

Di seguito è riportato l'elenco dei poster presentati in occasione del II° Congresso lattiero-caseario AITeL. Tutti i poster verranno pubblicati sulla rivista "Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia".

NUMERO IDENTIFICATIVO	TITOLO	NOME	COGNOME	ENTE
001	STRATEGIE DI VALORIZZAZIONE E CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA RICOTTA TIPICA FRIULANA	EDI	PIASENTIER	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE; DIPARTIMENTO SCIENZE ANIMALI. VIA SONDRIO 2, 33100 UDINE, ITALIA.
002	IL METODO CIELAB PER LA CARATTERIZZAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI TRADIZIONALI	KATYA	CARBONE	CRA-ENC. VIA DELLA CANTINA SPERIMENTALE 1, 00049 VELLETRI, ROMA.
003	EVOLUZIONE DEI PROFILI CHIMICO-FISICI E BIOCHIMICI DURANTE LA PREPARAZIONE DEL CAGLIO IN PASTA D'AGNELLO ARTIGIANALE: DALLA MACELLAZIONE ALLA CALDAIA	KATYA	CARBONE	CRA-ENC. VIA DELLA CANTINA SPERIMENTALE 1, 00049 VELLETRI, ROMA.
004	LA SALATURA SENZA DRENAGGIO NELLA PREPARAZIONE DEL CAGLIO IN PASTA D'AGNELLO: EFFETTI SULL'EVOLUZIONE DEI PRINCIPALI PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOCHIMICI DURANTE LA STAGIONATURA DEL CAGLIOLO	KATYA	CARBONE	CRA-ENC. VIA DELLA CANTINA SPERIMENTALE 1, 00049 VELLETRI, ROMA.
005	EFFETTI DELLA REFRIGERAZIONE DEL LATTE SUI FORMAGGI A PASTA DURA: L'ESEMPIO DEL GRANA TRENINO	ELENA	FRANCIOSI	ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE - FONDAZIONE EDMUND MACH
006	VARIAZIONI STAGIONALI DELLA COMPOSIZIONE IN ACIDI GRASSI DEL BURRO PRODOTTO NEL COMPRESORIO DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO: RISULTATI DI UNA RICERCA BIENNALE	ALESSANDRO	GORI	UNIVERSITÀ DI BOLOGNA. DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI. PIAZZA GOIDANICH 60, 47521 CESENA (FC)
007	CONFRONTO E STIMA DELL'INCERTEZZA TRA LA METODICA UFFICIALE DI ESTRAZIONE ED UNA CON SOLUZIONE D'AMMONIO NELLA DETERMINAZIONE DELLO IODIO CON ICP-MS	MARCO	BATTAGLIA	ISTITUTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE, UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE, PIACENZA
008	IODURO E IODATO IN LATTE PRODOTTO DA VACCHE ALIMENTATE CON DIETA ARRICCHITA IN IODIO	MARCO	BATTAGLIA	ISTITUTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE, UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE, PIACENZA
009	SCHEDA SENSORIALE PER IL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO: PARTE I, SCELTA DEI DESCRITTORI	ANNA	GARAVALDI	CENTRO RICERCHE PRODUZIONI ANIMALI REGGIO EMILIA
010	SCHEDA SENSORIALE PER IL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO: PARTE II, MESSA A PUNTO DEL PROFILO	ANNA	GARAVALDI	CENTRO RICERCHE PRODUZIONI ANIMALI REGGIO EMILIA

011	SVILUPPO DI UN MICROARRAY PER LA CARATTERIZZAZIONE GENETICA DELLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE BOVINE	PAOLA	CREMONESI	ISTITUTO DI BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA AGRARIA – C.N.R., MILANO (UOS-LODI)
012	I TOCOFEROLI NEI FORAGGI FRESCHI: RUOLO NELL'ALIMENTAZIONE DELLA BOVINA E NELLA QUALITÀ DEL LATTE	AFRO	QUARANTELLI	DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI ANIMALI, BIOTECNOLOGIE VETERINARIE, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA.
013	PISELLO PROTEICO E FAVA NELL'ALIMENTAZIONE DI BOVINE DI RAZZA REGGIANA: EFFETTI SULLA PRODUZIONE E SULLE CARATTERISTICHE DEL LATTE	LUISA ANTONELLA	VOLPELLI	DIP. SCIENZE AGRARIE E DEGLI ALIMENTI. UNIVERSITÀ DI MODENA E REGGIO EMILIA. VIA AMENDOLA 2 - 42122 REGGIO EMILIA.
