

RUBRICHE

- 20 | **Convegni** - Carne bovina: come affrontare le sfide (R. Contato)
- 24 | **Fiere** - ProSweets, conferme e sorprese dal salone tedesco - Sacchetto stand-up che sembra un barattolo - Lavorazione del cioccolato - Serbatoi mobili - Packaging alimentare trasparente - Impianti per l'industria dolciaria - Revisioni di macchine automatiche per il packaging - Mixer e cuocitori - Confezionamento di prodotti dolciari - Macchine per il cioccolato - Formatrice per barrette di cereali - Cernitrice ottica - Metal detector e separatori - Caramelle gommosi che diventano chewing-gum - Taglio ad ultrasuoni
- 32 | **Macchine accessori** - Tecnologia del vuoto per il confezionamento del Gorgonzola - Dosaggio automatico e trasporto pneumatico per aumentare l'efficienza - Impianto di produzione in continuo per creme - Nuova tecnologia per le capsule di caffè - Pompa per applicazioni igieniche - Nuova generazione di mototamburi - Linea per la pesatura di salsicce surgelate - Cavi per temperature estreme - Trasporto sicuro per cibi fragili
- 44 | **Elettronica automazione** - Innovazione e manifattura intelligente nelle aziende italiane - Le opportunità offerte da IoT e Big data per il settore alimentare - La digitalizzazione del food & beverage - Dispositivo di sicurezza industriale
- 48 | **Analisi controllo** - Nuovi kit analitici per alimenti - Data logger di temperatura con anti-tamper
- 50 | **Imballaggi confezioni** - In crescita gli imballaggi per pollame pronto al consumo - Il film in PE rimane forte, ma si profilano sfide all'orizzonte - Cresce la domanda di buste per il confezionamento della carne - La foglia di alluminio tocca nel 2016 un nuovo record - Pellicola skin
- 56 | **Prodotti** - Monoporzione di cereali croccanti - NonMordere di Sammontana è Prodotto dell'Anno 2017 - Bresaola di tonno - Barrette ai cereali - Mix speciali di cereali e vegetali al vapore - Restyling completo per i prodotti Bayernland
- 60 | **Igiene ambienti** - Pavimenti industriali per ogni esigenza
- 62 | **Energia sostenibilità (F. Fantozzi)** - Digestione anaerobica degli scarti di lavorazione del pomodoro - Intergen rinnova la partnership energetica con Rovagnati
- 72 | **Nutrizione sicurezza** - Contaminanti chimici emergenti: acrilamide (M. Marino, M. Biglietto, C. Mucciolo) - L'EFSA farà consulenza sul consumo di zuccheri aggiunti
- 80 | **Ricerca applicata** - Mais transgenico senza aflatossina grazie al silenziamento genico - Meloni sicuri con il trattamento a vapore
- 82 | **Leggi e norme** - Sulfoxafloz negli o sugli alimenti - Decreto sui materiali a contatto alimentare
- 84 | **Mercati e consumi** - Norme più severe e crescente attenzione alla salute: le nuove sfide per il settore carne - Interessanti opportunità per gli alimenti fermentati - La soddisfazione del palato rimane contraria per il cioccolato - Come va il mercato dei prodotti lattiero-caseari bio - Free from e bio le categorie in più rapida crescita nel 2016 - Anche il cioccolato segue il trend salute & benessere - Gli snack sostituiscono i pasti tradizionali fra i Millennial americani - Il kefir traina il settore dei prodotti di latte fermentato - Bene il 2016 per l'Asiago DOP - Si consolida la crescita dei consumi di ortofrutta - Consumi nazionali di pasta di semola e del pane - Va forte il Salame Cacciatore - Stabile la produzione del Prosciutto di Modena DOP
- 96 | **Notizie dal mondo** - Biofach e Vivanes raccogliono nuovi record - AIDEPI e AIIPA insieme nella più grande associazione europea per l'alimentare - Fuchs campione in sviluppo ecosostenibile - Vis Industrie Alimentari acquisisce la Salmon Club - Barilla investe nel più grande impianto per sughi d'Europa - Tna acquisisce la NID per essere più forte nel dolciario - Unilever doppia KraftHeinz - Via libera a carne suina e i salumi italiani a Taiwan - ABB acquisisce B&R - Granarolo approva il bilancio 2016
- 102 | **Agenda** - A Parma tutto sull'automazione - 11° Convegno Aistec sui cereali per un sistema agroalimentare di qualità - Alleanza tra Eurocarne e Fieragricola - X Simposio sulla difesa antiparassitaria - Interpack più grande di sempre - Ad Amsterdam il punto su enzimi e cereali - Conferenze su materiali a contatti e residui di pesticidi negli alimenti - Swop e Save Food Cina insieme contro sprechi e perdite alimentari - Nasce Interpoma China Congress & Exhibition - Nasce Mac Fruit Attraction China - Appuntamenti
- 112 | **Recensione libri**
- 114 | **AITA** - La pagina del Presidente - Prossime attività - Rispetto delle linee guida HACCP nell'industria alimentare - Il nuovo regolamento FSMA emesso da FDA per esportare negli USA - Soci sostenitori
- 120 | **Indice degli inserzionisti e aziende citate nella parte redazionale**

APRILE 2017
anno 56
n. 578

ARTICOLI

5. Tecniche non distruttive per la valutazione della qualità delle albicocche destinate al consumo fresco

T. Amoriello - R. Ciccoritti - M. Paliotta
L. Centioni - K. Carbone

11. Applicazione del metodo colorimetrico per il riconoscimento delle frodi della polpa di riccio di mare

A. Spina - G. Esposito - V. Chessa
G. Satta - D. Meloni

CONTENTS

5. Non-destructive techniques to evaluate the quality of apricots quality suitable for fresh consumption

T. Amoriello - R. Ciccoritti - M. Paliotta
L. Centioni - K. Carbone

11. Application of the colorimetric method to reveal fraudulent substitutions in the marketing of sea urchin roe

A. Spina - G. Esposito - V. Chessa
G. Satta - D. Meloni

DEPARTMENTS

- 20 CONFERENCE
- 24 EXHIBITION (PROSWEETS)
- 32 MACHINES
- 44 ELECTRONIC AUTOMATION
- 48 ANALYSIS CONTROL
- 50 PACKAGING
- 56 PRODUCTS
- 60 HYGIENE
- 62 ENERGY & SUSTAINABILITY
- 72 NUTRITION & SAFETY
- 80 APPLIED RESEARCH
- 82 LAWS
- 84 MARKETING
- 96 NEWS
- 102 DIARY
- 112 BOOKS
- 114 AITA
- 120 ADVERTISERS' LIST & COMPANIES' ADDRESS