

INSILATI E QUALITÀ DEL LATTE

Giovedì 24 ottobre 2019, h. 14.30 (Sala Amati)

I clostridi butirrici continuano a rappresentare la principale causa di difetti e deprezzamento in formaggi a pasta dura. Gli insilati, e l'insilato di mais in particolare, sono considerati la fonte più importante di spore di clostridi nel latte da trasformare. Lo sviluppo dei clostridi butirrici, specialmente in formaggi come il Grana Padano, è stato finora contrastato attraverso l'uso di lisozima, la cui eliminazione è auspicata ma non ancora praticabile. Buone pratiche agronomiche, di insilamento e di mungitura sono strumenti efficaci per contenere quanto più possibile il livello di clostridi nel latte. Con questo convegno si vogliono approfondire, in ottica di filiera, gli aspetti legati alla qualità degli insilati e le conseguenze sulla presenza di clostridi nella materia prima, evidenziando approcci possibili per un loro contenimento mediante una gestione oculata dell'insilato (Progetto Cariplo Emblematico Cremona Food-Lab). Verrà inoltre discussa l'applicabilità di nuovi indici di valutazione della qualità degli insilati e recenti innovazioni per la determinazione in laboratorio dei clostridi butirrici.

h. 14.30	Indirizzi di saluto (Giorgio Giraffa, CREA Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura, Lodi)
h. 14.40-15.00	Insilati e rischi per la qualità igienica del latte (Domenico Carminati, CREA Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura, Lodi)
h. 15.00-15.20	Diffusione e prevalenza di clostridi butirrici nel latte – Prospettive innovative per la determinazione di laboratorio (Giuseppe Bolzoni, Centro Referenza Nazionale Qualità Latte Bovino, IZSLER, Brescia)
h. 15.20-15.40	Gestione degli insilati per il contenimento degli sporigeni: il Progetto Cremona Food-Lab (Fabio Abeni, CREA Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura, Lodi)
h. 15.40-16.00	Qualità degli insilati: nuovi indici di valutazione (Antonio Gallo, Francesco Masoero, Università Cattolica, Piacenza)
h. 16.00	Conclusioni e chiusura