014	STUDIO DELL'ATTIVITÀ ANTIMICROBICA DELL'ACIDO BUTIRRICO IN SUBSTRATI MODELLO PER VALUTARNE IL RUOLO NEL CONTROLLO DI BATTERI PATOGENI ED ALTERATIVI IN FORMAGGIO PANNERONE	ALESSANDRA	PERRONE	CRA-FLC CENTRO DI RICERCA PER LE PRODUZIONI FORAGGERE E LATTIERO CASEARIE, LODI
015	EFFETTO DELL'OMOGENIZZAZIONE AD ALTA PRESSIONE SULLA CAPACITA' DI RITENZIONE DEGLI AROMI DI ALCUNE FRAZIONI PROTEICHE DEL LATTE	NADIA	INNOCENTE	DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
016	EFFETTO DELLA MUNGITURA CON ROBOT AUTOMATICO SULLE CARATTERISTICHE DEL LATTE E SULLA TIPICITA' DEL FORMAGGIO MONTASIO	NADIA	INNOCENTE	DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
017	EFFETTO DELLA PASTORIZZAZIONE SULLA COMPOSIZIONE ACIDICA DEL LATTE VACCINO	LUCA MARIA	BATTAGLINI	DIPARTIMENTO DI SCIENZE ZOOTECNICHE, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
018	INDAGINE CONOSCITIVA SULLA MICROFLORA APPARTENENTE AL GRUPPO DEI BATTERI PROTEOLITICI PRESENTE NEL LATTE CRUDO DESTINATO ALLA TRASFORMAZIONE IN FONTINA DOP	SIMONA	ZENATO	INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL , AOSTA
019	LIPIDOMICA NEL FORMAGGIO RAGUSANO	STEFANIA	LA TERRA	CORFILAC, REGIONE SICILIANA, S.P. 25 KM 5 RAGUSA MARE. 97100 RAGUSA, ITALY
020	CARATTERIZZAZIONE DEL FORMAGGIO PECORINO SICILIANO ATTRAVERSO L'AREA DI PRODUZIONE	STEFANIA	LA TERRA	CORFILAC, REGIONE SICILIANA, S.P. 25 KM 5 RAGUSA MARE. 97100 RAGUSA, ITALY
021	INFLUENZA DEL TRATTAMENTO CON ESSENZE DI CITRONELLA E GERANEO SULL'AROMA DEL LATTE	STEFANIA	LA TERRA	CORFILAC, REGIONE SICILIANA, S.P. 25 KM 5 RAGUSA MARE. 97100 RAGUSA, ITALY
022	CONTENUTO DI VITAMINA E NEL LATTE PROVENIENTE DA SPECIE DIVERSE	STEFANIA	LA TERRA	CORFILAC, REGIONE SICILIANA, S.P. 25 KM 5 RAGUSA MARE. 97100 RAGUSA, ITALY

023	FORMAGGIO RAGUSANO DOP: CONFRONTO DI "IMPRONTE AROMATICHE" MEDIANTE SMART NOSE	STEFANIA	LA TERRA	CORFILAC, REGIONE SICILIANA, S.P. 25 KM 5 RAGUSA MARE. 97100 RAGUSA, ITALY
024	NIRS E METODI DI DETERMINAZIONE ANALITICI INNOVATIVI PER LA VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE CASEARIA DEL RAGUSANO DOP	STEFANIA	LA TERRA	CORFILAC, REGIONE SICILIANA, S.P. 25 KM 5 RAGUSA MARE. 97100 RAGUSA, ITALY
025	APPLICAZIONE DELLE TECNICHE DI PROTEOMICA NELLA CARATTERIZZAZIONE PEPTIDICA DELLA FONTINA DOP DURANTE LA STAGIONATURA	SABINA	VALENTINI	INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL , AOSTA
026	VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE CHIMICO- SENSORIALI DI BITTO E CASERA MEDIANTE TECNICHE SPETTROSCOPICHE	LAURA	MARINONI	CRA-FLC CENTRO DI RICERCA PER LE PRODUZIONI FORAGGERE E LATTIERO CASEARIE, LODI
027	FORMAGGIO BITTO DOP: CARATTERIZZAZIONE DELLA COMPONENTE PROTEICA E DI ALCUNI METABOLITI PRODOTTI DURANTE LA MATURAZIONE	LUCIA	MONTI	CRA-FLC CENTRO DI RICERCA PER LE PRODUZIONI FORAGGERE E LATTIERO CASEARIE, LODI
028	IDENTIFICAZIONE DI BATTERI LATTICI MEDIANTE RSA E PENTAPLEX PCR NEL SIERO- INNESTO PER GRANA PADANO	PAOLA	CREMONESI	ISTITUTO DI BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA AGRARIA – C.N.R., MILANO (UOS-LODI)
029	TOMA AL LAIT BRUSC": QUALITÀ IGIENICO SANITARIA E VERIFICA DEL PROCESSO PRODUTTIVO	MANILA	BIANCHI	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
030	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI IN PRODOTTI LATTIERO- CASEARI: PRESENZA DI CEPPI PRODUTTORI DI TOSSINE O POTENZIALMENTE TALI	MANILA	BIANCHI	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
