

I FORMAGGI A LATTE CRUDO

Difficoltà produttive e opportunità

Venerdì 28 Novembre 2025

Ore 14.30 / 17.00

Sala Banchetti

Castello di Pandino (CR)

RELATORI – PRIMA PARTE

Dr.ssa Milena Brasca – CNR Milano

Microrganismi patogeni e punti critici del processo produttivo dei formaggi a latte crudo.

Dr. Giovanni Albrici – Veterinario Regione Lombardia

Aggiornamenti sulle direttive del Ministero della Salute e applicazioni della regione Lombardia .

Dr. Stefano Colombo – Direttore della microbiologia- Regione APAC -Mérieux NutriSciences

Il problema degli STEC nel settore lattiero-caseario: epidemiologia in Europa , punti di forza e criticità delle metodiche analitiche.

Dr. Gianluigi Cattaneo - Sales Manager Novonesis – Chr. Hansen

Gestione delle fermentazioni come strumento di contenimento dei microrganismi indesiderati.

RELATORI – SECONDA PARTE

Dr.ssa Mara Bernasconi – Sacco System

Anti listeria e fermenti di protezione, interventi in caseificio, trattamenti sulla superficie crosta

Dr. Francesco Ferrario – Application Specialist Christeys – Food Hygiene Division

Sanificazione nell'industria lattiero-casearia: metodologie e prevenzione dello sviluppo del biofilm e dei microrganismi patogeni sulle superfici di lavorazione .

Dr. Andrea Alquati – Docente Scuola Casearia di Pandino

La formazione come garanzia di sicurezza e qualità in caseificio : studenti e operatori al centro del futuro del settore.

Rinfresco finale

