



Comitato Scientifico:

Andrea Summer	AITeL - Università di Parma
Michele Faccia	Università di Bari
Federico Baruzzi	ISPA-CNR
Luisa Pellegrino	Università di Milano
Milena Brasca	ISPA-CNR
Mauro Pecorari	AITeL
Bruno Battistotti	AITeL
Anna Caroli	Università di Brescia
Erasmus Neviani	Università di Parma
Massimo Malacarne	Università di Parma
Gianluca Gambini	Consorzio FPR
Elisa Pieragostini	Università di Bari
Nadia Innocente	Università di Udine

Comitato organizzatore:

Federico Baruzzi	ISPA-CNR
Michele Faccia	Università di Bari
Giuseppe Gambacorta	Università di Bari
Francesco Caponio	Università di Bari
Milena Brasca	ISPA-CNR
Antonio Logrieco	ISPA-CNR

Segreteria:

Silvia de Candia	ISPA-CNR
Angela Cassone	Università di Bari
Leonardo Caputo	ISPA-CNR
Lucrezia Cosmai	Università di Bari
Loris Pinto	ISPA-CNR
Pasqua Loizzo	Università di Bari
Mariella Quarto	ISPA-CNR
Giacomo Squeo	Università di Bari
Laura Quintieri	ISPA-CNR

L'evento è stato organizzato in collaborazione con:



DISSPA

grazie anche al contributo di:



5° Congresso
lattiero-caseario AITeL

LATTE E DERIVATI:
RICERCA, INNOVAZIONE E
VALORIZZAZIONE

9 settembre 2016



Aula Magna di Agraria
dell'Università di Bari,
via Amendola, 165/A, Bari

ore 9.00
Apertura segreteria e registrazione partecipanti

ore 9.30
Saluti

Summer A.
Loreto F.
Faccia M.
Baruzzi F.

Presidente AITeL
*Direttore Dip.Sienze Bio-
Agroalimentari CNR Roma*
Univ. BA
ISPA-CNR BA

ore 10.00
Intervento Prof. Gianluca Nardone
Direttore Generale del Dip.Agricoltura Regione Puglia

ore 10.20
Produzione e qualità del latte
Moderatore: Anna Caroli
Univ. BS

Il ruolo dei minerali nella coagulazione del latte: risultati progetto SUSMILK
Malacarne M., Franceschi P., Formaggioni P., Costanzo A., DiFrangia F., Summer A. (Univ. PR)

Competenze immunitarie della ghiandola mammaria negli ovi-caprini: risvolti sulla qualità del latte
Albenzio M., Santillo A., Caroprese M., Ciliberti MG., Marino R., Sevi A. (Univ. FG)

Interazione dieta-genoma per un latte caprino di qualità
Castiglioni B., Battelli G., Chessa S., Cremonesi P., Capra E., Turri F., Rapetti L., Lazzari B. (IBBA-CNR LO, ISPA-CNR BA, Univ. MI)

Nuovi formulati pre-dipping per l'igiene della mammella
Adduci F., Elshafie HS., Labella C., Musto M., Freschi P., Paolino R., Cosentino C. (Univ. BAS)

ore 11.20
Trasformazione e tecnologia lattiero-casearia
Moderatore: Michele Faccia
Univ. BA

Sviluppo di derivati funzionali del lattosio da sottoprodotti dell'industria lattiero-casearia: i galatto-oligosaccaridi (GOS)
Monti L., Meucci A., Carminati D., Povoio M., Contarini G., Cagliani L.R., Consonni R. (CREA-FLC Lodi, ISMAC-CNR MI)

Impiego di sostituti del sale per la produzione di formaggi a ridotto contenuto di sodio: prospettive per l'innovazione di un formaggio tipico pugliese
Baruzzi F., Caputo L., de Candia S., Parente A., Quintieri L. (ISPA-CNR BA)

Impiego di gel a base di monogliceridi per la veicolazione di microrganismi probiotici nel gelato
Innocente N., Calligaris S., Marino M., Maitreni M., Marangone A., Nicoli MC. (Univ. UD)

Predizioni della formazione di sedimento nel latte UHT mediante spettrometria nel medio infrarosso
Caroli A., Bulgari O., Fierro A., Calamari L. (Univ. BS, Centr. Latte BS, Univ. PC)

Formaggi e latticini funzionali arricchiti con omega 3 e polifenoli: attualità e prospettive
Mele M., Ciucci F., Cappucci A., Conte G., Serra A. (Univ. PI)

Discussione
ore 13
Pausa pranzo
ore 14.30
Premiazione poster

SESSIONE 2

ore 15.00
Valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari
Moderatore: Federico Baruzzi
ISPA-CNR BA

Le scienze omiche nella valorizzazione della filiera di produzione dei formaggi
Ferranti P., Picariello G., Mamone G., Addeo F. (Univ. NA)

La mozzarella di Gioia del Colle a sieroinnesto: caratteristiche peculiari per una possibile DOP
Trani A., Loizzo P., Gambacorta G., Cassone A., Faccia M. (Univ. BA)

Effetto di digeriti gastrointestinali di Grana Padano e Trentingrana sulla mineralizzazione ossea in vitro
De Noni I., Ferraretto A. (Univ. MI)

Determinazione GC-MS di acidi grassi ciclopropanici: un nuovo strumento per l'autenticazione del Parmigiano Reggiano
Caligiani A., Palla G., Orlandini S., Nocetti M. (Univ. PR, AEOS, Cons. FPR)

Le analisi sensoriali come strumento analitico a tutela della qualità in ricotta salata di pecora
Di Salvo R., Nieddu G., Piga C., Desantis E., Piredda G. (AGRISS)

Tracciabilità genetica, ambientale e tecnologica del formaggio in base ai composti organici volatili determinati tramite PTR-ToF-MS
Bittante G., Bergamaschi M., Cecchinato A., Gasperi F., Biasioli F. (Univ. PD, Fond. E.Mach)

Conclusioni AITeL
ore 17.00
Assemblea AITeL

