

**AGR  
AR  
IA**

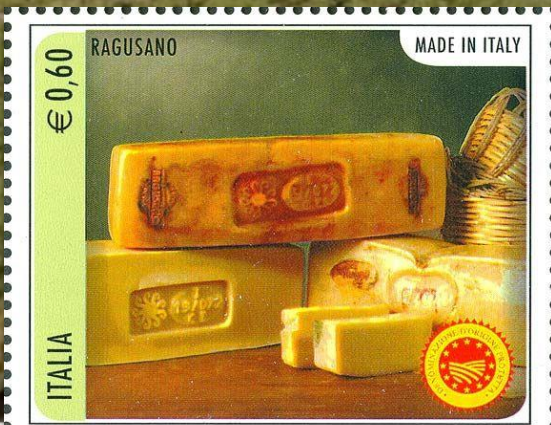
**BIO  
TECNO  
LOGIE**



**Microsoft  
Teams**



**Animale – allevamento – tecnologia:  
il trinomio della qualità dei prodotti  
lattiero-caseari**





<b>Relatore/Istituzione</b>	<b>Titolo relazione</b>	<b>Data e codice teams</b>
<b>Prof. Bernardo VALENTI, Università di Perugia</b>	<i>Le proteine del latte. Fattori di variabilità e conseguenze sulla qualità del latte</i>	<b>Giovedì 22 ottobre ore 15-18</b> - codice Team: ajg1txh <b>Lunedì 26 ottobre ore 8-11</b> - codice Team: obcc0yr
<b>Dott. Mauro COPPA, INRAE Clermont-Ferrand (Francia)</b>	<i>Sistemi zootecnici da latte contrapposti e implicazioni sulla qualità dei prodotti</i>	<b>Mercoledì 28 ottobre 11-14</b> - codice Team: obcc0yr
<b>Dott. Mauro COPPA, INRAE Clermont-Ferrand (Francia)</b>	<i>Relazioni tra alimentazione della vacca da latte e qualità dei prodotti caseari derivati</i>	<b>Lunedì 2 novembre 8-11</b> - codice Team: obcc0yr
<b>Dott.ri G. Portelli, V. Marino, T. Rapisarda e G. Belvedere, CoRFiLac, Ragusa</b>	<i>Caratterizzazione e certificazione di qualità dei formaggi a Denominazione di Origine Protetta</i>	<b>Mercoledì 4 novembre 11-14</b> - codice Team: obcc0yr