

Latte **PIÙ**

# **LATTEPIÙ**

## **SECONDA EDIZIONE**

### **23-25 MAGGIO 2023**

Il convegno digitale di scienza e tecnica lattiero casearia

[www.lattepiu.it](http://www.lattepiu.it)

Quine

SCIENZA E TECNICA  
LATTIERO - CASEARIA



# Dal latte al formaggio stagionato, dai microbi ai peptidi che fanno buono il formaggio, verso un tesoro di composti bioattivi.

Benedetta Bottari

Dipartimento di scienze degli alimenti e del farmaco

Università di Parma

[benedetta.bottari@unipr.it](mailto:benedetta.bottari@unipr.it)

