



Pisa 6 Febbraio 2015

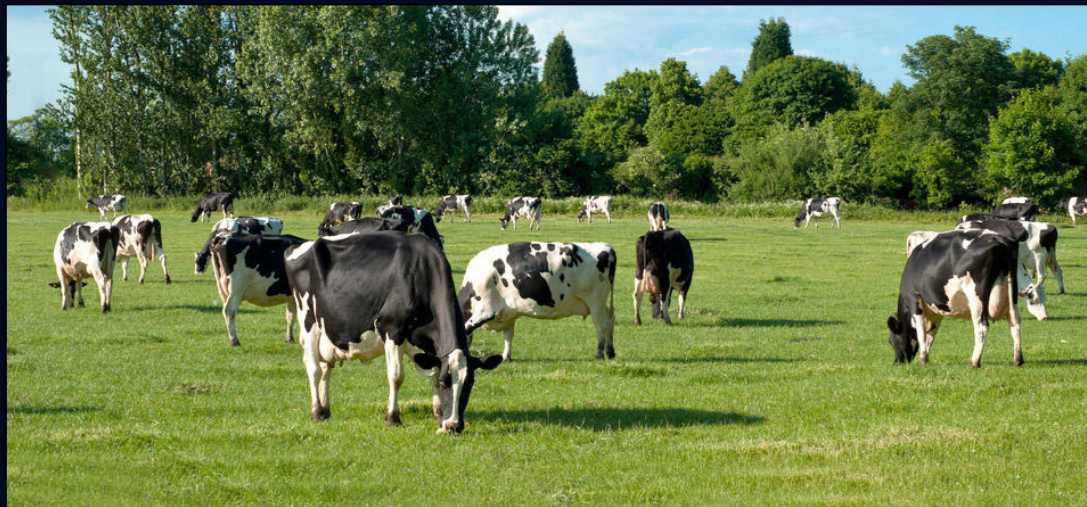
“Il cibo della salute Nutraceutica e alimenti funzionali”



**Sicurezza degli alimenti: i principali requisiti
microbiologici
dei prodotti lattiero-caseari**

Domenico Cerri

Dipartimento di Scienze Veterinarie
Università di Pisa



LATTE CRUDO

Vet Res Commun (2010) 34 (Suppl 1):S171–S174
DOI 10.1007/s11259-010-9384-3

EXTENDED ABSTRACT

Raw milk for sale in Pisa province: biosecurity of dairy farms and hygienic evaluation of milk

F. Fratini • R. Nuvoloni • V. V. Ebani • L. Faedda •
F. Bertelloni • G. Fiorenza • D. Cerri



LA CASEIFICAZIONE



PAPER

***Caciotta della Garfagnana* cheese: selection and evaluation of autochthonous mesophilic lactic acid bacteria as starter cultures**

Barbara Turchi, Roberta Nuvoloni,
Filippo Fratini, Francesca Pedonese,
Valentina V. Ebanl, Domenico Cerri
Dipartimento di Patologia Animale,
Profilassi ed Igiene degli Alimenti,
Università di Pisa, Italy



Regione Toscana



LA CASEIFICAZIONE



Regione Toscana

ALLESTIMENTO E IMPIEGO DI UNO STARTER AUTOCTONO
NELLA PRODUZIONE DI UN PECORINO A LATTE CRUDO
DELLA PROVINCIA DI SIENA

Barbara TURCHI^{1*}, Laura FAEDDA¹, Filippo FRATINI¹, Fabrizio BERTELLONI¹,
Roberta NUVOLONI¹, Domenico CERRI¹

Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 62 (6), 461-468

Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia	LI
Pecorino a latte crudo della montagna pistoiese	PT
Pecorino a latte crudo della provincia di Siena	SI
Pecorino del Parco di Migliarino-S. Rossore-Massaciuccoli	PI
Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi	LU/ PI
Pecorino della Lunigiana	MS



I BATTERI LATTICI :Starter autoctoni



J. Dairy Sci. 96:3558–3563

<http://dx.doi.org/10.3168/jds.2012-6518>

© American Dairy Science Association®, 2013.

Short communication: Phenotypic and genetic diversity of wild *Lactococcus lactis* isolated from traditional Pecorino cheeses of Tuscany

B. Turchi,* M. L. Van Tassell,† A. Lee,† R. Nuvoloni,* D. Cerri,* and M. J. Miller†¹

*Dipartimento di Patologia Animale, Profilassi ed Igiene degli Alimenti, Università di Pisa, Viale delle Piagge 2, 56124, Pisa, Italy

†Department of Food Science and Human Nutrition, University of Illinois, 905 S Goodwin Ave., Urbana 61801



