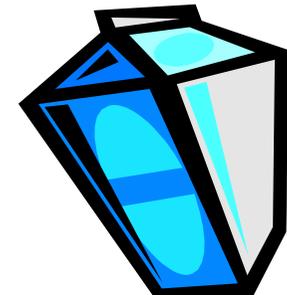


# Tecnologia e caratterizzazione dei prodotti lattiero-caseari

## Parte 6 Bibliografia

ZEPPA G.  
Università degli Studi di Torino



Bibliografia da cui è stato attinto in parte il materiale iconografico e le tabelle :

- Britz T.J., Robinson R.K. (2008). Advanced dairy science and technology. Ed. Blackwell Publishing
- Croguennec T., Jeantet R., Brulé G. (2008). Fondaments physicochimiques de la technologie laitière. Ed TEC & DOC
- Del Prato O.S. (2005). Technologie del latte. Ed. Edagricole
- Del Prato O.S. (1998). Trattato di tecnologia casearia. Ed. Edagricole
- Jeantet R., Croguennec T., Mahaut M., Schuck P., Brulé G. (2008). Les produits laitiers. 2° édition. Ed. TEC & DOC.
- Jeantet R., Roignant M., Brulé G. (2001). Génie des procédés appliqué à l'industrie laitière. Ed. TEC & DOC.
- Mahaut M., Jeantet R., Brulé G. (2003). Initiation à la technologie fromagère. Ed. TEC & DOC
- Scott R., Robinson R.K., Wilbey R.A. (1998). Cheesemaking practice. Third edition. Ed. Aspen Publication
- Vignola C.L. (2002). Science et technologie du lai. Transformation du lait. Ed. Presses Internationales Polytechnique
- Walstra P., Wouters J.T.M., Geurts T.J. (2006). Dairy science and technology. Second Edition. Ed. CRC