

Le più comuni **analisi chimico – fisiche** sono le seguenti:

- 1. DETERMINAZIONE DEL PESO SPECIFICO DEL LATTE E DEL SIERO (LATTODENSIMETRO DI QUEVENNE)**
- 2. DETERMINAZIONE DEL TENORE IN MATERIA GRASSA (METODO GERBER)**
- 3. DETERMINAZIONE DEL TENORE IN MATERIA SECCA (METODO DIRETTO FIL – IDF21: 1962 e METODO INDIRETTO) E DEL TENORE IN MATERIA SECCA MAGRA**
- 4. DETERMINAZIONE DEL TENORE DI PROTEINE TOTALI E DI CASEINA (METODO STEINEGGER)**
- 5. DETERMINAZIONE DEL TENORE IN LATTOSIO (METODO FEHLING)**
- 6. DETERMINAZIONE DEL pH**
- 7. DETERMINAZIONE DELL'ACIDITA'**
- 8. DETERMINAZIONE DELL'INDICE CRIOSCOPICO (PUNTO DI CONGELAMENTO)**