

I° Congresso Lattiero-Caseario

A.I.Te.L.

Associazione Italiana Tecnici del Latte

**Acquisizioni scientifiche e
valorizzazione del latte e dei derivati:
aspetti genetici, ambientali e tecnologici**

Bologna, 12 giugno 2008

in collaborazione con:

Regione Emilia Romagna

PROGRAMMA

Saluti

Valtiero Mazzetti, *Direttore Generale Agricoltura della regione Emilia-Romagna*

Giuseppe Alai, *Presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano*

SESSIONE I

Produzione e qualità del latte

Moderatore: **Mauro Pecorari**

Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Fattori genetici e valorizzazione tecnologico-casearia del latte

Andrea Summer, **Massimo Malacarne**,

Paolo Formaggioni, **Piero Franceschi**, **Primo Mariani**

Università di Parma, Facoltà di Medicina Veterinaria

Le caratteristiche compositive dei foraggi e la qualità del latte

Andrea Formigoni, **Attilio Mordenti**

Università di Bologna, Facoltà di Medicina Veterinaria

Marco Nocetti

Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia

Paola Vecchia

Centro Ricerche Produzioni Animali, Reggio Emilia

Mauro Pecorari

Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Condizioni di vita delle lattifere: conseguenze sul benessere e sulle proprietà del latte

Giuseppe Bertoni, **Luigi Calamari**, **Maria Grazia Maianti**

Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

SESSIONE 2

Tecnologia di trasformazione: aspetti fisico-chimici

Moderatore: **Roberta Lodi**

CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Milano

Esperienze della trasformazione del siero ovino

Giovanni Piredda, **Maria Francesca Scintu**, **Antonio Pirisi**

AGRI Sardegna, Dipartimento per la Ricerca nelle Produzioni Animali, Sassari

Il danno termico nel latte UHT oggi in commercio

Luisa Pellegrino, **Stefano Cattaneo**, **Fabio Masotti**, **Veronica Rosi**

Università di Milano, Facoltà di Agraria

L'utilizzo delle caldaie di rame e di acciaio: effetti sulla tecnologia e sulle caratteristiche qualitative del Parmigiano-Reggiano

Mauro Pecorari

Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Gianluca Gambini, **Alberto Pecorari**

Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia

Fabio Masotti, **Johannes Hogenboom**

Università di Milano, Facoltà di Agraria

Sergio Ghidini, **Primo Mariani**

Università di Parma, Facoltà di Medicina Veterinaria

Discussione

Premiazione contributo alla ricerca scientifica

Tiberio Rabboni
Assessore Agricoltura della regione Emilia-Romagna

Visione poster e pranzo

SESSIONE 3

Tecnologia di trasformazione: aspetti biologici e microbiologici

Moderatore: Cesare Corradini
Comitato Italiano della FIL-IDF

Influenza delle cellule somatiche sull'attitudine casearia del latte

Sandro Sandri, Flavio Tosi, Maria Simona Mariani
Centro Lattiera Caseario di Assistenza e Sperimentazione A. Bizzozzero, Parma

Andrea Summer
Università di Parma, Facoltà di Medicina Veterinaria

Mauro Pecorari
Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

I batteri lattici nelle diverse fasi del processo di caseificazione

Luigi Grazia, Fabio Coloretti, Cristiana Chiavari
Università di Bologna, Facoltà di Agraria

Paolo Reverberi, Marco Nocetti
Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia

Paola Vecchia
Centro Ricerche Produzioni Animali, Reggio Emilia

Gli aspetti microbiologici ed enzimatici della maturazione dei formaggi a lunga stagionatura

Erasmus Neviani, Monica Gatti, Germano Mucchetti
Università di Parma, Facoltà di Agraria

Alberto Pecorari, Marco Nocetti
Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia

Paola Vecchia
Centro Ricerche Produzioni Animali, Reggio Emilia

Ruolo della microflora del latte destinato alla produzione di formaggi tradizionali dell'arco alpino

Roberta Lodi, Milena Brasca
CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Milano

Discussione

Presentazione poster

Discussione

Premiazione miglior poster - Presidente AITeL