Regione Toscana

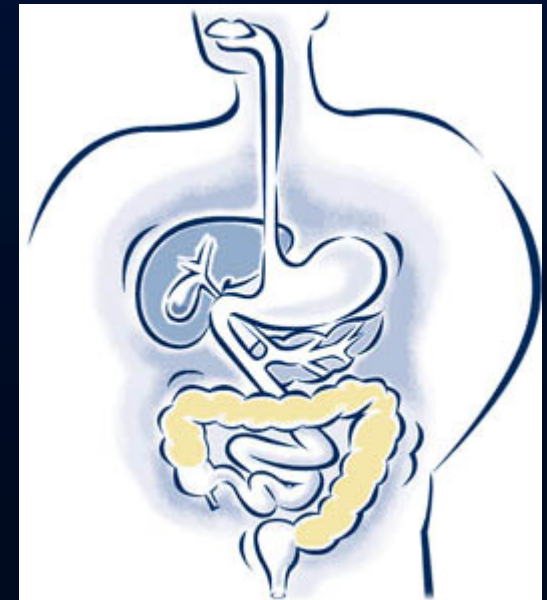
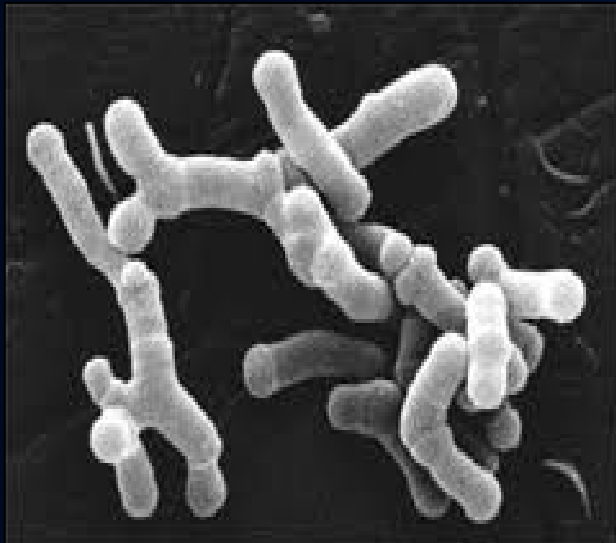
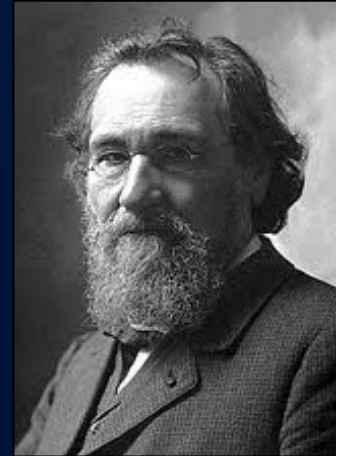
I BATTERI LATTICI : PROBIOTICI

World J Microbiol Biotechnol
DOI 10.1007/s11274-013-1356-7

ORIGINAL PAPER

Preliminary evaluation of probiotic potential of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from Italian food products

Barbara Turchi · Simone Mancini · Filippo Fratini · Francesca Pedonese ·
Roberta Nuvoloni · Fabrizio Bertelloni · Valentina Virginia Ebani ·
Domenico Cerri



LE NOSTRE COLLABORAZIONI



Centro di ricerca per le produzioni foraggere e lattiero-casearie (Lodi) (FLC)
Direttore - Andrea Galli



UNIVERSIDAD DE
MURCIA



*Departamento de Tecnología de
Alimentos, Nutrición y Bromatología*



ILLINOIS

UNIVERSITY OF ILLINOIS AT URBANA-CHAMPAIGN

**DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE
AND HUMAN NUTRITION**



CSIC

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

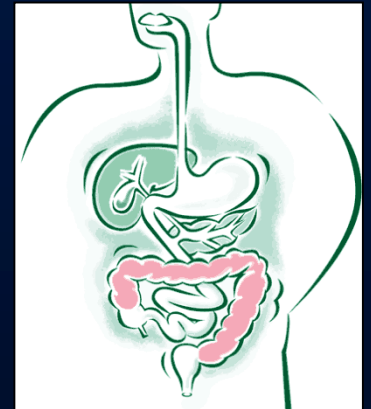


Instituto de
Productos Lácteos
de Asturias

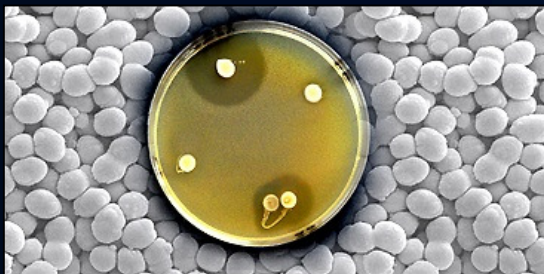
WORKS IN PROGRESS



Influenza della rutina sullo sviluppo di starter autoctoni



Valutazione dell'attività probiotica di ceppi di *Lb paracasei* isolati da prodotti lattiero-caseari toscani



Produzione di batteriocine da parte di ceppi di *Lb plantarum* isolati da prodotti tradizionali toscani

Ricerca di spore di clostridi butirrici in latte di pecora



RINGRAZIAMENTI

- Amministrazione provinciale di Siena
- Comunità montana della Garfagnana
- Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca
- Regione Toscana
- Università di Pisa

RINGRAZIAMENTI

- Caseificio Bertagni (LU)
- Caseificio Busti (PI)
- Caseificio Marovelli (LU)
- Caseificio Pinzani (SI)
- Azienda zootecnica Boschetti Giancarlo (MS)
- Azienda zootecnica Del Sarto Angelo (PI)
- Azienda zootecnica Gambardella Eligio (LI)
- Azienda zootecnica Paradiso (PT)

CONCLUSIONI

Un proverbio pisano esprime molto bene le caratteristiche che deve avere un buon formaggio pecorino

“Pan ‘oll’occhio e cacio ceo”



Grazie per l'attenzione