

## Le sfide del settore lattiero-caseario per la caseificazione del latte italiano

**Mercoledì, 16 dicembre 2020 | orario dalle 14.30 alle 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/871152270193155084>

**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 conoscenze tecnico e scientifiche per dare una visione pratica degli aspetti legati alla produzione di un latte destinato alla trasformazione in formaggio in un'ottica di sostenibilità e integrazione di filiera. Verranno presentati diversi aspetti relativi alla caseificabilità del latte e alla utilizzazione di tecniche innovative e a basso costo per la loro predizione nell'ambito dei laboratori delle strutture di caseificazione e delle associazioni regionali degli allevatori nonché il contributo che può dare la selezione genetica e il razionamento della bovina per il miglioramento della qualità tecnologica del latte.

### PER INFORMAZIONI

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

### PROGRAMMA

- Moderatore:** Francesco Ferrero, Università degli Studi di Torino
- ✓ **Latte, caseificazione e formaggio: quali aspetti chiave**  
**Massimo De Marchi** – Università degli Studi di Padova
  - ✓ **Tecnologia MIRS per la predizione delle caratteristiche tecnologiche del latte**  
**Giulio Visentin** – Università degli Studi di Bologna
  - ✓ **Il miglioramento genetico animale e la caseificabilità del latte**  
**Mauro Penasa** – Università degli Studi di Padova
  - ✓ **La nutrizione della vacca da latte per il miglioramento della caseificabilità del latte**  
**Federico Righi** – Università degli Studi di Parma