



CNR



MIUR



ILC

AGROBIOTECNOLOGIE

**Fondo Speciale per lo Sviluppo della Ricerca di Interesse Strategico
Legge 449/97**

Progetto CNR/MIUR

“Qualità, salubrità e sicurezza di alcuni prodotti lattiero-caseari”

Sicurezza Igienica di Formaggi Tipici Italiani - **SIFORTI**

Genuinità Formaggi a Pasta Filata - **GEFORPASTA**

Roma, lunedì 30 maggio 2005

Aula Marconi del CNR

Piazzale Aldo Moro, 7

Programma

9.45 Indirizzi di saluto

10.00 Introduzione “Qualità, salubrità e sicurezza di alcuni prodotti lattiero-caseari”
G. Mucchetti - Coordinatore del Progetto

10.15 - 12.45 **Presentazione risultati SIFORTI**
Moderatore: **G. Mucchetti**

Cinetiche di crescita e mortalità di batteri patogeni durante diverse fasi di produzione dei formaggi a pasta cotta.

B. Bonvini, A. Perrone, G. Mucchetti, D. Carminati, M. Mazzoli, V. Bernini, E. Neviani

Comportamento di *E.coli* O157 H7, *L. monocytogenes*, *S. typhimurium* e *S. aureus* in risposta agli stress termici imposti dalla tecnologia di produzione del Grana Padano.

D.Ercolini, V. Fusco, F. Sarghini, S. Coppola

Sopravvivenza di batteri potenzialmente patogeni durante la fabbricazione e la stagionatura del formaggio Pecorino Romano: aspetti microbiologici.

A. Fadda, B. Scano, G. Porqueddu, A. Marongiu, G. Galistu, G. Riu, M. Pes, S. Furesi, A. Pirisi

Sopravvivenza di batteri potenzialmente patogeni durante la fabbricazione e la stagionatura del formaggio Pecorino Romano: aspetti fisico-chimici.

A. Pirisi, G.Riu, M.E. Scintu, G. Galistu, G. Piredda, B. Scano, A. Pala, A. Marongiu, A. Fadda

11.30 -11.45 *pausa caffè*

Studio della sopravvivenza di alcuni patogeni in formaggio Grana Padano DOP artatamente contaminato.

P. Boni

Rivelazione delle enterotossine di *S. aureus* mediante spettrometria di massa per affinità.

G. Pocsfalvi

Sviluppo di nuovi metodi per l'analisi di tossine batteriche nei formaggi tipici italiani.

P. Ferranti

12.45 Discussione

13.30 *pausa pranzo*

15.00 -17.00 Presentazione risultati GEFORPASTA

Moderatore: **F. Addeo**

Determinazione della lisinoalanina mediante HPLC e rilevamento fluorometrico.

L. Pellegrino, P. Resmini, S. Cattaneo

Dosaggio della lisinoalanina nel latte e nel formaggio mediante HPLC-MS/SIM.

M.G. Calabrese

I precursori del cross-linking proteico: identificazione e dosaggio nelle polveri di latte.

G. Mamone

Modificazioni indotte dal processo di produzione delle polveri lattiere sull' α_1 caseina.

L. Chianese

Influenza dell'aggiunta di proteine latte sulla resa produttiva della Mozzarella.

G. Mucchetti, R. Ghiglietti, S. Francolino, L. Passolungo, R. Francani, F. Locci

Le alterazioni strutturali delle proteine nelle polveri e le possibili conseguenze a livello applicativo in formulati alimentari.

F. Addeo

17.00 – 18.00 Discussione e chiusura del workshop

Relatori

Barbara Bonvini, CRA – Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi

Alessandra Perrone, CRA – Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi

Germano Mucchetti, CRA – Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi

Domenico Carminati, CRA – Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi

Massimo Mazzoli, Dipartimento di Genetica Antropologia Evoluzione Università di Parma

Valentina Bernini, Dipartimento di Genetica Antropologia Evoluzione Università di Parma

Erasmus Neviani, Dipartimento di Genetica Antropologia Evoluzione Università di Parma

Daniilo Ercolini, Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università “Federico II” di Napoli Portici

Vincenzina Fusco, Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università “Federico II” di Napoli Portici

Fabrizio Sarghini, Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università “Federico II” di Napoli Portici

Salvatore Coppola, Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università “Federico II” di Napoli Portici

Antonio Fadda, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna “G. Pegreffi” di Sassari

Barbara Scano, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna “G. Pegreffi” di Sassari

Giuseppina Porqueddu, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna “G. Pegreffi” di Sassari

Aldo Marongiu, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna “G. Pegreffi” di Sassari

Giovanni Galistu, Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano di Macomer

Giovanni Riu, Istituto Zootecnico Caseario per la Sardegna, Loc. Bonassai di Olmedo

Massimo Pes, Istituto Zootecnico Caseario per la Sardegna, Loc. Bonassai di Olmedo

Stefano Furesi, Istituto Zootecnico Caseario per la Sardegna, Loc. Bonassai di Olmedo

Antonio Pirisi, Istituto Zootecnico Caseario per la Sardegna, Loc. Bonassai di Olmedo

Maria Francesca Scintu, Istituto Zootecnico Caseario per la Sardegna, Loc. Bonassai di Olmedo
Giovanni Piredda, Istituto Zootecnico Caseario per la Sardegna, Loc. Bonassai di Olmedo
Alessandra Pala, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna “G. Pegreffi” di Sassari
Paolo Boni, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia Romagna di Brescia
Gabriella Pocsfalvi, Istituto di Scienze dell’Alimentazione del C.N.R. di Avellino
Pasquale Ferranti, Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università “Federico II” di Napoli Portici
Luisa Maria Pellegrino, Dipartimento Scienze Tecnologiche Alimentari e Microbiologiche Università di Milano
Pierpaolo Resmini, Dipartimento Scienze Tecnologiche Alimentari e Microbiologiche Università di Milano
Stefano Cattaneo, Dipartimento Scienze Tecnologiche Alimentari e Microbiologiche Università di Milano
Maria Grazia Calabrese, Istituto di Scienze dell’Alimentazione del C.N.R. di Avellino
Gianfranco Mamone, Istituto di Scienze dell’Alimentazione del C.N.R. di Avellino
Lina Chianese, Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università “Federico II” di Napoli Portici
Roberta Ghiglietti, CRA- Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi
Salvatore Francolino, CRA- Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi
Luigi Passolungo, CRA- Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi
Riccardo Francani, CRA- Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi
Francesco Locci, CRA- Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi
Francesco Addeo, Istituto di Scienze dell’Alimentazione del C.N.R. di Avellino

<p> Segreteria Scientifica Germano Mucchetti, CRA- ILC Lodi Rosanna Godi, CNR – DAST Servizio II ORAA – Sezione PAAS Roma </p>	<p> Segreteria Organizzativa Roberta Tassi, CNR – DAST Servizio II ORAA – Sezione PAAS Roma Anna Lisa Bonfatti, CNR – DAST Servizio II ORAA – Sezione PAAS Roma Ivana Coni, CRA- ILC Lodi </p>
---	---

Il programma del workshop è disponibile sui siti www.ilclodi.it e www.cnr.it

La partecipazione al workshop è gratuita, ma è richiesta l’iscrizione entro il 15 maggio 2005.

Il modulo di iscrizione è scaricabile dai siti www.ilclodi.it e www.cnr.it e deve essere inviato per e-mail a segreteria.workshop@ilclodi.it oppure per fax all’Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi al n° 0371 35579.