



## Latte e derivati: la ricerca e l'innovazione

### PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

Segreteria di Redazione  
Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia  
Tel. 0521 032615 / Fax 0521 032611  
stlc@unipr.it / [www.aitel-latte.it](http://www.aitel-latte.it)

### ACCREDITAMENTO ECM

Per l'accreditamento è obbligatoria l'iscrizione.  
I crediti ECM sono stati richiesti per tutte le figure sanitarie.

*Le spese per l'organizzazione dell'evento sono state sostenute  
dalla Regione Lombardia.*

*L'AITeL si è fatta carico del coordinamento tecnico scientifico dell'iniziativa  
grazie anche al contributo economico di*



ITALIA



## 3° CONGRESSO LATTIERO-CASEARIO

Milano 28 settembre 2012

**AITeL**  
Associazione Italiana  
Tecnici del Latte

[www.regione.lombardia.it](http://www.regione.lombardia.it)

### SEDE DEL CONGRESSO:

Sala 2  
Nucleo 4 / 1° Piano / Ala Azzurra  
Palazzo Lombardia  
Piazza Città di Lombardia 1 (via Melchiorre Gioia 37)  
Milano



## Latte e derivati: la ricerca e l'innovazione

*La partecipazione al congresso è gratuita. Per ragioni legate alla capienza della  
sala è comunque richiesta l'iscrizione preventiva.*

LOMBARDIA. CRESCIAMOLA INSIEME.



RegioneLombardia

## PROGRAMMA SCIENTIFICO

09.30

### Saluti

Paolo Baccolo  
Direzione Generale Agricoltura, Regione Lombardia.  
Luisa Pellegrino  
AITeL – Associazione Italiana Tecnici del Latte

10.00

### SESSIONE 1

**La produzione del latte:**  
aspetti tecnici, qualitativi ed igienici  
**Moderatore:** Anna Caroli  
Università degli Studi di Brescia

#### Fattori di rischio per batteri antibiotico-resistenti e loro effetti sulla qualità del latte

Alfonso Zecconi, Luca Chiesa  
Dipartimento di Patologia Animale,  
Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria,  
Università degli Studi di Milano

#### Applicazione di sistemi molecolari innovativi per il controllo in campo delle mastiti bovine

Bianca Castiglioni  
Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria – Consiglio Nazionale delle Ricerche, Lodi  
Mario Luini  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Sezione di Lodi

10.45

### SESSIONE 2

**La tecnologia lattiero-casearia:**  
tradizione e innovazione  
**Moderatore:** Mauro Pecorari  
Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

#### Valorizzazione tecnologica dei microrganismi autoctoni dei formaggi tradizionali lombardi

Stefano Morandi, Milena Brasca  
CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Sezione Milano  
Ivano De Noni  
Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano

#### Le dimensioni dei granuli di cagliata di formaggi a pasta cotta e dura: modalità di taglio del coagulo e cottura

Germano Mucchetti  
Dipartimento di Ingegneria Industriale,  
Università degli Studi di Parma  
Francesco Locci, Salvatore Francolini  
CRA- FLC, Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggiere e Lattiero Casearie, Lodi

#### Effetto del profilo della forma sulle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche del formaggio a pasta dura

Andrea Summer  
Dipartimento di Produzioni Animali, BVQSA,  
Università degli Studi di Parma  
Annalisa Rebecchi  
Istituto Microbiologia,  
Università Cattolica del Sacro Cuore, Cremona  
Gianfranco Tedeschi  
Centro Servizi per l'Agroalimentare, Parma  
Gianluca Gambini  
Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia  
Johannes Hogenboom  
Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano  
Paola Vecchia  
Centro Ricerche Produzioni Animali, Reggio Emilia

#### Caratteristiche del Pecorino Romano sottoposto a differenti tempi di salatura

Carmela Tripaldi, Giuliano Palocci  
Centro di ricerca per la produzione delle carni e il miglioramento genetico, CRA, Monterotondo (RM)  
Myriam Fiori, Margherita Addis  
Dipartimento per la Ricerca nelle Produzioni Animali, AGRIS, Olmedo (SS)  
Lucia Longo, Fabio Fuselli  
MiPAAF - Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.  
Laboratorio Centrale di Roma

#### Caratteristiche chimico-aromatiche del "Pecorino a latte crudo pistoiese" e loro modifiche durante il processo di maturazione

Anna Acciaioli, Lorenzo Giustini,  
Antonio Bonelli, Oreste Franci  
Dipartimento di Biotecnologie Agrarie,  
Università degli Studi di Firenze  
Luca Calamai  
CISM, Firenze

12.00

#### Intervento Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia

Giulio De Capitani

12.30

#### Discussione

12.45

#### Pranzo e visione poster

14.30

#### Premiazione migliori poster

Presidente AITeL

15.00

### SESSIONE 3

**I prodotti lattiero-caseari:**  
strategie di valorizzazione qualitativa  
**Moderatore:** Erasmo Neviani  
Università degli Studi di Parma

#### Peptidi e componenti batterici con attività immunomodulante in latte e formaggi

Milda Stuknytė, Valentina Taverniti,  
Simone Guglielmetti, Diego Mora, Ivano De Noni  
Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano  
Mario Minuzzo  
Dipartimento di Scienze Biomolecolari e Biotecnologie,  
Università degli Studi di Milano  
Urpo Lamminmäki  
Department of Biochemistry and Food Chemistry,  
University of Turku, Finlandia

#### Isotopi stabili e profilo minerale per la tracciabilità del formaggio Grana Padano DOP

Federica Camin, Roberto Larcher  
Fondazione Edmund Mach  
Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN)

#### Utilizzo di latte ovino per la produzione di formaggi a pasta filata con proprietà funzionali

Marzia Albenzio, Antonella Santillo, Agostino Sevi  
Dipartimento di Scienze delle Produzioni e dell'Innovazione nei Sistemi Agro-alimentari Mediterranei (PRIME) – Università degli Studi di Foggia

#### Batteri lattici non starter e maturazione dei formaggi a lunga stagionatura

Monica Gatti, Elisa Sgarbi, Erasmo Neviani  
Dipartimento di Scienze degli Alimenti,  
Università degli Studi di Parma