031	LATTE CRUDO AI DISTRIBUTORI NELL'INDAGINE DELLA REGIONE PIEMONTE NEL PERIODO 2007-2009	MANILA	BIANCHI	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
032	CARATTERIZZAZIONE MICROBIOLOGICA DEL PROCESSO PRODUTTIVO DEL FORMAGGIO PIEMONTESE "MACAGN"	MANILA	BIANCHI	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
033	QUANDO IL LATTE PUÒ FAR MALE: RICERCA DI ALLERGENI (LATTOSIO E BETA-LATTOGLOBULINE) IN PRODOTTI A BASE DI CARNE	MANILA	BIANCHI	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
034	ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP: IGIENE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE DI FORMAGGIO CAPRINO FRESCO A LATTE CRUDO	MANILA	BIANCHI	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA

035	VALUTAZIONE DELLA RESISTENZA TERMICA E DELLA SOPRAVVIVENZA DI PROTOHECA ZOOPFII 2 IN FORMAGGI BOVINI A LATTE CRUDO	MARIA LUISA	SCATASSA	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA SICILIA
036	UTILIZZO DI SIERO DI LATTE COME SUBSTRATO ALTERNATIVO PER LA PRODUZIONE DI BIOMASSA DI LACTOBACILLUS PLANTARUM DI POTENZIALE INTERESSE PROBIOTICO	MARIA CHIARA	REMAGNI	CRA-CENTRO DI RICERCA PER LE PRODUZIONI FORAGGERE E LATTIERO-CASEARIE, SETTORE LATTIERO-CASEARIO VIA ANTONIO LOMBARDO, 11 - 26900 LODI
037	ANALISI SMART NOSE IN FORMAGGI DI CAPRA GIRGENTANA IN RELAZIONE AL GENOTIPO AL LOCUS DELL'AS1 CASEINA E ALLA DEGRADABILITÀ PROTEICA DELLA DIETA	RENATO	PAGANO	FACOLTÀ DI AGRARIA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA D.A.C.P.A. - SEZ. SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI VIA VALDISAVOIA N. 5 - 95123 - CATANIA
038	GLI IDROCARBURI: NUOVI ALLEATI PER LA TRACCIABILITÀ DEI FORMAGGI DI MONTAGNA	GIOVANNA	CONTARINI	CRA-CENTRO DI RICERCA PER LE PRODUZIONI FORAGGERE E LATTIERO-CASEARIE, SETTORE LATTIERO-CASEARIO VIA ANTONIO LOMBARDO, 11 - 26900 LODI
039	EFFETTI DELL'INTRODUZIONE DI INNESTO SELEZIONATO DI MICRORGANISMI CASEARI AUTOCTONI SULLE CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO DOP BITTO	MILENA	POVOLO	CRA-CENTRO DI RICERCA PER LE PRODUZIONI FORAGGERE E LATTIERO-CASEARIE, SETTORE LATTIERO-CASEARIO VIA ANTONIO LOMBARDO, 11 - 26900 LODI
040	SHELF-LIFE DELLA MOZZARELLA VACCINA CONSERVATA IN SOLUZIONI SALINE: PRIMI RISULTATI	MICHELE	FACCIA	DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA E CHIMICA AGRO-FORESTALE E AMBIENTALE, UNIVERSITÀ DI BARI. VIA AMENDOLA 165/A, 70126 BARI
041	SISTEMA INFORMATIVO SANITARIO DELLA REGIONE VENETO: FOCUS SULLA GESTIONE INTERGRATA DELLA FILIERA PRODUTTIVA DI LATTE VACCINO	GRAZIA	MANCA	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE - LEGNARO (PD)
042	APPLICAZIONE WEB PER LA GESTIONE DEL PIANO REGIONALE DI QUALITÀ DEL LATTE VACCINO: CRITERI ED AMBITI APPLICATIVI	GRAZIA	MANCA	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE - LEGNARO (PD)
043	EFFETTI DELLA MODALITÀ DI CASEIFICAZIONE SULLE CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE DEL CACIOCAVALLO PALERMITANO	ANTONINO	DI GRIGOLI	DIPARTIMENTO S.EN.FI.MI.ZO., SEZIONE DI PRODUZIONI ANIMALI; FACOLTÀ DI AGRARIA – UNIVERSITÀ DI PALERMO
044	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL LATTE CRUDO DISTRIBUITO AL DETTAGLIO CON EROGATORI AUTOMATICI IN VENETO ED EMILIA ROMAGNA	VALERIO	GIACCONE	DIP. SANITÀ PUBBLICA, PATOLOGIA COMPARATA E IGIENE VETERINARIA, FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA DI PADOVA, AGRIPOLIS, VIALE DELL'UNIVERSITÀ 16 35020 LEGNARO.
