



Ti invita al primo webinar 2026 della serie
I venerdì di AITeL

Nuove frontiere nella coagulazione del latte, confronto sull'efficienza dei coagulanti



Venerdì 26 Giugno 2026
ore 16.00 -17.15

[\(per partecipare cliccare qui\)](#)

La coagulazione del latte non rappresenta più soltanto una fase tradizionale del processo caseario, ma un vero e proprio punto strategico di innovazione tecnologica. La scelta del coagulante, infatti, può influenzare in modo decisivo l'efficienza produttiva, la resa casearia, la qualità della cagliata e le caratteristiche finali del formaggio.

In questo scenario, il webinar, in programma il 26 giugno, propone un **confronto aggiornato tra coagulanti di diversa origine**, analizzandone prestazioni e potenzialità applicative. L'obiettivo è comprendere come le diverse fonti enzimatiche possano contribuire a rendere il processo di caseificazione **più efficiente**, controllabile e rispondente alle esigenze dell'industria lattiero-casearia contemporanea.

Il webinar offrirà inoltre uno sguardo sulle prospettive più innovative del settore, con particolare attenzione agli enzimi di nuova generazione e alle strategie orientate al miglioramento della sostenibilità e della qualità del processo caseario. In un mercato sempre più attento alla sostenibilità produttiva e alla qualità del prodotto finale, la coagulazione diventa un ambito chiave in cui ricerca e tecnologia possono generare valore.

L'iniziativa si propone quindi come un momento di approfondimento scientifico e applicativo per ripensare il ruolo dei coagulanti nel futuro della caseificazione: non semplici strumenti di processo,

ma veri fattori di innovazione ed efficienza tecnologica.

Modera

Claudio Cipolat Gotet

Università di Parma

16,00 SALUTI E INTRODUZIONE

Andrea Summer

*Direttore Dipartimento Scienze Medico-Veterinarie, Università di Parma,
Presidente AITeL*

16,10 Coagulazione presamica del latte: meccanismi, coagulanti e valutazione delle prestazioni

Dario Casali

International Flavors and Fragrances

16,35 Coagulazione, caseificazione ed efficienza dei coagulanti

Giorgia Stocco

Università di Parma

17,00 DISCUSSIONE

Per info: Ivana Gandolfi,

Ivana.Gandolfi.mm@gmail.com

335 8313565