

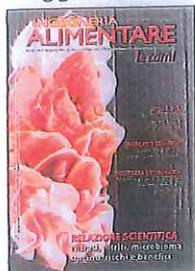
INGEGNERIA ALIMENTARE

Anno 14 - numero 74 - Maggio 2017

Bimestrale di aggiornamento su tecnologie e processi di trasformazione di prodotti di origine animale

INGEGNERIA
ALIMENTARE
le carni

Maggio 2017



DIRETTORE RESPONSABILE
Cristina Filetti

DIRETTORE COMMERCIALE
Luca Codato - codato@ecod.it

REDAZIONE:
Maristella Pastura - m.pastura@ecod.it
Elvira Anelli - Marina Caccialanza
redazione@ecod.it

GRAFICA E IMPAGINAZIONE:
Sabrina Zampini - grafica@ecod.it

Il contenuto della rivista non può essere riprodotto, salvo espressa autorizzazione.

Gli autori sono responsabili delle opinioni espresse negli articoli e delle relative bibliografie.

ABBONAMENTI

1 anno / 6 numeri
Italia Euro 43,00 - Estero Euro 95,00
Per l'Italia versamento sul CCP n° 59831271
Bonifico postale
IBAN: IT225076010160000059831271
Intestato a: Ecod sas
Causale: *Cognome Nome* - Abbonamento Ingegneria Alimentare
abbonamenti@ecod.it
Inviare i dati completi per il recapito della rivista a abbonamenti@ecod.it prima di effettuare il pagamento. L'abbonamento può essere sottoscritto in qualsiasi giorno dell'anno e vale per i 6 numeri successivi.

STAMPA:
Eurgraf sas

IN COPERTINA: foto di V. Ivash/Freepick

Autorizzazione alla pubblicazione -
Tribunale di Milano
n. 536 del 19/07/2004.
Poste italiane spa - sped. in A. P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Varese

Vi informiamo che siamo in possesso dei vostri dati aziendali "non sensibili" e che questi vengono trattati nel pieno rispetto della Legge 675/96 attraverso l'utilizzo di supporti informatici e cartacei, con osservanza di ogni misura cautelativa della sicurezza e riservatezza dei dati, per la creazione e gestione di una mailing list da utilizzare per ciò che riguarda strettamente l'invio della rivista. Per esercitare i diritti previsti dalla Legge n. 675/96, gli interessati potranno rivolgersi al responsabile trattamento dati Luca Codato presso sede S. Vittore Olona.

ecod
CASA EDITRICE

SOMMARIO

- 6 NEWS & EXHIBITION
- 14 NOTIZIE DALL'ESTERO
- 16 ATTUALITÀ: Tra gli stand dei produttori di salumi e carni
- 20 RELAZIONE SCIENTIFICA: Nitrati, nitriti, microbioma umano: rischi e benefici
- 26 MERCATI E CONSUMI: I salumi made in Italy scalano i mercati mondiali
- 28 MERCATI E CONSUMI: DOP e IGP sostengono il made in Italy nel mondo
- 30 LA PAROLA ALL'ESPERTO: La corsa all'etichetta pulita e la carica dei "senza"
- 34 SICUREZZA VETERINARIA: Metodologia per la tracciabilità della filiera delle carni suine italiane
- 36 TREND CARNI & SALUMI
- 38 SICUREZZA ALIMENTARE: Analisi sensoriale per il controllo qualità degli agroalimentari
- 40 AZIENDE E INFORMATICA
- 42 NUTRIZIONE: Alimentazione sana, equilibrata e gustosa con i salumi italiani Dop e Igp
- 46 NUTRIZIONE: Consapevolezza, equilibrio, Dieta mediterranea. Bene anche carne e salumi

