

Fiera Internazionale del Bovino da Latte 2019 CREMONA

Milk Village

24 Ottobre ore 14:00 -15.25

Workshop : Quale caseina? Una scelta per l'allevatore. 14.00- 15.25

Le variazioni quanti-qualitative della caseina si ripercuotono in misura determinante sulla digeribilità del latte e sul rendimento industriale della trasformazione casearia.

Nell'ambito del workshop, oltre ad un intervento introduttivo sulle caratteristiche delle proteine del latte, ed uno conclusivo sul loro significato nutrizionale, l'attenzione verrà focalizzata sulle due varianti genetiche (κ -caseina B e beta-caseina A2) che maggiormente sembrano influire sulle caratteristiche tecnologiche e nutrizionali del latte. L'obiettivo è fornire, agli allevatori e trasformatori, informazioni non solo in merito alla ricerca in questo settore, ma anche sulle realtà in cui i risultati della ricerca sono già stati applicati.

Caseine: conosciamole meglio

14.00-14.20

D.ssa Lucia Monti- Ricercatore - CREA Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura (lucia.monti@crea.gov.it)

Effetto della kappa-caseina sulla coagulazione del latte. 14.20 -14.40

Prof. Andrea Summer - Università di Parma (andrea.summer@unipr.it)

Le varianti della Beta-caseina e il latte "di una volta". 14.40-14.55

Dr. Vittorio Zambrini- Granarolo S.p.A (vittorio.zambrini@granarolo.it)

Il parere del nutrizionista.

14.55-15.10

Prof. Paolo Simonetti - Università di Milano (paolo.simonetti@unimi.it)

Polimorfismi del gene della beta-caseina: risultati di una sperimentazione nella Regione Marche 15.10-15.20

Dr. Stefano Fisichella - Istituto Zooprofilattico Umbria e Marche (s.fisichella@izsum.it)

Discussione