045	PRIMI RISCONTRI ANALITICI SUL COLOSTRO DI BUFALA DESTINATO A CONSUMO UMANO	PAOLO	CATELLANI	DIP. SANITÀ PUBBLICA, PATOLOGIA COMPARATA E IGIENE VETERINARIA, FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA DI PADOVA, AGRIPOLIS, VIALE DELL'UNIVERSITÀ 16 35020 LEGNARO.
046	COMPOSIZIONE CHIMICA E PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DEL LATTE DI ASINA PRODOTTO IN SICILIA	DONATA	MARLETTA	D.A.C.P.A. SEZ. DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI; VIA VALDISAVOIA, 5 - 95123 CATANIA ITALY

047	RELAZIONI TRA COMPOSIZIONE ACIDICA DEL LATTE OVINO E DEL FORMAGGIO PECORINO	MINA	MARTINI	DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI ANIMALI, FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA, UNIVERSITÀ DI PISA
048	STUDIO SULLA POSSIBILITÀ DI RECUPERO DELL'ATTITUDINE LATTIFERA NELLA RAZZA APPENNINICA: PRIMI RISULTATI	ANNA	ACCIAIOLI	DIPARTIMENTO DI BIOTECNOLOGIE AGRARIE - SEZIONE SCIENZE ANIMALI DELL'UNIVERSITÀ DI FIRENZE
049	MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI AFLATOSSINA M1 NEL LATTE MEDIANTE HPLC-FLD	STEFANIA	MASSAFRA	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
050	LAVAGGIO DELL'IMPIANTO DI MUNGITURA E QUALITÀ MICROBIOLOGICA DEL LATTE	LUCIANA	BAVA	DIPARTIMENTO DI SCIENZE ANIMALI, SEZIONE ZOOTECNICA AGRARIA VIA CELORIA 2, 20133 MILANO
051	INFLUENZA DEL PH SULLA DETERMINAZIONE DEL PUNTO CRIOSCOPICO DEL LATTE OVINO	SIMONE	DORE	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA SARDEGNA "G. PEGREFFI"
052	VALUTAZIONE DELLA PROTEOLISI E DELLA PRODUZIONE DI AMMINE BIOGENE IN MICROCASEIFICAZIONI MODELLO OTTENUTE CON CEPPI PRODUTTORI DI BATTERIOCINE	JEAN DANIEL	COISSON	DIPARTIMENTO DI SCIENZE CHIMICHE, ALIMENTARI, FARMACEUTICHE E FARMACOLOGICHE DELL'UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE "A. AVOGADRO"
053	LIMITI E POTENZIALITÀ DELLA FILIERA LATTE AFRICANA IN AREA SUSAHARIANA: L'ESEMPIO DI UN PROGETTO PILOTA	ANNA	CANTÀFORA	DIPARTIMENTO DI SCIENZE ANIMALI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
054	IMPIEGO DELLA SPETTROSCOPIA NEL VICINO INFRAROSSO (NIRS) PER LA DETERMINAZIONE RAPIDA DI ALCUNI PARAMETRI DI STAGIONATURA DELL'ASIAGO D'ALLEVO	PAOLO	BERZAGHI	DIP. SCIENZE ANIMALI – AGRIPOLIS; VIALE UNIVERSITÀ 16; 35020 LEGNARO PD
055	ANALISI DEL CONTENUTO DI K-CASEINA B IN CAMPIONI DI LATTE DI MASSA	ATTILIO	ROSSONI	ANARB (ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI RAZZA BRUNA), LOC. FERLINA, 204 - 37012 BUSSOLENGO (VR)
056	VARIABILITÀ DEL CONTENUTO DI K-CASEINA B IN CAMPIONI DI SINGOLE VACCHE	ATTILIO	ROSSONI	ANARB (ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI RAZZA BRUNA), LOC. FERLINA, 204 - 37012 BUSSOLENGO (VR)
057	APPLICAZIONE DELLA REAL-TIME PCR PER L'ANALISI DELLA MICROFLORA IN CAMPIONI DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	LISA	CARRARO	DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA, PATOLOGIA COMPARATA ED IGIENE VETERINARIA AGRIPOLIS - VIALE DELL'UNIVERSITÀ 16, LEGNARO (PD)
058	LATTE BOVINO, OVINO E CAPRINO CONGELATO: VARIAZIONE DEI PARAMENTRI FISICI, CHIMICI E TECNOLOGICI	MASSIMO	TODARO	DIP. S.EN.FI.MI.ZO. UNIVERSITÀ DI PALERMO

059	IGIENE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE NELL'ENTROTERRA IMPERIESE	EVA	PODESCHI	ASL1 IMPERIESE , DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE , AREA VETERINARIA, IMPERIA
061	PRODUZIONE DEI PICCOLI RUMINANTI E SALUTE UMANA	PAOLA	SACCHI	DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI ANIMALI, EPIDEMIOLOGIA ED ECOLOGIA
062	CARATTERIZZAZIONE E ORIGINE DEL PEPTIDE PIROGLUTAMIL-G3-CASEINA QUALE INDICE DI STAGIONATURA DEL FORMAGGIO GRANA PADANO	FABIO	MASOTTI	DISTAM - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
064	EVOLUZIONE DELLA COMPOSIZIONE DEL PECORINO ROMANO DURANTE LA STAGIONATURA: CENTRO E PERIFERIA	CARMELA	TRIPALDI	CRA-PCM CENTRO DI RICERCA PER LA PRODUZIONE DELLE CARNI E IL MIGLIORAMENTO GENETICO (ROMA- TORMANCINA)
065	UTILIZZO DEGLI ULTRASUONI NELLA DEBATTERIZZAZIONE DEL LATTE: RISULTATI PRELIMINARI.	GIORGIO	MARCHESINI	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA, DIPARTIMENTO DI SCIENZE ANIMALI. AGRIPOLIS - VIALE DELL'UNIVERSITÀ, 16 35020 LEGNARO, PD
066	CURVE DI LATTAZIONE IN BOVINE DI RAZZA GRIGIO ALPINA	ALBERTO	SABBIONI	DIPARTIMENTO PRODUZIONI ANIMALI, BIOTECNOLOGIE VETERINARIE, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA. STRADA DEL TAGLIO 10, 43126 PARMA.
