

ANNALI DI MICROBIOLOGIA

RACCOLTA DI MEMORIE DI MICROBIOLOGIA GENERALE ED APPLICATA
ALL'AGRICOLTURA, ALLE INDUSTRIE FERMENTATIVE ED ALIMENTARI

A CURA DEI PROFESSORI

T. CASTELLI PERUGIA - V. PEGLION BOLOGNA - B. PEYRONEL TORINO
S. RICCARDO NAPOLI - M. SACCHETTI BOLOGNA - O. VERONA FIRENZE

DIRETTA DA

C. ARNAUDI MILANO

VOL. II 1941-42 (XIX-XXI)

ORGANO DELLA STAZIONE SPERIMENTALE
DI BATTERIOLOGIA AGRARIA DI CREMA

DIREZIONE ED AMMINISTRAZIONE: MILANO VIA CELORIA 2

(ANN. MICR.)

INDICE DELLE MEMORIE

	PAGINA
<i>M. Mazzeo - G. Marinelli</i> - Ancora sull'autodepurazione degli ortaggi	1
<i>O. Verona</i> - Influenza di alcuni elementi oligodinamici sopra il processo di nitrificazione	4
<i>T. Castelli</i> - Temperatura e chinismo dei blastomiceti	8
<i>I. Politi</i> - Sull'intervento microbico nei processi di mobilitazione dell'acido fosforico legato ai complessi umico-minerali del terreno agrario	23
<i>I. Patiti</i> - Ricerche sui fermenti lattici (Nota III.)	31
<i>S. Liddo</i> - Ricerche batteriologiche sugli olii « tipici » del Barese	41
<i>C. Antoniani - T. Castelli</i> - Il rapporto acetoina-glicol nelle fermentazioni associate di <i>Sacch. ellipsoideus</i> + <i>Pseudosacch. apiculatus</i> e di <i>Sacch. ellipsoideus</i> + <i>Pseudosacch. magnus</i>	47
<i>I. Politi</i> - Osservazioni su alcuni schizomiceti univori	55
<i>C. Arnaudi</i> - Intorno ai processi di maturazione e conservazione delle carni insaccate	65
<i>E. Baldacci</i> - Contaminazione e « autodepurazione » degli ortaggi	74
<i>M. Mazzeo - G. Marinelli</i> - <i>Risposta al precedente articolo</i>	75
<i>G. A. Brossa</i> - Le fermentazioni dell' <i>Acetobacter xylinum</i> e la sintesi della cellulosa	77, 150
<i>S. Riccardo</i> - Studio della microflora terricola insediatasi sulle lave vesuviane del 1895-1899	93, 135
<i>P. Renco</i> - Ricerche su un fermento lattico sporigeno (<i>Bac. Thermoacidificans</i>)	109
<i>A. Grimaldi</i> - Ulteriori rilievi sulla « stanchezza » del terreno	115
<i>V. Puntoni</i> - Dissociazione del bacillo bulgaro	121
<i>L. Attili</i> - Ricerche su un nuovo metodo per il conteggio dei germi del latte	127
<i>T. Castelli</i> - Nella vinificazione con fermenti selezionati è bene attenersi sempre a culture di <i>Sacch. ellipsoideus</i> ?	131
<i>C. Arnaudi - I. Politi</i> - Trasformazioni biochimiche nei foraggi infossati e conseguenze pratiche	169
<i>V. De Filippis</i> - Controllo dell'efficienza di scatole metalliche per carne in conserva. Cause di errore nella sterilizzazione di quest'ultima derivanti dal coefficiente di conduttività esterna	215
<i>C. Gorini</i> - Per l'unificazione dei fermenti lattici sporigeni	223
<i>C. Antoniani</i> - Condensazione acetoinica e « potere fermento » dei lieviti alcoolici .	227