



ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DELLA LOMBARDIA

A.R.A.L. Associazione Regionale Allevatori della Lombardia
Via Kennedy 30 26013 Crema (CR) Centralino: 0373.89701 e-mail:
info@aral.lom.it Sito internet: www.aral.lom.it

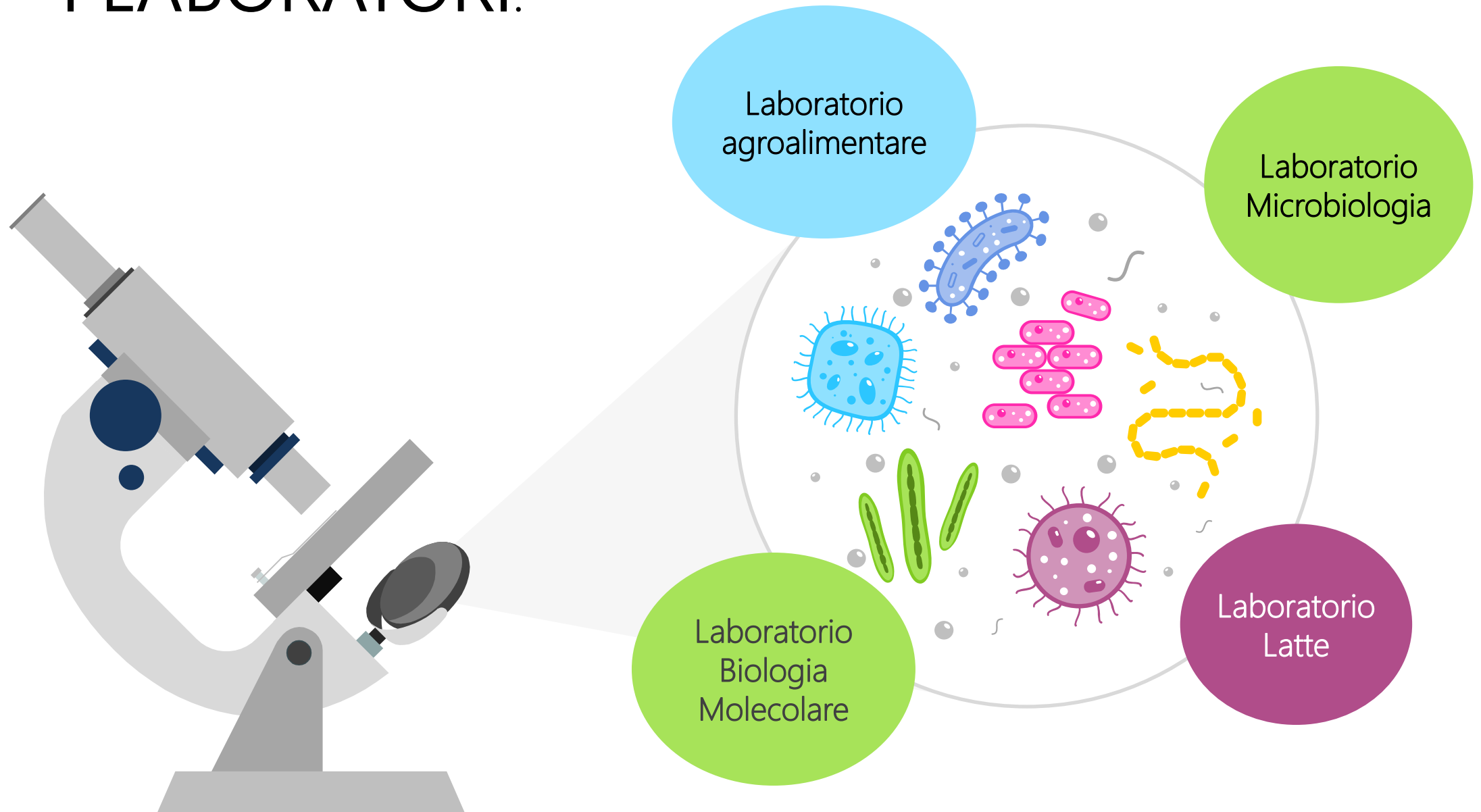
L'Associazione Regionale Allevatori della Lombardia (ARAL) è un'associazione senza fine di lucro che opera nel settore zootecnico.



ATTIVITÀ:

- Laboratorio di analisi
- Sviluppo progetti di ricerca
- Assistenza tecnica e consulenza aziendale
- Valorizzazione benessere animale
- Programmi di informazione e divulgazione

I LABORATORI:



Lab.Agro

- Analisi bromatologiche
- Acque superficiali, reflue e falda
- Micotossine e aflatossine
- PAG per gravidanze
- Neospora e PTBC
- Minerali nelle urine

Lab.Micro

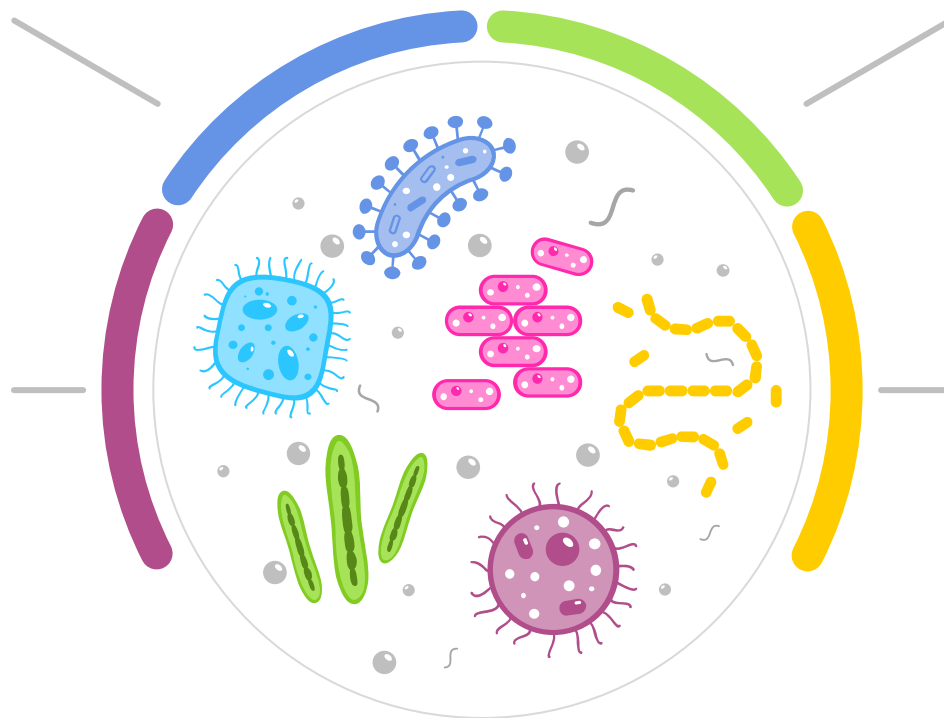
- Sicurezza alimentare
- Monitoraggio condizioni igieniche ambientali
- Ricerca batteri responsabili di alterazioni
- Esame batteriologico
- Controllo acque

