## RUBRICHE

- Fiere Propak Asia decreta il successo in una regione in crescita Tecnologie per la produzione di contenitori e capsule Taglierina per fette e spicchi Impianti di imbottigliamento Riempitrice per prodotti alimentari liquidi ESL Etichettatrici Palettizzazione cobotica industriale Tunnel surgelatore criogenico Essiccatori sottovuoto Sterilizzazione Bottiglie in PET con maniglia
- Macchine accessori Minebea Intec compie 70 anni: esperienza e innovazione nella rilevazione dei metalli Tostino verticale per fave di cacao con debatterizzatore Anelli di tenuta per riduttori meccanici Generatori smart di azoto, idrogeno e aria zero Impianti di Iaboratorio Nuovo materiale iglidur per soluzioni "flessibili" Una nuova generazione di cavi intelligenti
- Fine linea Unità di controllo con funzioni potenziate Nuova confezionatrice per buste monoporzione Lettori di codici a barre per il mercato intermedio
- **Elettronica automazione** Nuovi record per Automatica Software per facilitare le operazioni a magazzino Web tool per monitorare e migliorare la sostenibilità delle attività logistiche
- Analisi controllo Quantificazione complessa dei farmaci veterinari Nuovo termociclatore per analisi più rapide Estrazione e amplificazione del DNA per Salmonella in un solo kit Metodo contro le frodi dei falsi "parmesan"
- Imballaggi confezioni La forza dell'imballaggio per ridurre lo spreco di cibo (J. lzquierdo) Il packaging è pronto per le sfide sociali del futuro? (R. Contato) Il packaging a 360 gradi a Parigi I vincitori del Pentawards 2018 Cibi in scatola: salute e attenzione all'ambiente Plastiche biodegradabili completamente metabolizzate dai microrganismi Soluzioni di packaging flessibile
- Prodotti Snack accattivante per una merenda nutriente e golosa Aceto e vellutata bio Salumi senza nitriti per un mondo sostenibile Nuovi mix di cereali e bulgur Brodo fresco di verdure e di carne Novità pronte autunnali
- Reportage visite Ishida e Heat & Control insieme per un fine linea per gli snack (L. Sbarato)
- Sicurezza alimentare Prevenzione della contaminazione fisica nel settore alimentare (R. Scanu) Ultimi dati sulla relazione fra consumo di carni rosse e cancro al colon La metà dei prodotti alimentari in Europa è priva di pesticidi Nuovo sistema volontario per la tracciabilità dell'agroalimentare italiano
- **Ricerca applicata** Imballaggi e profilo aromatico delle carni Gestione del fenomeno delle incrostazioni nell'industria lattiero-casearia
- Igiene ambienti La scelta del pavimento idoneo
- Mercati consumi L'agroalimentare italiano è più forte dopo la crisi Uno sguardo sul mercato delle pizze surgelate Gli italiani a colazione più attenti a linea e salute La Germania ancora leader nello sviluppo di prodotti vegani Salumi piacentini DOP ancora col segno + Il pesce norvegese va forte in Italia
- Notizie dal mondo Crescono gli standard di qualità di Anutec Brazil Milk Project passa in mano a CFT Un futuro energetico per l'olio di sansa La domanda di latte cresce più rapidamente dell'offerta Il Gruppo Mutti in crescita Fusione tra Amcor e Bemis Nuovo gruppo per gli standard internazionali su macchine e impianti per il packaging Consultazione sull'etichettatura degli alimenti Divisione Packaging & Chocolate: tradizione e innovazione che guardano al futuro Appello per non disperdere il patrimonio delle "Reti confronto cereali"
- Agenda Sempre più ricco l'appuntamento veronese del Save Giornata di studio su MOCA e acciai inossidabili Nuova alleanza per il mercato Ho.Re.Ca. A Dubai l'avanguardia dell'Industria 4.0 32ª Conferenza Internazionale EFFoST La tecnologia dei processi meccanici in scena a Norimberga Calendario
- 1 1 7 Recensione libri
- **114** AITA La pagina del Presidente Prossime attività Gas e servizi per l'agroalimentare Il monitoraggio della temperatura e dell'umidità Soci sostenitori
- 120 Le aziende



OTTOBRE 2018 anno 57 - n. 594

## **ARTICOLI**

- 5. Polifenoli da acque di vegetazione olearie: studio comparativo fra due differenti tecnologie di processo
- M. D. Di Mauro G. Fava N. D'Antona
- 12. Studio preliminare con approccio metabolomico per l'identificazione di adulterazione del miele con zucchero derivante da mangimi ad uso apistico
- M. Martinello R. Stella A. Gallina G. Biancotto - A. Baggio - F. Mutinelli

## **CONTENTS**

- 5. Polyphenols from olive mill wastewater: a comparative study between two different process technologies
- M. D. Di Mauro G. Fava N. D'Antona
- 12. Preliminary study with metabolomic approach for identification of honey adulteration with sugar following bee feeding
- M. Martinello R. Stella A. Gallina G. Biancotto - A. Baggio - F. Mutinelli

## **DEPARTMENTS**

- 20 EXHIBITION (PROPAK ASIA)
- 32 MACHINES
- 42 DOWNSTREAM
- 44 AUTOMATION
- 48 ANALYSIS
- 50 PACKAGING
- 64 PRODUCTS
- 68 REPORTAGE
- 74 FOOD SAFETY
- 82 APPLIED RESEARCH
- 84 HYGIENE
- **86 MARKETING**
- 98 NEWS
- 106 AGENDA
- 112 BOOKS
- 114 AITA
- 120 COMPANIES' ADDRESS