

**Elenco delle pubblicazioni  
del Dr. Pasquale Laezza**

## ELENCO PUBBLICAZIONI DEL DR. PASQUALE LAEZZA

1) **P. Laezza**, F. Addeo

*La tipizzazione dei formaggi: uno studio elettroforetico della proteolisi in formaggi del tipo Provolone.*

Uff. Stampa Prefettura di Napoli (depositato il 8/2/1985)

2) L. Chianese, P. Masi, **P. Laezza**, P. Petrilli and F. Addeo

*Proteolysis and texture changes during the ripening of apasta filata cheese.*

Annali Facolta' di Scienze Agrarie Universita' di Napoli in Portici - Serie IV, Vol. XX, Anno 1986.

3) F. Addeo, **P. Laezza**

*An electrophoretic study of casein proteolysis in the Provolone cheese. In IPRA, third subproject : conservation and processing of foods.*

A research report 492-495 (1987), Milano.

4) F. Addeo, **P. Laezza**, L.A. Smaldone

*A two-dimensional electrophoretic study of Provolone cheese ripening. In IPRA, third subproject: conservation and processing of foods.*

A research report 496-498 (1987), Milano.

5) F. Addeo, **P. Laezza**, L. Chianese, R. Mauriello, P. Petrilli

*A strategy for a study of casein proteolysis in cheese. In IPRA, third subproject: conservation and processing of foods.*

A research report, 486-488 (1987), Milano.

6) Chianese L., **Laezza P.**, Smaldone L. A., Stingo C., Del Giovine L., Addeo F.

*Evaluation of bovine milk in buffalo mozzarella cheese by two-dimensional electrophoresis.*

Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia 41 (Supp.), 315-326 (1990).

7) **P. Laezza**, G. Nota And F. Addeo

*Determination of bovine and ovine milk in mixtures by fast ion-exchange chromatography of whey proteins*

Milchwissenschaft 46, 559-561 (1991).

8) Addeo F., Mauriello R., Moio L., **Laezza P.**, Chianese L., Di Luccia A.

*Ovine casein variant identification using electrophoretic, immunochemical and chromatographic techniques.*

Milchwissenschaft 47, 283-287 (1992).

9) Chianese L., **Laezza P.**, Petrosino R.M., Intorcchia N., Mauriello R., Cappuccio U.

*Siero bovino - Composizione della frazione proteica del siero di caseificio - 1° Grana e Provolone.*

Il latte 18, 76-80 (1993).

10) Chianese L., **Laezza P.**, Petrosino R.M., Intorcchia N., Mauriello R., Cappuccio U.

*Siero Ovino - Composizione della frazione proteica di siero e scotta di caseificio - 2° Pecorino.*

Il latte 18, 81-84 (1993).

11) Mauriello R., Chianese L., Nicolai M.A., Garro G., Moio L., Pizzano R., **Laezza P.**

*Uso del Phastsystem nella determinazione del polimorfismo delle lattoproteine caprine.*

Atti XLVII Congresso Nazionale SIS Vet., 1877-1881 (Riccione 29 Settembre - 2 Ottobre 1993).

12) Chianese L., Nicolai M.A., Pizzano R., Garro G., **Laezza P.**, Mauriello R., Addeo F.

*Isolamento di una variante di b-caseina ovina mediante cromatografia su Q-Sepharose.*

Atti XLVII Congresso Nazionale SIS Vet., 1883-1887 (Riccione 29 Settembre - 2 Ottobre 1993).

13) Chianese L., Garro G., Nicolai M.A., Mauriello R., Ferranti P., Pizzano R., Cappuccio U., **Laezza P.**, Addeo F., Ramunno L., Rando A., Rubino R.

*The nature of  $\beta$ -casein heterogeneity in caprine milk.*

Le Lait 73, 533-547 (1993).

14) Chianese L., **Laezza P.**, Marro C., Nicolai M.A., Garro G., Cappuccio U., Addeo F.

*Le problematiche relative alla identificazione dei prodotti di idrolisi della k-caseina nel siero di caseificio.*

In "Progetto Finalizzato M.A.F. - "Moderne strategie Lattiero-Casearie", Relazione del secondo anno di attività - Lodi 25-26 Gennaio 1993, Ed. Tecniche Nuove (MI), 142-144.

15) Chianese L., **Laezza P.**, Nicolai M.A., Garro G., Mauriello R., Pizzano R., Addeo F.

*Composizione proteica dei sieri residui alla produzione della "Crescenza" e dei formaggi a "pasta fresca".*

In "Progetto Finalizzato M.A.F. - "Moderne strategie Lattiero-Casearie", Relazione del secondo anno di attività - Lodi 25-26 Gennaio 1993, Ed. Tecniche Nuove (MI), 138-141.

16) **Laezza P.**, Chianese L., Garro G., Nicolai M.A., Cappuccio U., Spagna Musso S.

*Valutazione della composizione proteica di alcuni sieri di caseificio mediante cromatografia FPLC (Fast Protein Liquid Chromatography).*

Il latte 4, 398-401 (1995).

17) Ferranti P., Malorni A., Nitti G., **Laezza P.**, Pizzano R., Chianese L., Addeo F.