Lab.Latte

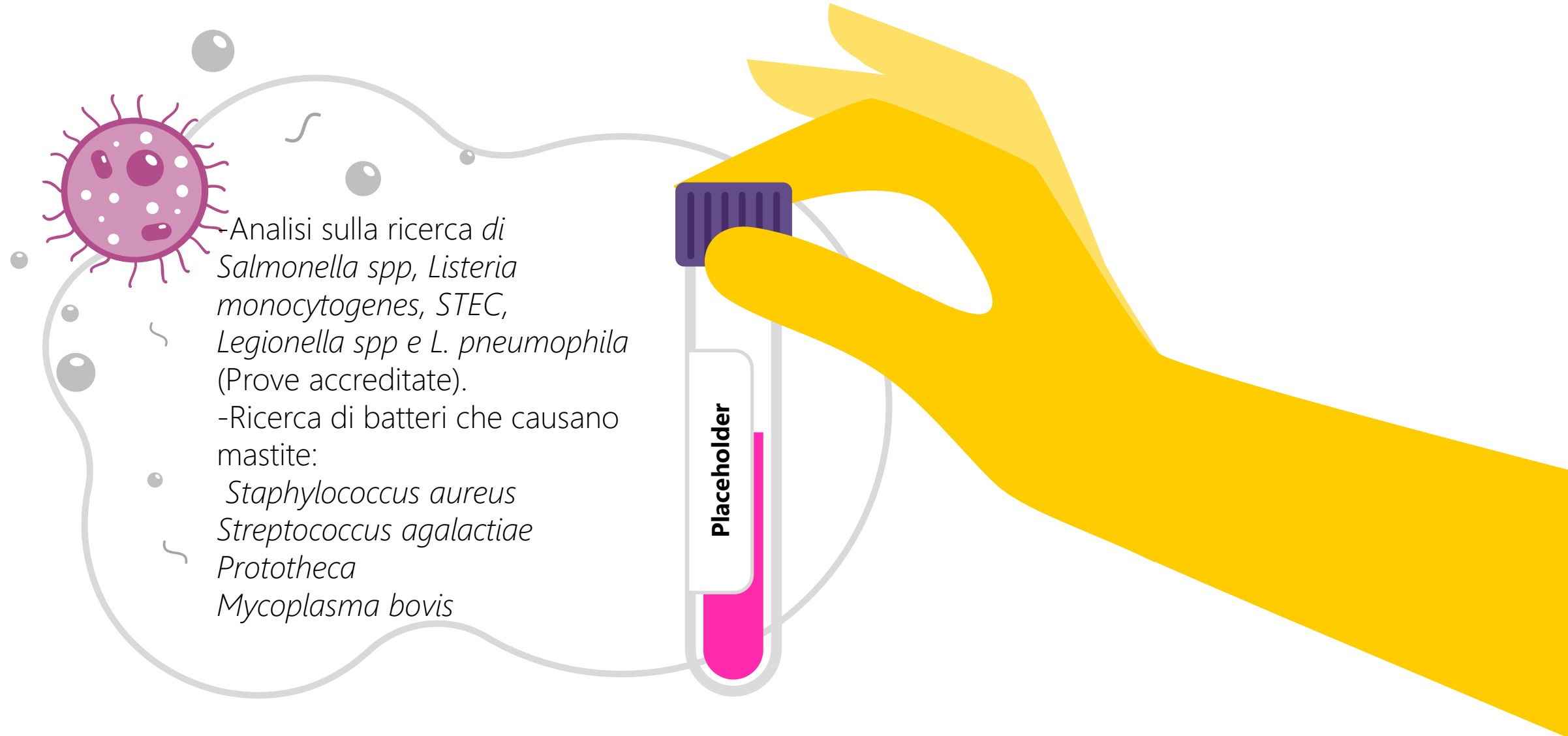
- Qualità latte:
Lattosio, proteine,
caseine, grasso
Sostanze inibenti
Sporigeni
Punto crioscopico
- Controlli funzionali:
Cellule somatiche e
differenziali
Grasso, proteine,
lattosio

