

**Veneto Agricoltura – Istituto per la
Qualità e le Tecnologie
Agroalimentari**

Via San Gaetano 74 36016 Thiene (VI)

BIOAGRO S.r.l.

Via San Gaetano 76 36016 Thiene (VI)

tel. 0445 380793

e-mail: bioagro@bioagro.it

VENETO
AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare



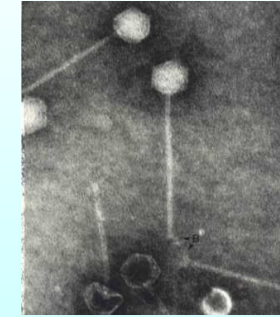
Come raggiungerci:

Autostrada A4 MI-VE, all'altezza di Vicenza Est immissione nell'autostrada Valdastico A31, uscita Thiene; prendere a destra e seguire le indicazioni Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari.

PRAEDESIONE

L'incontro tecnico è gratuito.
Per partecipare è richiesta
la preadesione da effettuarsi entro
mercoledì 16 giugno 2010 inviando il
proprio nominativo via mail o via fax a:

**Veneto Agricoltura
Istituto per la Qualità e le Tecnologie
Agroalimentari**
Via San Gaetano 74- 36016 Thiene (VI)
tel. 0445 802300 - fax 0445 802301
e-mail:
istituto.thiene@venetoagricoltura.org



Incontro tecnico

**Suggerimenti e
strategie per una
corretta gestione del
problema batteriofago
in caseificio**

21 giugno 2010

**Veneto Agricoltura - Istituto per
la Qualità e le Tecnologie
Agroalimentari
Thiene - Vicenza**

PRESENTAZIONE

I batteriofagi sono considerati la principale causa di rallentamento o di fallimento della fermentazione lattica durante la produzione di formaggio e rappresentano quindi un grave problema per l'industria lattiero-casearia. La lisi dei ceppi di batteri lattici costituenti la coltura starter ad opera dei batteriofagi durante le prime fasi della caseificazione determina un rallentamento o, nei casi più gravi, un blocco della fermentazione lattica e di conseguenza dell'acidificazione del latte. Ciò può favorire lo sviluppo di microrganismi indesiderati e determinare la riduzione o la compromissione della qualità del prodotto.

L'incontro tecnico organizzato da Veneto Agricoltura e Bioagro S.r.l., società partecipata di Veneto Agricoltura, si propone di fornire agli operatori del settore caseario le conoscenze necessarie per prevenire e gestire correttamente il problema batteriofago in caseificio. Verranno inoltre fornite indicazioni sulle nuove metodologie analitiche in grado di consentire una rapida individuazione dei batteriofagi in caseificio.

PROGRAMMA

Ore 14.30

Registrazione dei partecipanti

Ore 14.45

Indirizzi di saluto

Dino Spolaor -Veneto Agricoltura

Alfonso Loddo - Bioagro Srl

Ore 15.00

I batteriofagi

Giorgio Marcazzan

Veneto Agricoltura

Ore 15.30

Il problema batteriofago in caseificio

Angiolella Lombardi

Veneto Agricoltura

Ore 16.00

Gestione del problema batteriofago a partire dalle colture starter: le strategie di Veneto Agricoltura

Paola De Dea

Veneto Agricoltura

Ore 16.30

Discussione

Ore 16.45

Per chi lo desidera, possibilità di visitare i laboratori dell'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari