi.it
91	Valutazione della frazione volatile e delle caratteristiche sensoriali di formaggi veneti	Alberto MARANGON	Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari	alberto.marangon@venetoagricoltura.org
92	Valorizzazione e caratterizzazione del Provolone Vapadana mediante sistemi tecnologici innovativi	Daniela SOMENZI	Consorzio Tutela Provolone Valpadana - Cremona	ricerca@provolonevalpadana.it
93	Dinamiche microbiche in formaggi caprini trentini	Daria BOSCOLO	Dip. Scienze Animali - Università di Udine	daria.boscolo@uniud.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
94	Tecnologia e caratteristiche fisico-chimiche di formaggi caprini stagionati del Trentino	Roberto VALUSSO	Dip. Scienze Animali - Università di Udine	roberto.valusso@uniud.it
95	Valutazione strutturale dell'utilizzo di caglio microbico nella produzione di formaggio duro da grattugia	Giuseppe ZEPPA	Università di Torino	giuseppe.zeppa@unito.it
96	La filiera latte nella zona urbana e periurbana di Maroua (Cameroun)	Anna CANTAFORA	Dip. Scienze Animali - Università degli Studi di Milano	anna.cantafora@unimi.it
97	Contenuto in spore di clostridi nelle feci di vacche da latte nel comprensorio del Parmigiano-Reggiano: effetto di taluni fattori alimentari	Paolo BANI	Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza	paolo.bani@unicatt.it
98	Microbiologia degli alimenti: confronto tra le metodiche tradizionali e i metodi Compact Dry e 3M Petrifilm	Zenone DALLA VALLE	International PBI	zenone.dallavalle@internationalpbi.it
99	Metodo rapido per la valutazione del trattamento termico del latte: test della fruttosil-lisina	M MONICI	Parmalat	m.monici@parmalat.net

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
100	Studio per individuare le condizioni migliori di esecuzione del saggio per la determinazione dell'attività della lattasi secondo metodo AOAC	M MONICI	Parmalat	m.monici@parmalat.net
101	Qualità del latte per la salute umana: la beta-caseina e la razza Bruna	Omar BONETTI	ANARB	ricerca@anarb.it
102	Selezione per la qualità del latte: il principale obiettivo della razza Bruna	Attilio ROSSONI	ANARB	ricerca@anarb.it
103	Vastedda della valle del Belice: processo produttivo e contaminazione sperimentale con Salmonella spp.	Luisa SCATASSA	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia	luisa.scatassa@izssicilia.it
104	Osservazione al microscopio elettronico delle micelle di caseina nel latte conservato in differenti condizioni di tempo e temperatura	Andrea SUMMER	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	andrea.summer@unipr.it
105	Condizioni di conservazione del latte. Parte II: caratteristiche tecnologiche e microbiologiche	Paolo FORMAGGIONI	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	paolo.formaggioni@unipr.it

Numero postazione	titolo	autore corrispondente	Ente appartenenza	e-mail
106	Raffreddamento del latte e qualità del Parmigiano-Reggiano: effetti sulle caratteristiche del formaggio stagionato	Piero FRANCESCHI	Dipartimento Produzioni Animali, BVQSA, Università di Parma	piero.franceschi@unipr.it
107	Variazione delle caratteristiche tecnologiche del latte di capra durante la lattazione	Alessandro PISTOIA	Università di Pisa	apistoia@agr.unipi.it
108	Composizione chimica, caratteristiche fisico-chimiche e microbiologiche del latte di cinque razze bovine	Giampaolo GAIARIN	Consorzio Trentingrana,	gaiarin.giampaolo@trentingrana.it
109	Applicazione della spettroscopia FT-IR per la determinazione della caseina in campioni individuali di latte bovino	Luigi CALAMARI	Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza	luigi.calamari@unicatt.it
110	Razza e formaggio: identificazione di parametri per una loro diversificazione	Alessandro BAGNATO	Dipartimento VSA – Università di Milano	alessandro.bagnato@unimi.it