

CONTROLLI PER LA QUALITA' DEL LATTE DI MASSA AZIENDALE (MIGLIORAMENTO E/O PAGAMENTO)

Reparto Produzioni Zootecniche e Sorveglianza Epidemiologica Degli Allevamenti

ESAMI DI TIPO CHIMICO/FISICO

TIPOLOGIA DI LATTE	Acidità °SH	Attitudine alla coagulazione	Caseine	Grasso	Lattosio	Proteine	Punto di congelamento	Residuo secco magro	Urea
LATTE	2	2	1.485	2.049	2.049	2.049	1.956	1.402	1.587
LATTE DI BOVINO	1.219	1.744	117.326	147.224	147.225	147.225	132.205	110.122	120.640
LATTE DI BUFALO			334	597	597	597	28	294	383
LATTE DI CAPRA			20	116	116	116	20	20	95
TOTALE:	1.221	1.746	119.165	149.986	149.987	149.987	134.209	111.838	122.705

Sez. Diagn. di Piacenza (Gariga di Podenzano)

ESAMI DI TIPO CHIMICO/FISICO

TIPOLOGIA DI LATTE	Grasso	Lattosio	Proteine	Punto di congelamento	Residuo secco magro	Urea
LATTE	822	822	822	325		330
LATTE DI BOVINO	13.228	13.228	13.228	2.950	670	5.492
LATTE DI BUFALO	23	23	23			23
LATTE DI OVINO	268	268	268		229	
TOTALE:	14.341	14.341	14.341	3.275	899	5.845

Tabella : 17.6 bis