

Dott.ssa Simonetta Amatiste
Responsabile Direzione Operativa Controllo dell'Igiene, della
Produzione e della Trasformazione del Latte
Mail: simonetta.amatiste@izslt.it
Tel: 06-79099313 - Fax: 06-79099406

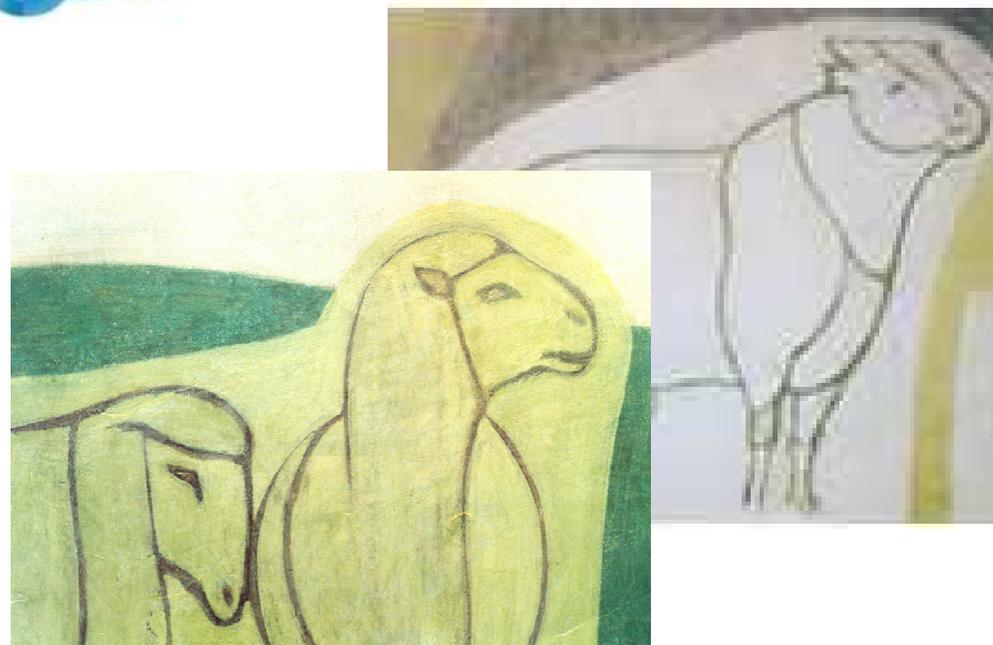
Dr. Gilberto Giangolini
Responsabile Centro di Referenza Nazionale per la
Qualità del latte e dei prodotti derivati ovini e caprini
C·Re·L·D·O·C·
Mail: gilberto.giangolini@izslt.it
Tel: 06/79099475 - Fax: 06-79099406

Per informazioni relative all'offerta analitica e consegna
campioni contattare:
Tel: 06/79099406-455
Mail: latte@izslt.it

oppure consultare il sito
www.izslt.it
<http://www.izslt.it/tariffario/>



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*



Direzione Operativa Controllo dell'Igiene, della
Produzione e della Trasformazione del Latte

Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana "M. Aleandri"

Via Appia Nuova 1411 - 00178 Roma (RM)

Consulenza tecnica alle aziende e supporto ai veterinari aziendali

- ✓ Valutazione gestione sanitaria della mammella
- ✓ Valutazione della routine di mungitura
- ✓ Studio della cinetica di emissione del latte
- ✓ Prelievo campioni di latte



Consulenza tecnica ai caseifici

- ✓ Valutazione processi tecnologici
- ✓ Campionamento prodotti
- ✓ Valutazione stato igienico delle aree di lavoro



Attività di studio, ricerca, sperimentazione Collaborazione con Ministeri, Università, Enti di Ricerca, Servizi Veterinari

**CENTRO DI REFERENZA NAZIONALE
PER LA QUALITÀ DEL LATTE E DEI
PRODOTTI DERIVATI DEGLI OVINI E DEI
CAPRINI**



**CENTRO LATTE QUALITÀ
DELLA REGIONE LAZIO
(Legge Regionale n°69/79)**

Diagnostica e controllo delle mastiti

- ✓ Ricerca ed identificazione agenti mastidogeni
- ✓ Conteggio cellule somatiche
- ✓ Antibigrammi
- ✓ Vaccini
- ✓ Ricerca biomolecolare (*Mycoplasma agalactiae/bovis*; *Staphylococcus aureus*)



Miglioramento della qualità del latte

- ✓ Grasso/proteine/lattosio/ r.s.m./caseina/urea
- ✓ Carica batterica totale/Cellule somatiche
- ✓ Crioscopia/ pH/acidità °SH/densità/cloruri
- ✓ Sostanze inibenti
- ✓ Aflatossina M1 (ELISA-HPLC)
- ✓ Lattodinamografia
- ✓ Fosfatasi alcalina/Perossidasi



Controllo del latte alimentare e derivati

- ✓ Germi patogeni e Indicatori di igiene
- ✓ Caratterizzazione batteri lattici
- ✓ Microrganismi specifici dello yogurt
- ✓ Requisiti chimico-fisici
- ✓ Latte estraneo
- ✓ Indici di trattamento termico
- ✓ Potabilità dell'acqua
- ✓ Grasso/Proteine/Umidità /NaCl sui derivati

