



Giugno 2015
anno 54 numero 558

ARTICOLI

5 - Identificazione molecolare di batteri lattici e lieviti caratterizzanti l'impasto acido per la produzione di pane toscano a lievitazione naturale
M. Palla - C. Cristani - M. Giovannetti
M. Agnolucci

12 - Impiego del Naviglio estrattore nella produzione del caffè istantaneo
M. Vitulano - L. Le Grottaglie - I. Cozzolino
M. Gallo - D. Naviglio

CONTENTS

5 - Molecular identification of lactic acid bacteria and yeasts characterizing sourdoughs for Tuscan bread production
M. Palla - C. Cristani - M. Giovannetti
M. Agnolucci

12 - Use of the Naviglio extractor for instant coffee production
M. Vitulano - L. Le Grottaglie - I. Cozzolino
M. Gallo - D. Naviglio

RUBRICHE

18 - RENDICONTI FIERE

Anuga FoodTec, Colonia si conferma leader mondiale nelle tecnologie alimentari - I vincitori dei premi all'innovazione - Gruppo di estrazione a freddo per puree di frutta e verdura - Centrifughe per oli vegetali - Selezionatrici ponderali - Sistema di impanatura per prodotti dall'aspetto artigianale - Deaerazione prodotti sensibili - Linea di surgelazione IQF - Dosatrice automatica - Produzione bottiglie per il settore dairy - Aggraffatrice - Tecnologia di etichettaggio per il settore alimentare - Macchine per l'imballaggio primario e secondario - Titolatori automatici per il latte - Soluzioni di confezionamento - Film barriera alla migrazione di oli minerali - Analizzatore della composizione degli alimenti
TuttoFood, incrementi a due cifre per la vetrina del food di Milano

36 - MACCHINE E ACCESSORI

Bilancia delicata per wafer - Anche in Europa le curve nastro Interroll Portec - Rilevazione contaminanti negli sfusi - Impianto di raffinazione polifunzionale in continuo - Cavi per la robotica resistenti alle torsioni - Pinza magnetica per teglie - Nastro trasportatore robusto e facile da pulire

42 - ELETTRONICA AUTOMAZIONE

Bilancio positivo per Save Milano e mcT Alimentare - Applicativo per il controllo a distanza delle macchine alimentari

46 - ANALISI E CONTROLLO

Sensori per l'analitica di processo - Validazione dei processi termici - Monitoraggio dei trasporti

48 - PRODOTTI

Certificazione kosher: un'opportunità di business - Gelato di soia senza glutine e lattosio - Surgelati col sorriso per la gioia dei piccoli - Confetti in nuovi sapori - Pane soffice per nefropatici - Misura dice no all'olio di palma

52 - IGIENE AMBIENTI

"Il valore aggiunto" dei pavimenti industriali

54 - ENERGIA SOSTENIBILITÀ

Carbon footprint, water footprint e CED (Cumulative Energy Demand) di pomodori "Cuor di bue" cresciuti in serra (F. Fantozzi) - Il GNL di Liquigas: una nuova fonte di energia per le aziende alimentari - Tecnologia a turbina ad alta efficienza e zero emissioni per Conad

60 - RICERCA APPLICATA

Ridurre sale e grassi modificando la porosità del cibo - Come il succo d'arancia cambia colore - Sistemi innovativi di trattamento e conservazione delle ciliegie in post-raccolta - Come migliorare l'aroma dei pomodori

64 - MERCATI E CONSUMI

La colazione in Italia e nel mondo - L'Italia si riconferma leader nell'export di olio d'oliva - I consumatori stressati cercano prodotti che li facciano sentire bene - Gli italiani amano le verdure - Cresce ancora l'export nazionale di salumi

72 - NOTIZIE DAL MONDO

A Milano una mostra su come cambia il sistema alimentare - Debutto per il passaporto etico - Proposte contro le frodi nel settore oleario - Ottima partecipazione ai saloni del processo e imballaggio alimentare di Barcellona - La tecnologia italiana contro gli sprechi alimentari - La prima certificazione sociale di prodotto - Revisione del processo decisionale per l'autorizzazione degli OGM: più libertà ai singoli Stati Ue - Spedizioni a temperatura controllata - Indagine sull'efficienza della supply chain agroalimentare nazionale - L'IDF esplora nuove opportunità per la produzione di latte non vaccino

80 - AGENDA

Al Sime di scena le tecnologie dedicate all'olio - Corso sulla tecnologia delle polveri - L'Agenda - Premio per i migliori panificatori all'Iba di Monaco - Ad Amman una nuova fiera per promuovere il Made in Italy - Conto alla rovescia per la prossima edizione di IFFA

84 - RECENSIONE LIBRI

88 - AITA

Prossime attività - Il controllo di processo in continua evoluzione - La nuova versione 7 del BRC Global Standard for Food Safety - Soci sostenitori

96 - INDICE DEGLI INSERZIONISTI E AZIENDE CITATE NELLA PARTE REDAZIONALE

DEPARTMENTS

18 EXHIBITION REPORTS
(ANUGA FOOD TEC - TUTTOFOOD)
36 MACHINES & EQUIPMENT
42 ELECTRONICS & AUTOMATION
46 ANALYSIS & CONTROL
48 PRODUCTS
52 HYGIENE
54 ENERGY & SUSTAINABILITY

60 APPLIED RESEARCH
64 MARKETING
72 NEWS
80 DIARY
84 BOOKS
88 AITA
96 ADVERTISERS' LIST
& COMPANIES' ADDRESS