

Cibus tec 2007

AGGIORNAMENTI TECNOLOGICI DEL SETTORE LATTIERO-CASEARIO (MILK DAY)

Ore 14:30 (Sala 100)

Saluti di benvenuto e apertura dei lavori:

Moderatore: Prof. Cesare Corradini - A.I.Te.L.

Dipartimento di Ingegneria Industriale Università di Parma

La frazione magra della crema di affioramento: latte o sottoprodotto?

Prof. Germano Mucchetti

Exonder per Laufer

«Pigging systems», il recupero di prodotto nella linea di produzione:

Dott. Giancarlo Vicario

BBR Tecnologie per ServiDoryl

Miglioramenti tecnici in alcune fasi della linea di produzione di formaggi molli:

Dott. Sandro Smaldone

Davari Engineering

Macchina multifunzionale idonea anche per la produzione di formaggio

grattugiato:

Ing. Carlo Davari

Niro Soavi

L'omogeneizzazione ad alta pressione di additivi e integratori alimentari per nuovi prodotti lattiero caseari:

D.ssa Silvia Grasselli

CNR-ISPA Milano

Nuovi processi per la sicurezza igienico-sanitaria di prodotti caseari ad elevato rischio di contaminazione da *Listeria monocytogenes*:

Dott.ri S. Morandi, M. Brasca, R. Lodi

Keofitt S.A.

Un recente sviluppo della tecnica di prelievo «microbiotico»:

Ing. Steen Sorensen

Vedesqa - Gruppo Lamisa

LAE, un nuovo conservante GRAS (generally recognized as safe):

Ing. Angelo Mannini

CNR-ISPA Milano

Innovazione nei processi fermentativi per prodotti tipici di alta qualità:

Dott.ri L. Vanoni, M. Brasca, R. Lodi

Organizzazione: A.I.Te.L. - CNR-ISPA - Fiere di Parma