Lab PCR

- Sicurezza alimentare
- Sicurezza sanitaria
- Mastiti



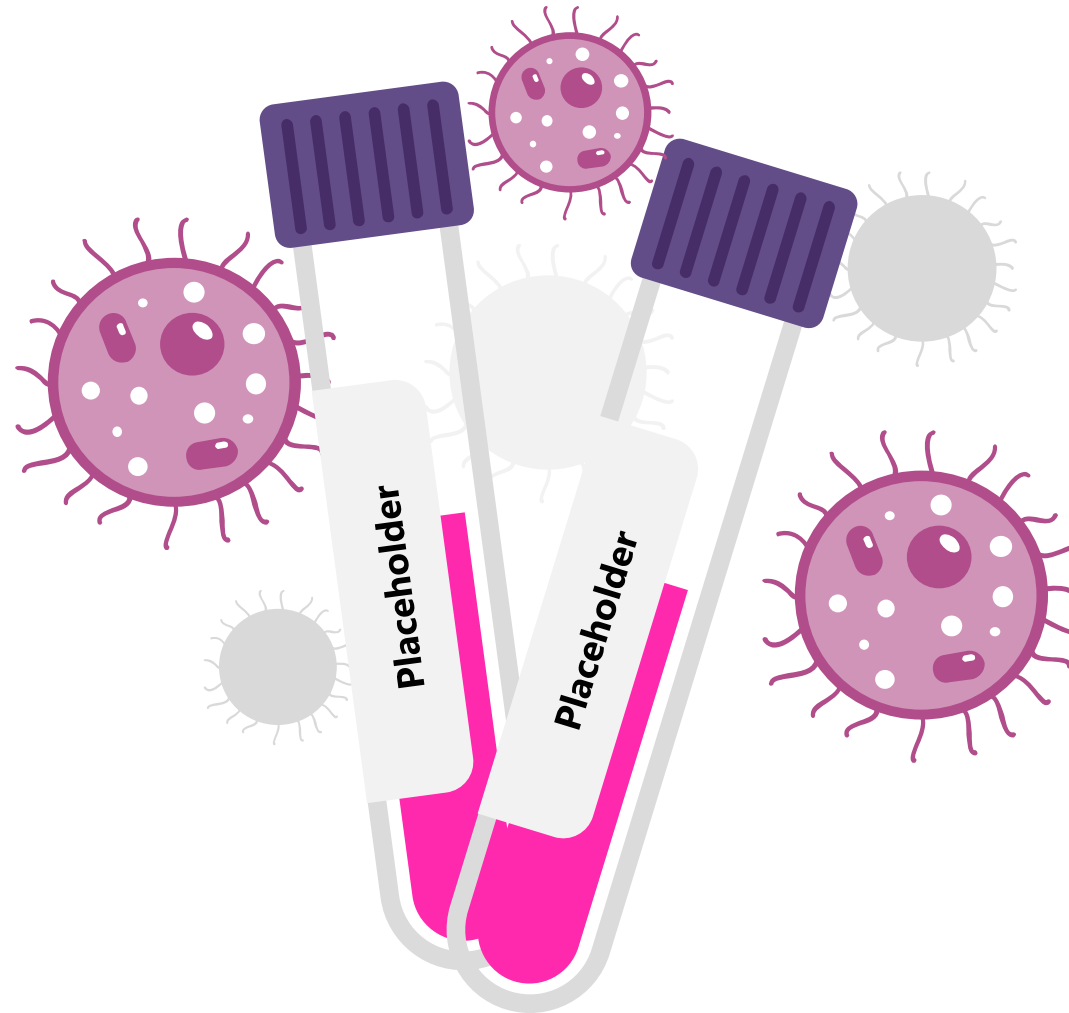
La mia esperienza:



-Analisi sulla ricerca di *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, *STEC*, *Legionella spp* e *L. pneumophila* (Prove accreditate).
-Ricerca di batteri che causano mastite:
Staphylococcus aureus
Streptococcus agalactiae
Prototheca
Mycoplasma bovis

Tirocinio in ARAL

- Argomenti di tesi attuali e inerenti al corso di laurea
- Possibilità di osservare come funziona un laboratorio di analisi (accettazioni, preparazione campione e analisi)
- Possibilità di osservare e partecipare a diversi analisi anche non correlate direttamente con la tesi
- Venire a conoscenza delle procedure di validazione e accreditamento di metodiche analitiche



Argomento tesi:

Determinazione di Escherichia coli

STEC:

