

A.I.Te.L.

C.R.P.A.

Consorzio Formaggio Parmigiano-reggiano

**I RISULTATI DELLA RICERCA SULLA PRODUZIONE
DEL PARMIGIANO-REGGIANO**

14 Novembre 2006 - ore 9,15

**Sala Conferenze A - Centro Congressi Comune di Parma
Via Toscana 5/A - Parma**

apertura dei lavori

Giuseppe Alai

Presidente Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano

Pietro Sandali

Vice-Presidente C.R.P.A, SpA Centro Ricerche Produzioni Animali

Giancarlo Cargioli

Responsabile Servizio Sviluppo Sistema Agroalimentare - Regione Emilia-Romagna

relazioni

La maturazione del latte durante l'affioramento in diverse condizioni operative

A. Summer, P. Formaggioni, P. Franceschi, M. Malacarne, P. Mariani

Università degli Studi di Parma - Dipartimento Produzioni Animali - BVQSA

"Andamento del processo proteolitico"

"La componente minerale e gli equilibri salini"

E. Fossa, S. Sandri, - C. Scotti

Centro Lattiero Cascano - Parma

" L'attitudine tecnologica del latte e la reologia del coagulo "

G. Panari, P. Reverberi, A. Caroli, M. Pecorari

Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano

"Le variazioni del profilo microbiologico"

B. Battistotti

Università Cattolica dei S. Cuore - Piacenza - Istituto di Microbiologia

" I cambiamenti della struttura micellare della caseina "

La caratterizzazione del Parmigiano-Reggiano

A. Pecorari, G. Gambini, M. Nocetti

Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano

L. Pellegrino

Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche - DISTAM

"Le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del Parmigiano-Reggiano di 12 mesi"

Lo studio degli enzimi legati alla stagionatura del Parmigiano-reggiano: primi risultati

E. Neviani, M. Gatti, J. De Dea Lindner

Università degli Studi di Parma - Dipartimento di Genetica, Microbiologia, Antropologia, Evoluzione

"Evoluzione della microflora lattica e dell'attività enzimatica durante la stagionatura"

A. Dossena, S. Sforza, V. Cavatorta, R. Marchelli

Università degli Studi di Parma - Dipartimento di Chimica Organica e Industriale

"Evoluzione del processo proteolitico durante la stagionatura"

coordinatore dei lavori: Mauro Pecorari
Presidente AITeL Associazione Italiana Tecnici del Latte