

INGEGNERIA
ALIMENTARE
le carni

giugno 2015

ETTORE RESPONSABILE
stina FilettiETTORE COMMERCIALE:
a Codato - codato@ecod.itRAZIONE:
ra Anelli - Marina Caccialanza
azione@ecod.itEREE
f. Carlo Cantoni, Prof. M. Antonietta Bianchi
ari, Prof. Giuseppe Comi, Prof. Patrizia Cattaneo,
f. Carlo Corino, Prof. Vittorio Dell'Orto, Prof.
ario Giaccone, Prof. Franco Brindani, Prof.
enio Scanzianintenuto della rivista non può essere riprodotto, salvo
essa autorizzazione.
autori sono responsabili delle opinioni espresse negli
oli e delle relative bibliografie.FICA E IMPAGINAZIONE:
rina Zampini - grafica@ecod.itONAMENTI
ano / 6 numeri
a Euro 43,00 - Estero Euro 95,00
l'Italia versamento sul CCP n° 59831271
ificio postale
N: IT225076010160000059831271
stato a: Ecod sas
isale: Abbonamento Ingegneria Alimentare
onamenti@ecod.itonamento può essere sottoscritto in qualsiasi giorno
inno e vale per i 6 numeri successivi.1PA:
graf sasrizzazione alla pubblicazione -
onale di Milano
6 del 19/07/2004.
e italiane spa - sped. in A. P. D.L. 353/2003 (conv. in L.
2/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Vareseformiamo che siamo in possesso dei vostri dati azien-
"non sensibili" e che questi vengono trattati nel pieno
tto della Legge 675/96 attraverso l'utilizzo di supporti
matici e cartacei, con osservanza di ogni misura cautela-
della sicurezza e riservatezza dei dati, per la creazione e
one di una mailing list da utilizzare per ciò che riguarda
tamente l'invio della rivista. Per esercitare i diritti previsti
Legge n. 675/96, gli interessati potranno rivolgersi al
onsabile trattamento dati Luca Codato
so sede S.Vittore O.id sas
e Legale:
Rimembranze 6 - 20020 Lainate MI
lazione - Abbonamenti - Pubblicità:
Don Riva 38 - 20028 San Vittore Olona MI
0331 518056 - Fax 0331 474780

SOMMARIO

- 6 NEWS & EXHIBITION**
- 8 MERCATI E CONSUMI:** Fette di gusto a SalumiAmo
- 10 MERCATI E CONSUMI:** Un altro record per le esportazioni di salumi italiani
- 14 NUTRIZIONE:** I salumi, una fonte di proteine e di lipidi per una dieta equilibrata
- 18 Studio retrospettivo iniziale in un macello bovino lombardo**
(S. Ibbra, C. Cantoni, D. D'Angelo, N. Brambilla)
- 22 I VALORI DELLA TRADIZIONE:** Il maiale di Cinta Senese fra attualità e origini storiche
- 26 TREND CARNI & SALUMI**
- 31 FOCUS:** Meat-Tech - Una prima edizione che fa ben sperare
- 40 AZIENDE E INFORMATICA**
- 42 REPORTAGE FIERE:** Visti alla fiera Eurocarne
- 44 DIRITTO E LEGISLAZIONE:** Origine delle carni suine, ovine, caprine e di volatili: i chiarimenti della Commissione

