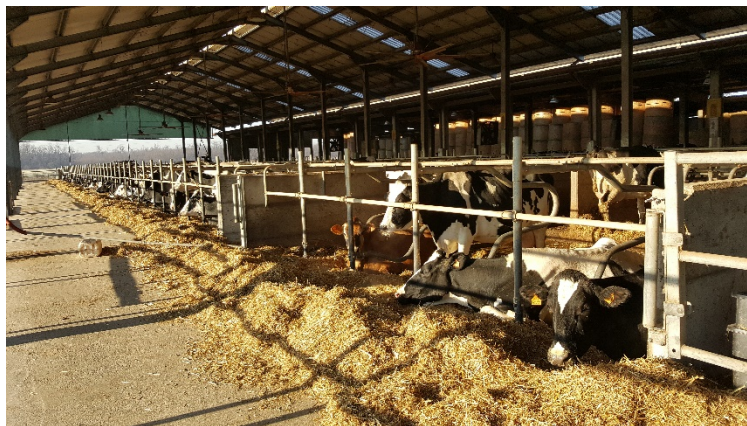


Corso di laurea in Scienze e tecnologie della Ristorazione
Corso di Alimenti di origine vegetale e animale

Si organizza un seminario nell'ambito del progetto

AGER FARM -INN dal titolo:



***La variante A2 della β -caseina:
un'opportunità di valorizzazione del latte?***

Prof. Ivano De Noni

19 Novembre 2019, h 9 -10.30

Aula C20, Via Colombo 62, Milano

Il progetto di ricerca **FARM-INN** si sviluppa su due ambiti di intervento:

1 - La genetica animale, con la valutazione delle proprietà tecnologiche e funzionali della variante A2 della β -caseina.

2- L'alimentazione animale, con lo sviluppo di additivi alimentari in grado di ridurre nel latte il contenuto di micotossine e di clostridi patogeni o responsabili di gonfiore tardivo nei formaggi.

I risultati delle attività di ricerca contribuiranno a **migliorare l'efficienza della produzione e a ridurre gli scarti annuali di latte e formaggio**, causa di gravi perdite economiche per i produttori. Rappresenteranno, inoltre, una buona **opportunità per valorizzare** la materia prima latte e i prodotti derivati.