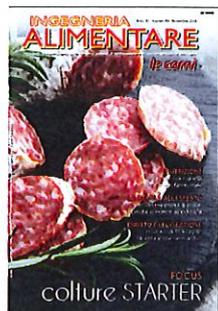


Novembre 2018



DIRETTORE RESPONSABILE  
Cristina Filetti

DIRETTORE COMMERCIALE:  
Luca Codato - codato@ecod.it

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

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

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

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

ABBONAMENTI  
anno / 6 numeri  
Italia Euro 43,00 - Estero Euro 95,00  
per l'Italia versamento sul CCP n° 59831271  
ufficio postale  
ISAN: IT225076010160000059831271  
testato a: Ecod sas  
casuale: *Cognome Nome* - Abbonamento Ingegneria  
Alimentare  
abbonamenti@ecod.it  
viare 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.

TAMPA:  
Grafica sas

autorizzazione alla pubblicazione -  
tribunale di Milano  
536 del 19/07/2004.  
coste italiane spa - sped. in A. P. DL 353/2003 (conv. in L.  
7/02/2004 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  
formatici 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  
rettamente 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.



cod sas  
Sede Legale:  
Via Rimembranze 6 - 20020 Lainate MI  
Redazione - Abbonamenti - Pubblicità:  
Via Don Riva 38 - 20028 San Vittore Olona MI  
tel. 0331 518056 - Fax 0331 424780  
info@ecod.it - www.ecod.it

ASSOCIATO A:



- 6 NEWS
- 8 MARKETING: La Polonia gradisce i salumi made in Italy
- 10 MARKETING: Nuove opportunità in Cina per l'export di carne suina
- 12 RELAZIONE SCIENTIFICA: Caratterizzazione microbica e chimico-fisica del "Sanganel"
- 18 NUTRIZIONE: La carne rossa e quella trasformata non fanno male
- 20 MERCATI E CONSUMI: Aumentato del 27% il consumo di salumi in estate
- 22 LA PAROLA ALL'ESPERTO: Rispetto del benessere animale: perché conviene all'industria
- 27 FOCUS COLTURE STARTER:
  - Le colture starter nella fermentazione degli alimenti
  - Gli starter microbici nella produzione del salame. Passato, presente e futuro
  - Le aziende
- 42 AZIENDE E INFORMATICA
- 44 DIRITTO E LEGISLAZIONE: "Prodotto di Montagna" diventa anche un marchio

