

Il microbiota del formaggio: Composizione, tecnologia e funzionalità

Giovedì 18 febbraio 2021 | orario dalle 14.30 alle ore 16.00



INNOVAMILK
innovazione nel settore lattiero-caseario



ORGANIZZATO DA:

INNOVAMILK

Innovations in the Italian Dairy Industry
for the enhancement of farm sustainability,
milk technological traits and cheese quality

Enti che partecipano al progetto:

Associazione Regionale Allevatori Piemonte
Università degli Studi di Padova
Università degli Studi di Torino
Università degli Studi di Parma
Libera Università di Bolzano
CNR – Istituto di Fotonica e Nanotecnologie di Padova
Università degli Studi di Sassari
Associazione Regionale Allevatori Veneto

ISCRIZIONI

<https://attendee.gotowebinar.com/register/4008400893749068557>

A richiesta, sarà rilasciato l'**attestato di partecipazione**

A tal fine, durante il webinar, saranno verificate le presenze degli iscritti

Il formaggio è un ambiente dinamico dal punto di vista microbiologico e biochimico, caratterizzato dalla presenza di numerosi microrganismi che interagendo costituiscono il microbiota. Tale ecosistema si assembla e fluttua durante i principali processi di mungitura del latte, caseificazione e stagionatura, a causa di fattori (drivers) legati alla gestione dell'allevamento, varietà del formaggio, processo di produzione, etc. In tale contesto, il webinar vuole fornire conoscenze tecnico-scientifiche sui drivers che determinano il microbiota di latte e quindi del formaggio, in termini di composizione, biodiversità ed evoluzione. Particolare attenzione sarà rivolta al "core-microbiota", definito come super-organismo, e al suo impatto dal punto di vista tecnologico e funzionale.

PER INFORMAZIONI

Francesco Ferrero
EMAIL francesco.ferrero@unito.it
<https://www.progettoager.it>

PROGRAMMA

Moderatore: Francesco Ferrero, Università degli Studi di Torino

- ✓ **I driver che determinano la composizione e assemblaggio del microbiota durante la produzione di formaggi**
Raffaella Di Cagno (Libera Università di Bolzano)
- ✓ **Formaggio e salute: effetti funzionali e probiotici dei microrganismi di origine casearia**
Ilaria Carafa (Libera Università di Bolzano)
- ✓ **Microbiota del formaggio: fattori che influenzano le proprietà tecnologiche**
Bruno Domingues Galli (Libera Università di Bolzano)