

RUBRICHE

- 24 | Convegni** - Determinare ed estendere la shelf-life degli alimenti (R. Contato)
- 28 | Fiere** - Powtech, grande presenza estera a Norimberga: Sili in tessuto - Protezione da esplosioni, sovrappressurizzazione e incendi - Vibrovaglio - Confezionamento di sfusi - Pesatura automatica delle polveri - Miscelazione e trattamento delle miscele - Insacco e palettizzazione robotizzata - Molino a martelli - Confezionatrici intermittenti per buste medie e piccole - Movimentazione polveri e materiali sfusi - Sistemi di insacco multifunzione
- 38 | Macchine accessori** - In continua crescita le macchine per il settore dolciario - Asse lineare in acciaio inox per ambienti estremi - Nuovo processo di pulizia per un pane più buono - Polimeri per applicazioni alimentari - Compressori ad alta efficienza nella produzione di spezie e aromi - Aventics e Fromm Packaging Automation insieme per soluzioni d'imballaggio su misura
- 44 | Fine linea** - La confezionatrice per snack più veloce di sempre - Ishida Europe UK compie 20 anni - Stampante a trasferimento termico - Latte UHT nel PET
- 50 | Elettronica automazione** - Il ruolo dell'automazione nell'era della personalizzazione - B&R Italia festeggia i 30 anni
- 54 | Analisi controllo** - Nuovi kit PCR per *Bacillus cereus* - Monitoraggio temperatura durante il trasporto - Sistemi PCR per la rilevazione delle contaminazioni
- 58 | Imballaggi confezioni** - Una panoramica sul mercato dei prodotti alimentari confezionati - Il packaging vincente nella società liquida - Ottimo livello di riciclo per gli imballaggi metallici - Bene il riciclo di acciaio in Italia
- 62 | Prodotti** - Crema spalmabile all'olio d'oliva - Affettati di verdura - Pollo fresco senza antibiotici - Spaghetti di verdura - Biscotti alla zucca
- 66 | Igiene ambienti** - Pavimenti per l'industria alimentare nel rispetto dell'HACCP - Cosa fare e non fare per il controllo e la qualità dell'aria negli impianti alimentari
- 70 | Ricerca applicata** - Essiccazione veloce ed economica delle noci - Amazon entra nella ristorazione a domicilio grazie a una tecnologia militare - Grano a basso contenuto di glutine - Pubblicata la sequenza genomica della mela - Biossido di cloro per ridurre il deterioramento alimentare
- 74 | Mercati e consumi** - Bene l'export tricolore in Nord America, e può crescere ancora - Positivi i consumi alimentari degli italiani - Cresce la produzione nazionale di latte di capra e bufala - Aumenta meno il mercato del "free from" - Dati positivi per il commercio equo certificato Fairtrade - Il biologico cresce, anche in etichetta - Buon andamento per il "senza glutine" in Italia - I principali mercati mondiali per il senza glutine - In forte espansione la domanda di caffè in Asia
- 88 | Notizie dal mondo** - Anuga si conferma vetrina leader per l'industria alimentare mondiale - Ferrero fa spesa in America - Giudizi positivi sul salone della panificazione di Stoccarda - Fermo e Alce Nero insieme nel segmento del bakery bio - Partecipazione record a Labelexpo Europe - Interpack, Ipack-Ima e Ucima insieme per meglio sostenere le aziende - Nomina tricolore al Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) - Forno d'Asolo sempre più orientata al futuro - Bilancio e iniziative del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano - Nuove regole per il Salame Cacciatore DOP - Chimab nuovo distributore Naturex per l'Italia
- 100 | Agenda** - A Macfrut la frutta tropicale è protagonista - A febbraio Parigi profuma di pane e dolci - Cresce ancora il Biofach di Norimberga - Appuntamenti
- 106 | AITA** - Prossime attività - La cultura dell'olio - Confezionatrice per prodotti sensibili al vuoto - Soci sostenitori
- 112 | Indice degli inserzionisti e aziende citate nella parte redazionale**

NOVEMBRE 2017
anno 56
n. 584**ARTICOLI****3. La sostituzione dei grassi negli alimenti: aspetti critici e possibili soluzioni**S. Plazzotta - S. Calligaris
L. Manzocco - M.C. Nicoli**16. Monitoraggio della qualità igienica delle superfici nelle mense scolastiche del comune di La Spezia**L. Serracca - R. Battistini - I. Rossini
F. Luciani - L. Tomei - C. Ercolini**CONTENTS****3. Fat replacement in food: critical issues and possible solutions**S. Plazzotta - S. Calligaris
L. Manzocco - M.C. Nicoli**16. Microbiological control of surfaces quality in school canteens: 7-year monitoring in Italy**L. Serracca - R. Battistini - I. Rossini
F. Luciani - L. Tomei - C. Ercolini**DEPARTMENTS**24 CONFERENCE
28 EXHIBITION (POWTECH)

38 MACHINES

44 DOWNSTREAM

50 ELECTRONIC AUTOMATION

54 ANALYSIS CONTROL

58 PACKAGING

62 PRODUCTS

66 HYGIENE

70 APPLIED RESEARCH

74 MARKETING

88 NEWS

100 DIARY

106 AITA

112 ADVERTISERS' LIST
& COMPANIES' ADDRESS