

RUBRICHE

32 Fiere

Anuga FoodTec, parte II: Le tendenze da Colonia per il processo e il confezionamento alimentare - Riempimento asettico bag-in-box e sterilizzatore a radiofrequenza - Impianti per la trasformazione di pomodoro e frutta - Unità di visione ad intelligenza artificiale - Parola d'ordine: flessibilità - Macchine per la lavorazione della frutta - Congelamento, liofilizzazione e disidratazione di prodotti ortofrutticoli - Nuovo sistema di ispezione a raggi-X - Sistema di estrazione e raffinazione - Termosaldatrici ad alta efficienza - Lavorazione ortofrutta - Controllo continuo di gas protettivo prima della sigillatura - Lavorazione del pomodoro - Automazione per l'industria della carne - Turbidimetro - Sistema di controllo continuo dei congelatori a spirale - Film più performanti e sostenibili - Legatrice automatica - Soluzioni per l'igiene e la tracciabilità

54 Macchine accessori

Linee di estrusione - Braccio robotico low cost dal design compatto - Nuova pressa per cacao - Molini colloidali per l'industria alimentare - Filtri riscaldati completi di deferrizzatori - Soluzioni di confezionamento per dolciari e prodotti da forno

60 Imballaggi confezioni

Pallet sicuro, pratico ed ecologico - Nuovi record per il foglio di alluminio grazie alle esportazioni - Libro bianco dei moca - Bio-imballaggio con ottime proprietà barriera - Nuovi film per laminazione Pack Ready - I "meal kit" Quomi arrivano nella GDO - L'importanza del packaging nel settore delle verdure pronte - Chicchi di Natura per il benessere quotidiano - Merluzzo grigliato surgelato - Sottilette vegetali - Merendina allo yogurt - Pasta precotta express - Legumi già pronti - Insalate con condimento per il consumo fuori casa - Nuovo prosciutto crudo di alta qualità - Aceto di riso

64 Prodotti

I "meal kit" Quomi arrivano nella GDO - L'importanza del packaging nel settore delle verdure pronte - Chicchi di Natura per il benessere quotidiano - Merluzzo grigliato surgelato - Sottilette vegetali - Merendina allo yogurt - Pasta precotta express - Insalate con condimento per il consumo fuori casa - Legumi già pronti - Nuovo prosciutto crudo di alta qualità - Aceto di riso

72 Igiene ambienti

Carta monouso per la massima igiene - La scuola della disinfezione apre le porte ai responsabili del controllo qualità - Pavimenti personalizzati

76 Nutrizione sicurezza

Quasi un consumatore su tre vorrebbe consumare carne coltivata - Le alghe, cibo del futuro - Stretta UE sui controlli per l'acrilamide - La tecnologia MATS sempre più importante per i prodotti confezionati - Novel Food: siamo pronti a vedere gli insetti nel piatto?

82 Ricerca applicata

Superfood gustoso da colture di cellule vegetali - Preparazione e caratterizzazione di film compositi nel confezionamento del pane

86 Mercati consumi

Il mercato mondiale degli alimenti freschi - Cresce a Pasqua l'innovazione nel cioccolato - I giovani sono i più attenti alle calorie, incentivandone l'indicazione in etichetta - Bene l'export alimentare italiano ma ancora distante dai top player europei - Il mercato mondiale del cioccolato - Continua a crescere il mercato della distribuzione automatica - Come evolve la catena dei fornitori nel settore ortofrutticolo - Vola l'export della Mortadella Bologna - Bene il 2017 per il Prosciutto di Modena DOP - Nuovi record per il consorzio Parmigiano Reggiano

106 Leggi

Decreto sui controlli per il biologico - Regolamento europeo sui residui di sostanze farmacologicamente attive nei prodotti animali

108 Notizie dal mondo

Buona la partecipazione alla prima edizione di Molini a Porte Aperte - Iniziative Sammontana a favore dell'ambiente - Nuovo laboratorio di analisi e impianto pilota di ricerca dell'Istituto Zooprofilattico - Sandvik Process Systems diventa Ipc - Bilancio positivo per la tedesca Optima - Nuovo presidente per i produttori del lievito da zuccheri - Nuovo laboratorio Bühler di applicazione del cacao in Indonesia - Maggiore collaborazione fra Ishida e Heat and Control - Middleby acquisisce Ve.Ma.C.

116 Agenda

A Mantova il festival della scienza alimentare - Appuntamento in Colombia per il settore alimentare e HoReCa internazionale - Forum alimentare globale nel cuore della campagna lombarda - Anutec Brazil attrae attori chiave internazionali - Al Sial uno spazio specifico dedicato all'alimentazione alternativa - Tutta la filiera del packaging in scena a Parigi - Il mondo dell'ortofrutta a Madrid - Calendario

122 AITA

La pagina del Presidente - Prossime attività - Monitoraggio della temperatura e dell'umidità nei grandi forni - Acrilamide: sono pronte le aziende? - Soci sostenitori

128 Le aziende



MAGGIO 2018
anno 57 - n. 590

ARTICOLI

15. La gestione del rischio allergologico nella legislazione comunitaria in materia di etichettatura alimentare

F. Mainente - C. Rizzi

24. Valutazione della potenziale crescita di *Staphylococcus aureus* nel prosciutto crudo di San Daniele in sottovuoto

L. lacumin - C. Zuccolo - G. Comi

CONTENTS

15. EU regulation on food allergens labeling

F. Mainente - C. Rizzi

24. Fate of *Staphylococcus aureus* in dry cured ham packaged under vacuum and stored at different temperatures

L. lacumin - C. Zuccolo - G. Comi

DEPARTMENTS

- 32 EXHIBITION (ANUGA FOODTEC)
- 54 MACHINES
- 60 PACKAGING
- 64 PRODUCTS
- 72 HYGIENE
- 76 NUTRITION & SAFETY
- 82 APPLIED RESEARCH
- 86 MARKETING
- 106 LAWS
- 108 NEWS
- 116 AGENDA
- 122 AITA
- 128 COMPANIES' ADDRESS