

RUBRICHE

- 20** **Convegni** - Sviluppo sostenibile tra sfide e iniziative (R. Contato)
- 24** **Fiere** - Cibus Tec, altre novità viste a Parma. Parte 2ª - Spettroscopia laser per il controllo qualità - Cartonatrici automatiche *wrap-around* - Soluzioni di certificazione della filiera agroalimentare - Materiale di alta qualità per l'industria di processo - Ribaltatori per flaconi - Analizzatore portatile NIR per la carne - Nuova stampante con compatibilità totale - Porzionatrice automatica ultrasonica - Soluzioni igieniche per l'industria alimentare - Omogeneizzatori da laboratorio - Sensori per l'industria lattiero-casearia - Sistemi per pavimentazioni in resina e cementizie - Ispezione ottica delle confezioni - Denocciolatrici
- 34** **Macchine accessori** - Soluzioni affidabili per l'industria dei prodotti da forno - Nuovi sistemi di rivelazione dei metalli a nastro - Impianti semiautomatici di miscelazione e raffinazione creme - Nuovo asse lineare con cinghia dentata esente da lubrificazione - Movimenti sicuri con robot delta
- 42** **Fine linea** - Confezionamento sofisticato per creme vegetali - Soluzioni di imballaggio sostenibili e attraenti per frutta e verdura - Confezionamento ad alta efficienza per patatine artigianali
- 46** **Analisi controllo** - Sistema robotizzato per la purificazione dei campioni
- 48** **Imballaggi confezioni** - Crescita dinamica per le bioplastiche - Le bioplastiche protagoniste del piano verde europeo - Impatto delle proprietà dell'imballaggio sulle caratteristiche della ricotta - Nestlé si impegna per la plastica riciclata e l'innovazione degli imballaggi
- 52** **Prodotti** - Creme di Frutta Bio - Ricchi müsli per la prima colazione - Le caramelle della GDO diventano bio - Innovazione all'insegna dell'ambiente - Zuppe bio in imballaggio sostenibile - Puree di frutta in versione snack
- 56** **Sicurezza alimentare** - La minaccia informatica è il principale rischio percepito dalle aziende - Servizio digitale sull'etichettatura e la sicurezza alimentare
- 60** **Mercati consumi** - Salute, Sostenibilità, Avventura, i trend di punta per dolciari e snack - Cresce il prezzo degli oli di semi, scende l'olio di oliva - Gli alimenti a base vegetale devono rispondere a istanze salutistiche e ambientali - Cala la produzione di agrumi nell'Ue e aumentano le importazioni - Gli americani innamorati degli snack, ma devono appagare il gusto - Una panoramica sul caffè in Italia - Le Regioni d'origine in etichetta: chi sale e chi scende - La produzione di Gorgonzola DOP supera i 5 milioni di forme
- 72** **L'azienda** - Vega: la misura dell'affidabilità (L. Sbarato)
- 76** **Ricerca applicata** - Miglioramento della refrigerazione della carne mediante stoccaggio iperbarico - Valorizzazione del sapore dell'uva da tavola mediante applicazione post raccolto di monoterpeni in atmosfera modificata
- 78** **Leggi** - Legge sui residui di bembermicina - Residui di ciclesonide
- 80** **Notizie dal mondo** - È un successo la prima del Pacprocess MEA - Pubblico numero per le fiere indiane dell'Interpack Alliance - Bosch Packaging Technology è ora Syntegon - La maggioranza di Turatti passa a Taste of Italy - Biofarma e Nutrilinea insieme in Europa nel mercato *Health-Care* - Markem-Imaje e Systech International insieme per la leadership in tracciabilità dei prodotti - Diversy acquisisce la proprietà intellettuale per l'AHP - BC Partners acquisisce il leader nella pasticceria surgelata Bindi - Granarolo si impegna in favore della sostenibilità
- 86** **Agenda** - Agroalimentare bio e benessere naturale insieme a Verona - Rilancio della Fieravicola, ora a Rimini - L'innovazione al centro di Meat-Tech - Il Perù collabora con Asia Fruit Logistica per il 2020 - In Arabia Saudita il salone dell'alimentazione halal - Calendario
- 90** **AITA** - Prossime attività - Prodotti da forno per tutti - Antiossidanti e ingredienti funzionali - Soci sostenitori
- 96** **Le aziende**



FEBBRAIO 2020
anno 59 - n. 609

ARTICOLI

5. Effetto di starter lattici selezionati sulla crescita di *Listeria monocytogenes* intenzionalmente inoculata in cubetti di prosciutto cotto confezionati in atmosfera modificata e conservati a diverse temperature

L. Iacumin - N. Bortolussi - M. Gasparetto - F. Dal Bello - A. Pozzo - S. Ottaviani - G. Comi

CONTENTS

5. Bioprotective effects of Lactic acid bacteria versus *Listeria monocytogenes* intentionally inoculated in cooked ham cubes packaged in MAP and stored at different temperatures

L. Iacumin - N. Bortolussi
M. Gasparetto - F. Dal Bello
A. Pozzo - S. Ottaviani - G. Comi

DEPARTMENTS

- 20 CONFERENCES
- 24 EXHIBITIONS (CIBUS TEC)
- 34 MACHINES
- 42 DOWNSTREAM
- 46 ANALYSIS
- 48 PACKAGING
- 52 PRODUCTS
- 56 FOOD SAFETY
- 60 MARKETING
- 72 THE COMPANY
- 76 APPLIED RESEARCH
- 78 LAWS
- 80 NEWS
- 86 DIARY
- 90 AITA
- 96 COMPANIES' ADDRESS