



Dairy Day

23 maggio 2019 - 13:00 - 17:30

Sala Conferenze PRC (6302)
Fondazione Edmund Mach
San Michele all'Adige (TN)

PROGRAMMA

13:00 Registrazione partecipanti

13:30 Annapaola Rizzoli, Kieran Tuohy. *Apertura dei lavori*

13:45 Antonio Battisti CRAB. *Agenti batterici patogeni, zoonosici e antibiotico-resistenza correlata: esempi di genomica per l'epidemiologia molecolare lungo le filiere produttive*

14:15 Giovanni Bittante UNIPD. *La certificazione ambientale dei prodotti lattiero caseari*

14:45 Erica De Monte UNIBZ. *Differenti sistemi di allevamento delle razze Bruna e Grigio Alpina in Alto Adige: effetti sul benessere e sulla salute animale, con particolare attenzione all'uso dei farmaci veterinari*

15:15 Coffee-break

15:45 Heidi C. Haufler. *Approcci innovativi nella ricerca sulla mastite*

16:00 Damiano Gianelle. *Nuove tecnologie per la gestione della malga*

16:15 Elena Franciosi. *Il microbiota del latte e del Formaggio. Presente e prospettive future*

16:30 Ilaria Carafa. *Come fare un formaggio funzionale*

16:45 Andrea Mancini. *Miglioramento e tutela della qualità microbiologica dei siero-innesti per la produzione del Grana Trentino: dati del progetto Trentingrana*

17:00 Leonardo Menghi. *Il controllo della qualità sensoriale del Trentingrana*

17:15 Federica Camin. *Tracciabilità e difesa dei formaggi DOP trentini*

17:30 Considerazioni finali e chiusura evento