067	EFFETTO DEL SISTEMA DI ALLEVAMENTO SULLE CARATTERISTICHE AROMATICHE E SUL PROFILO ACIDICO DEL LATTE DI VACCA	SALVATORE	CLAPS	CONSIGLIO PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA UNITÀ DI RICERCA PER LA ZOOTECNIA ESTENSIVA CRA-ZOE
068	EFFETTO DELLA STAGIONATURA DI PECORINI A LATTE CRUDO E PASTORIZZATO SULLE CARATTERISTICHE AROMATICHE	ANNA	ACCIAIOLI	DIPARTIMENTO DI BIOTECNOLOGIE AGRARIE - SEZIONE SCIENZE ANIMALI DELL'UNIVERSITÀ DI FIRENZE
069	INDAGINE SULLE TECNICHE DI ALIMENTAZIONE NELLE AZIENDE OVINE DELL'APPENNINO PISTOIESE E QUALITÀ DEL LATTE	ANNA	ACCIAIOLI	DIPARTIMENTO DI BIOTECNOLOGIE AGRARIE - SEZIONE SCIENZE ANIMALI DELL'UNIVERSITÀ DI FIRENZE
070	CARATTERIZZAZIONE CHIMICA, TECNOLOGICA E MICROBIOLOGICA DEL LATTE E DELLA FORMAGGELLA DELLA VALLE DI SCALVE PRODOTTA CON LATTE DI ALPEGGIO E DI FONDOVALLE	PAOLO	FORMAGGIONI	DIPARTIMENTO PRODUZIONI ANIMALI, BIOTECNOLOGIE VETERINARIE, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA. STRADA DEL TAGLIO 10, 43126 PARMA.
071	CONTROLLO DI MICRORGANISMI PATOGENI (LISTERIA MONOCYTOGENES E STAPHYLOCOCCUS AUREUS) IN FORMAGGI SEMISTAGIONATI MEDIANTE L'UTILIZZO DI LACTOCOCCUS LACTIS PRODUTTORI DI BATTERIOCINE	GIUSEPPE	ZEPPA	DI.VA.P.R.A., SETTORE MICROBIOLOGIA AGRARIA E TECNOLOGIE ALIMENTARI, FACOLTÀ DI AGRARIA, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

072	APPROCCIO MULTIDISCIPLINARE PER LA SELEZIONE DI CEPPI AUTOCTONI PER LA PRODUZIONE DI TOMA PIEMONTESE ARTIGIANALE	GIUSEPPE	ZEPPA	DI.VA.P.R.A, SETTORE MICROBIOLOGIA AGRARIA E TECNOLOGIE ALIMENTARI, FACOLTÀ DI AGRARIA, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
073	VALUTAZIONE DI ECOLOGIE MICROBICHE MEDIANTE ANALISI DEL DNA ED RNA ESTRATTO DIRETTAMENTE DA CASTELMAGNO DOP DURANTE LA PRODUZIONE E MATURAZIONE	GIUSEPPE	ZEPPA	DI.VA.P.R.A, SETTORE MICROBIOLOGIA AGRARIA E TECNOLOGIE ALIMENTARI, FACOLTÀ DI AGRARIA, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
074	MICROBIOTA DI SIEROINNESTI PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA ATTRAVERSO METODI MOLECOLARI COLTURA-INDIPENDENTE	GIUSEPPE	ZEPPA	DI.VA.P.R.A, SETTORE MICROBIOLOGIA AGRARIA E TECNOLOGIE ALIMENTARI, FACOLTÀ DI AGRARIA, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
075	CARATTERIZZAZIONE COMPOSITIVA DI MOZZARELLE VACCINE E BUFALINE DEL COMMERCIO	GIUSEPPE	ZEPPA	DI.VA.P.R.A, SETTORE MICROBIOLOGIA AGRARIA E TECNOLOGIE ALIMENTARI, FACOLTÀ DI AGRARIA, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
076	EFFETTO DELLE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SULLA EVOLUZIONE DELLA COMPONENTE ACIDICA IN FORMAGGIO GRATTUGIATO CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA	GIUSEPPE	ZEPPA	DI.VA.P.R.A, SETTORE MICROBIOLOGIA AGRARIA E TECNOLOGIE ALIMENTARI, FACOLTÀ DI AGRARIA, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
077	INDIVIDUAZIONE DI BIOMARKERS TERPENOIDICI PER LA DIFFERENZIAZIONE DI PRODOTTI CASEARI DI ALPEGGIO	GIUSEPPE	ZEPPA	DI.VA.P.R.A, SETTORE MICROBIOLOGIA AGRARIA E TECNOLOGIE ALIMENTARI, FACOLTÀ DI AGRARIA, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
078	RESISTENZA ALLA TETRACICLINA IN CEPPI DI STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS ISOLATI DA FORMAGGI A LATTE CRUDO	STEFANO	MORANDI	CNR-ISPRA MILANO
079	FATTORI DI VIRULENZA E ANTIBIOTICO-RESISTENZA IN CEPPI DI ENTEROCOCCUS FAECALIS DI ORIGINE CASEARIA	TIZIANA	SILVETTI	CNR-ISPRA MILANO
080	ANDAMENTO DI ALCUNE DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE DEL LATTE PRODOTTO IN PROVINCIA DI PARMA E DESTINATO ALLA TRASFORMAZIONE IN PARMIGIANO-REGGIANO A PARTIRE DAI PRIMI ANNI 1990	FALVIO	TOSI	CENTRO SERVIZI PER L'AGRICOLTURA. PARMA
081	ANDAMENTO QUALITATIVO E ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE DEL LATTE DI ASINE DERIVATE MARTINA FRANCA NEL CORSO DELLA LATTAZIONE	CARLO	COSENTINO	DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE ANIMALE, FACOLTÀ DI AGRARIA, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
082	ALLESTIMENTO E IMPIEGO DI UNO STARTER AUTOCTONO NELLA PRODUZIONE DI UN PECORINO A LATTE CRUDO DELLA PROVINCIA DI SIENA	DOMENICO	CERRI	DIPARTIMENTO DI PATOLOGIA ANIMALE, PROFILASSI E IGIENE DEGLI ALIMENTI. VIALE DELLE PIAGGE 2, 56124 PISA.
083	ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE DI YOGURTS OTTENUTI DAL LATTI DI BRUNA E FRISONA: ANDAMENTO IN FUNZIONE DELL'APLOTIPO	EMILIO	GAMBACORTA	L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA: FACOLTÀ DI AGRARIA; DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI; VIALE DELL'ATENEO LUCANO, 10.

084	ANDAMENTO DELLA PROTEOLISI DURANTE LA MATURAZIONE DEL CACIOCAVALLO: CONFRONTO TRA BRUNA E FRISONA	ANNAMARIA	PERNA	L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA: FACOLTÀ DI AGRARIA; DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI; VIALE DELL'ATENEO LUCANO, 10.
085	ASPETTI IGIENICI E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEI FORMAGGI FRESCHI TRADIZIONALI PRODOTTI IN SARDEGNA	NICOLETTA PASQUALINA	MANGIA	DISAABA, FACOLTÀ DI AGRARIA, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI
086	IMPIEGO DI LATTE DI ASINA IN SOSTITUZIONE DI LISOZIMA DA UOVO NELLA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO GRANA PADANO DOP: PRIME ESPERIENZE	MARCO	ZANAZZI	ENTE REGIONALE PER I SERVIZI ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE - REGIONE LOMBARDIA VIA PILLA, 25/B 46100 MANTOVA
088	INFLUENZA DEL TIPO DI SALATURA SULLE CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE DEL PECORINO SICILIANO DOP	MASSIMO	TODARO	DIP. SENFIMIZO, SEZIONE DI FITOPATOLOGIA E MICROBIOLOGIA AGRARIA