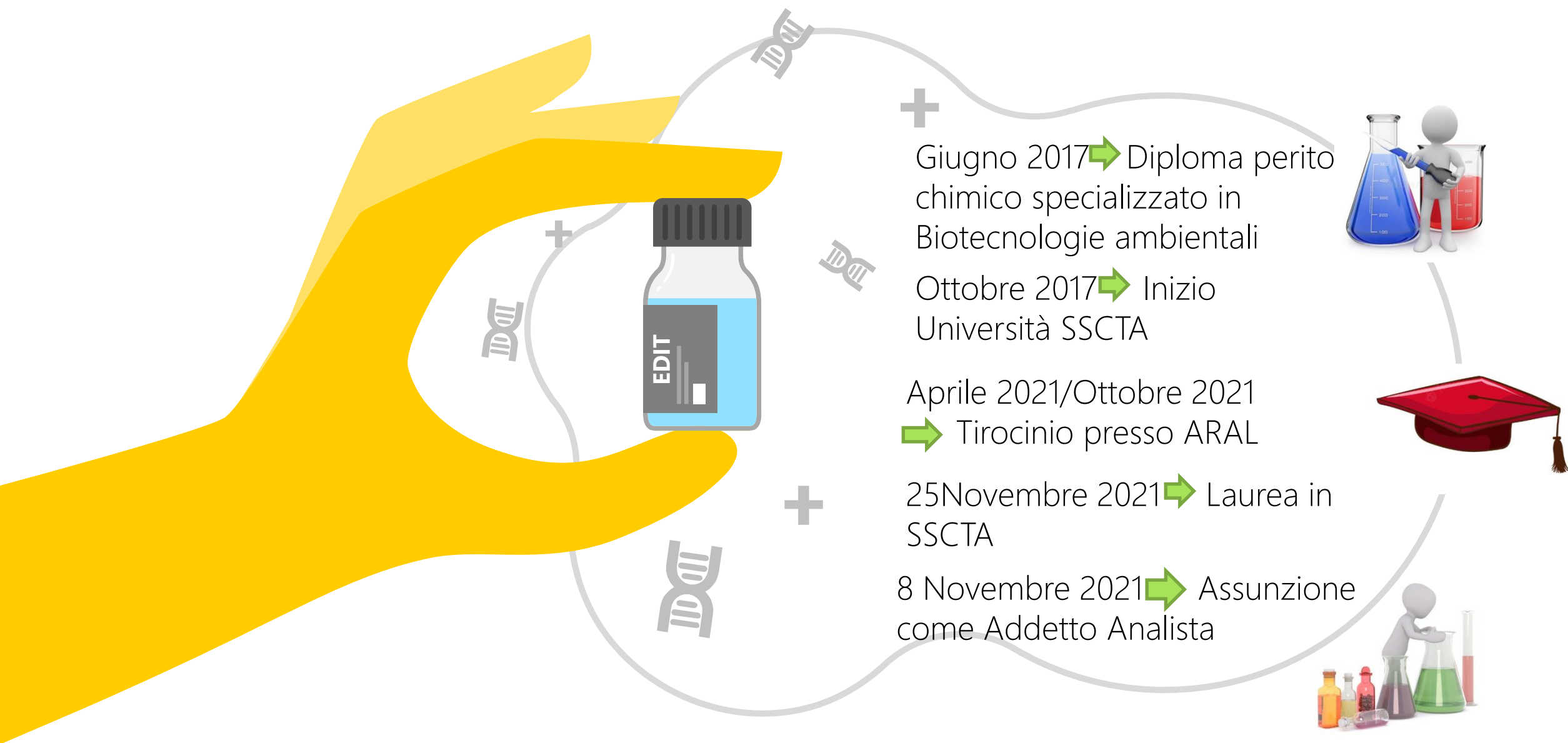
*Verifica dell'applicazione della
norma UNI CEN ISO TS*

*13136:2013 in prodotti lattiero
caseari"*

Corsi di studio più utili:

- Biotecnologie
- Microbiologia
- Analisi chimico tossicologiche

Percorso di studi





GRAZIE PER
L'ATTENZIONE