

# INGEGNERIA ALIMENTARE

Anno 14 - numero 75 - Giugno 2017

Bimestrale di aggiornamento su tecnologie e processi di trasformazione e di commercializzazione delle carni

INGEGNERIA  
ALIMENTARE  
*le carni*

Giugno 2017



DIRETTORE RESPONSABILE  
Cristina Filetti

DIRETTORE COMMERCIALE:  
Luca Codato - codato@ecod.it

REDAZIONE:  
Maristella Pastura - mpastura@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

Autorizzazione alla pubblicazione -  
Tribunale di Milano  
n. 536 del 19/07/2004.  
Poste Italiane spa - sped. in A. P. DL. 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

Ecod sas  
Sede Legale:  
V.le Rimembranze 6 - 20020 Lainate MI

## SOMMARIO

- 6 **NEWS & EXHIBITION**
- 12 **ATTUALITÀ:** Anuga 2017 - Il made in Italy gioca un ruolo di primo piano
- 13 **MERCATI E CONSUMI:** Per un italiano su tre i superfood vincono su alcune medicine
- 14 **MERCATI E CONSUMI:** Al via lo Studio nazionale sui consumi alimentari
- 16 **RELAZIONE SCIENTIFICA:** *Clostridium perfringens*: ceppi cpe+ e cpe- nelle carni e loro patogenicità per l'essere umano
- 20 **LA PAROLA ALL'ESPERTO:** Linee Guida per stile di vita e cultura favorevoli allo sviluppo sostenibile
- 28 **NUTRIZIONE:** Salumi italiani: assenza di rischio per i tumori del colon-retto
- 29 **NUTRIZIONE:** Rivalutazione nutraceutica delle carni magre
- 30 **MARKETING:** In aumento la produzione e l'export
- 30 **MARKETING:** Per il primo semestre 2017 prevale l'ottimismo
- 32 **PREVENZIONE:** La proteomica e la biologia sintetica come metodologie innovative
- 34 **AZIENDE E INFORMATICA**
- 36 **FOCUS:** Prosciutto cotto, prodotto leader apprezzato da tutti!
- 44 **DIRITTO E LEGISLAZIONE:** Carni: le novità del Regolamento n. 1169/2011