089	EFFETTO DEL FORAGGIO FRESCO E SECCO DI SPECIE DA ERBAIO IN PUREZZA SUL PROFILO DEI COMPOSTI VOLATILI (VOC) E DEGLI ACIDI GRASSI DEL FORMAGGIO	LUCIA	SEPE	CRA-ZOE - CONSIGLIO PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA - UNITÀ DI RICERCA PER LA ZOOTECNIA ESTENSIVA
090	VALUTAZIONE DI ALCUNI INDICI DI TRATTAMENTO TERMICO IN LATTE UHT E PASTORIZZATO COMMERCIALIZZATO IN ITALIA	FRANCESCA	PEDONESE	DIPARTIMENTO DI PATOLOGIA ANIMALE, PROFILASSI ED IGIENE DEGLI ALIMENTI - UNIVERSITÀ DI PISA
091	RELAZIONI TRA POLIMORFISMI DEL GENE DELLA K CASEINA E CARATTERISTICHE CHIMICHE E LATTODINAMOGRAFICHE DEL LATTE DI CAPRA	GIUSEPPE MASSIMO	VACCA	DIP. BIOLOGIA ANIMALE . UNIVERSITÀ DI SASSARI
092	UN OLFATTO ARTIFICIALE PER CARATTERIZZARE IL RE DEI FORMAGGI	MARIA	TRINCHERA	DALTER ALIMENTARI S.P.A., SANT'ILARIO D'ENZA (RE)
093	COMPONENTI BIOATTIVI DEL SEDIMENTO INIZIALE DEL LATTE	PATRIZIA	BULDO	FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AARHUS UNIVERSITY. DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE Blichers Allé 20, Postboks 50 DK-8830 TJELE
094	GESTIONE ED ELABORAZIONE DATI PER LA VALUTAZIONE DEL MANAGEMENT AZIENDALE DI VACCHE DA LATTE ATTRAVERSO UN'APPLICAZIONE WEB	ALESSIO	POZZEBON	CORFILAC, REGIONE SICILIANA, S.P. 25 KM 5 RAGUSA MARE. 97100 RAGUSA, ITALY. 2 D.A.C.P.A. CATANIA UNIVERSITY, VIA VALDISAVOIA 5, 97100 CATANIA, ITALY
095	CURVE DI LATTAZIONE A LIVELLO AZIENDALE: UN INDICATORE DELL'EFFETTO DELLE PRATICHE MANAGERIALI SULLA PRODUZIONE E LA QUALITÀ DEL LATTE	ALESSIO	POZZEBON	CORFILAC, REGIONE SICILIANA, S.P. 25 KM 5 RAGUSA MARE. 97100 RAGUSA, ITALY. 2 D.A.C.P.A. CATANIA UNIVERSITY, VIA VALDISAVOIA 5, 97100 CATANIA, ITALY
096	COMPOSIZIONE CHIMICA E FRAZIONI MINERALI DEL PARMIGIANO-REGGIANO OTTENUTO DAL LATTE DELLE VACCHE DI RAZZA BRUNA ITALIANA	ANDREA	SUMMER	DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI ANIMALI, BIOTECNOLOGIE VETERINARIE, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA.

097	EFFETTI DELLA CONSISTENZA DEGLI ALLEVAMENTI SU QUALITÀ CHIMICA E IGIENICO-SANITARIA DEL LATTE DESTINATO ALLA TRASFORMAZIONE IN PARMIGIANO-REGGIANO	PIERO	FRANCESCHI	DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI ANIMALI, BIOTECNOLOGIE VETERINARIE, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA.
098	PROPRIETÀ DI COAGULAZIONE DEL LATTE OVINO DI MASSA, IN RAPPORTO AL CONTENUTO DI CELLULE SOMATICHE	PIERO	FRANCESCHI	DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI ANIMALI, BIOTECNOLOGIE VETERINARIE, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA.
099	ANDAMENTO DELLA PROTEOLISI NEL CORSO DELLA MATURAZIONE DEL PARMIGIANO-REGGIANO	PIERO	FRANCESCHI	DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI ANIMALI, BIOTECNOLOGIE VETERINARIE, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA.