*Primary structure of ovine  $\alpha$ s1-caseins: localization of phosphorylation sites and characterization of genetic variants A, C, and D.*

Journal Dairy of Research 62, 281-296 (1995).

18) L. Chianese, R. Mauriello, **P. Laezza**, N. Intorcia, L. Moio, F. Addeo and R. Campus

*Application of immunoblotting to the specific control of ovine casein fractionation*

Milchwissenschaft 50, 143-146 (1995).

19) Chianese L. Garro G., Mauriello R., **Laezza P.**, Ferranti P., Addeo F.

*Occurrence of five  $\alpha$ 1-casein variants in ovine milk*

Journal Dairy of Research, 63, 49-59 (1996).

20) Chianese L., **Laezza P.**, Nicolai M.A., Garro G., D'auria R., Iametti, S., Bonomi F., Orban E., Quaglia G.B.

*Chemical composition and functional properties of ovine whey rennet and deproteinized whey.*

Milchwissenschaft (1996), in corso di pubblicazione.

21) L. Chianese, S. Caira, P. Ferranti, **P. Laezza**, A. Malorni, F. Addeo

*The oligopeptides of sweet and acid whey*

Le Lait (1996) Article n° 8, in corso di pubblicazione.

#### COMUNICAZIONI A CONGRESSI

22) F. Addeo , L. Chianese , R. Mauriello, **P. Laezza**, L. Moio

*New sistem of analysis of the polymorphism of sheep caseins.*

In Recueil des communications, Symposium " Philostios", Fonte Boa (Val de Santarem, Portugal), 335, 1988.

23) Ala P., Di Luccia A., Nicolai M.A., D'auria R., Mauriello R., **Laezza P.**, Chianese L., Addeo F.

*A system to control the quality of ricotta cheese*

"Whorkshop on quality control and requirements for quality of food of animal origin" Verona 9-12 marzo 1994, Poster.

24) Chianese L., **Laezza P.**, Nicolai M.A., Mauriello R., Garro G., Cappuccio U., Mucchetti G., Giangiacomo R.

*Recupero delle proteine del siero di caseificio. Determinazione della composizione proteica di retentati per ultrafiltrazione (UF) di siero di Grana.*

Convegno Internazionale "Latte e derivati: tra tecnologia e nutrizione Attualità della Ricerca" Roma 7-8 giugno 1994, Poster.

25) Ala P., Di Luccia A., Nicolai M.A., D'auria R., Mauriello R., **Laezza P.**, Chianese L., Addeo F.

*Un sistema per controllare la qualità della ricotta*

Convegno Internazionale "Latte e derivati: tra tecnologia e nutrizione. Attualità della Ricerca" Roma 7-8 giugno 1994, Poster.

26) Chianese L., Nicolai M.A., Garro G., Pizzano R., **Laezza P.**, Mauriello R., Ferranti P., Barone F., Addeo F.

*The origin of bovine  $\beta$ -casein electrophoretic heterogeneity*

24th International Dairy Congress 18-22 settembre 1994 Melbourne - Australia, 42 Breve comunicazione.

27) Chianese L., Mauriello R., Garro G., **Laezza P.**, Ferranti P., Addeo F.

*Ovine  $\alpha$ s1-casein polymorphism*

24th International Dairy Congress 18-22 settembre 1994 Melbourne - Australia, 38 Poster.

28) Chianese L., Mauriello R., Garro G., Nicolai M.A., D'auria R., **Laezza P.**, Addeo F.

*Identification of a new caprine  $\alpha$ s1-casein variant*

24th International Dairy Congress 18-22 settembre 1994 Melbourne - Australia, 41 Breve comunicazione.

29) L. Chianese, **P. Laezza**, P. Ferranti, S. Caira.

*La composizione peptidica del siero di Grana Padano e delle paste fresche*

Convegno Progetto Finalizzato "Moderne Strategie Lattiero-Casearie"

Milano 21-22 Febbraio 1995. Breve comunicazione.

30) Chianese L., **Laezza P.**, Ferranti P., Caira S., Addeo F., Malorni A.

*Oligopeptides in cheese whey*

IDF SYMPOSIUM "Ripening and Quality of cheeses", Besancon 26-28 February 1996.

31) Ferranti P., Itolli E., Chianese L., **Laezza P.**, Malorni A., Addeo F.

*Combined high resolution separation techniques and mass spectrometry-based identification to monitor casein proteolysis*

IDF SYMPOSIUM "Ripening and Quality of cheeses", Besancon 26-28 February 1996.

32) Chianese L., Nicolai M.A., **Laezza P.**, Trulli C., Ferranti P., Barone F., Pugliano G. and Matteuzzi D.

*Role of the proteolytic system associated with Lactobacillus helveticus strains in casein degradation of Grana cheese.*

IDF SYMPOSIUM "Ripening and Quality of cheeses", Besancon 26-28 February 1996.

33) D'egidio M.G., Cecchini C., Chianese L., Pugliano G., **Laezza P.**, Ferranti P., Cappuccio U. e Pagani M.A.

*Physico-chemical characterization of protein and starch in durum wheat immature grains.*

Atti Conv. Int. ICC JUBILEE CONFERENCE 1995 "The role of cereals in future nutrition", Vienna 21-24 maggio 1995, Poster session 9.