

## Problematiche tecnologiche nelle produzioni casearie. Aspetti microbiologici, tecnologici e diagnostici

**Giovedì 25 novembre 2021 | orario dalle 14.30 alle 16.00**



**ORGANIZZATO DA:**



[www.progettoager.it/index.php/settori/il-progetto-2015-2021/prodotti-lattiero-caseari](http://www.progettoager.it/index.php/settori/il-progetto-2015-2021/prodotti-lattiero-caseari)

## ISCRIZIONI

<https://attendee.gotowebinar.com/register/1830357425606732304>

A richiesta, sarà rilasciato l'attestato di partecipazione.

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

L'obiettivo del webinar è quello di fornire ai caseifici e a tutti gli operatori del settore indicazioni pratiche connesse alle problematiche attuali relative all'insorgenza di alterazioni microbiologiche, chimiche e fisiche nei formaggi a pasta molle e dura, sia in fase di lavorazione sia in fase di stagionatura. Particolare rilevanza sarà data alle attività diagnostiche in grado di identificare la problematica tecnologica e di conseguenza attivare le azioni tecniche mirate in caseificio e in stalla per la risoluzione del problema.

### PER INFORMAZIONI

Francesco Ferrero  
e-mail [francesco.ferrero@unito.it](mailto:francesco.ferrero@unito.it)  
<https://www.progettoager.it>

## PROGRAMMA

**Moderatore:** Daniele Giaccone, ARA Piemonte

- ✓ **Ruolo dei microrganismi nell'insorgenza di problematiche nei formaggi**  
**Milena Brasca** - CNR ISPA Milano
- ✓ **Problematiche tecnologiche e diagnostica nei formaggi a pasta dura**  
**Gianantonio Zapparoli** – ERSAF Lombardia
- ✓ **Il supporto tecnico ed analitico per i caseifici**  
**Annalisa Ponso e Andrea Revello Chion**  
**ARAP Lab** - ARAP Piemonte