100	EFFETTO DELLE TEMPERATURE DI PROCESSO SULLE PROPRIETÀ REOLOGICHE DI MISCELE DI BURRO ED OLIO DI CANOLA	PATRIZIA	BULDO	FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AARHUS UNIVERSITY. DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE Blichers Allé 20, Postboks 50 DK-8830 TJELE
101	VALUTAZIONE DI UN TRATTAMENTO FISICO PER IL CONTROLLO DELLA MICROFLORA DI CROSTE DI FORMAGGI.	VALENTINA	BERNINI	DIPARTIMENTO DI GENETICA, BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI, ANTROPOLOGIA, EVOLUZIONE, UNIVERSITÀ DI PARMA - CENTRO MULTIDISCIPLINARE LATTIERO CASEARIO MILC, PARMA
102	DINAMICHE DELLE POPOLAZIONI MICROBICHE NEL FORMAGGIO GRANA PADANO	ERASMO	NEVIANI	DIPARTIMENTO DI GENETICA, BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI, ANTROPOLOGIA, EVOLUZIONE, UNIVERSITÀ DI PARMA - CENTRO MULTIDISCIPLINARE LATTIERO CASEARIO MILC, PARMA
103	VARIABILITÀ GENETICA MICROBICA E STAGIONATURA DI UN FORMAGGIO ITALIANO DOP: LACTOBACILLUS RHAMNOSUS E PARMIGIANO REGGIANO	MONICA	GATTI	DIPARTIMENTO DI GENETICA, BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI, ANTROPOLOGIA, EVOLUZIONE, UNIVERSITÀ DI PARMA - CENTRO MULTIDISCIPLINARE LATTIERO CASEARIO MILC, PARMA
104	INTEGRAZIONE CON SELENIO O SE-LIEVITO NELLA VACCA DA LATTE: EFFETTI SUL CONTENUTO DI SELENIO TOTALE E SELENIO AMINOACIDI NEL LATTE E NEL FORMAGGIO	FRANCESCA	PETRERA	AZIENDA SPERIMENTALE "VITTORIO TADINI", GARIGA DI PODENZANO (PC)
105	IL PROFILO AROMATICO DEL FORMAGGIO TRENTINGRANA: EFFETTO DELLE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DEL LATTE	FLAVIA	GASPERI	FONDAZIONE EDMUND MACH, IASMA CENTRO RICERCA E INNOVAZIONE, AREA ALIMENTAZIONE. VIA E. MACH 1, 38010 SAN MICHELE A/ADIGE – I
106	L'APPLICAZIONE DI UNA TECNICA INNOVATIVA DI SPETTROMETRIA DI MASSA PER LA CARATTERIZZAZIONE RAPIDA DELLA COMPONENTE VOLATILE DEI FORMAGGI	FLAVIA	GASPERI	FONDAZIONE EDMUND MACH, IASMA CENTRO RICERCA E INNOVAZIONE, AREA ALIMENTAZIONE. VIA E. MACH 1, 38010 SAN MICHELE A/ADIGE – I
107	CARATTERIZZAZIONE DEL SIEROINNESTO NELLA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO. - I - PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE	PAOLO	FORMAGGIONI	DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI ANIMALI, BIOTECNOLOGIE VETERINARIE, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA.
108	CARATTERIZZAZIONE DEL SIEROINNESTO NELLA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO. - II - ANALISI MICROBIOLOGICA	ANNALISA	REBECCHI	CENTRO RICERCHE BIOTECNOLOGICHE - UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE - VIA MILANO, 24 - 26100 CREMONA

109	VARIAZIONI MENSILI E STAGIONALI DELLA RESA IN ROBIOLA DI ROCCAVERANO PRODOTTA CON SOLO LATTE DI CAPRA	PAOLO	FORMAGGIONI	DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI ANIMALI, BIOTECNOLOGIE VETERINARIE, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA.
110	RILIEVI SULLA CAPACITÀ ANTIOSSIDANTE TOTALE IN CAMPIONI INDIVIDUALI DI LATTE BOVINO	LUIGI	CALAMARI	ISTITUTO DI ZOOTECNICA, FACOLTÀ DI AGRARIA, PIACENZA, ITALIA
111	RISULTATI DI UNA INDAGINE DI CAMPO SUI RAPPORTI FRA CONDIZIONI DI ALLEVAMENTO E VELOCITÀ DI ACIDIFICAZIONE DEL LATTE BOVINO	LUIGI	CALAMARI	ISTITUTO DI ZOOTECNICA, FACOLTÀ DI AGRARIA, PIACENZA, ITALIA
112	VALUTAZIONE DELLA QUANTITÀ DI CROSTA IN GRATTUGIATI DI PARMIGIANO-REGGIANO MEDIANTE UNA STIMA INDIRETTA DELL'AZOTO NON SOLUBILE	GIANLUCA	GAMBINI	CONSORZIO FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO – REGGIO EMILIA
113	INFLUENZA DELLA TEMPERATURA DELLA PARETE DELLA CALDAIE DURANTE LA GIACENZA SULLA DINAMICA DEL RAFFREDDAMENTO DELLA FORMA DI PARMIGIANO-REGGIANO	GIANLUCA	GAMBINI	CONSORZIO FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO – REGGIO EMILIA
114	INFLUENZA DELLA DIMENSIONE E DEL PESO DELLA FORMA SUL PROCESSO GLICOLITICO DEL PARMIGIANO-REGGIANO	ALBERTO	PECORARI	CONSORZIO FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO – REGGIO EMILIA
115	VALUTAZIONE DELL'ACIDIFICAZIONE DELLA PASTA NELLE PRIME 48/72 ORE NELLE DIVERSE ZONE DELLA FORMA DI PARMIGIANO-REGGIANO	ALBERTO	PECORARI	CONSORZIO FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO – REGGIO EMILIA
116	INFLUENZA DELLE CELLULE SOMATICHE SULL'ATTITUDINE CASEARIA DEL LATTE	MASSIMO	MALACARNE	DIPARTIMENTO DI PRODUZIONI ANIMALI, BIOTECNOLOGIE VETERINARIE, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA.