

RUBRICHE

- 16** **Macchine accessori** - Macchinari ultra-flessibili per processi di confezionamento e riempimento su misura - Pesatura di controllo dinamica e software per il controllo statistico del processo - Da oltre cinquant'anni Crei sonda e riscalda il cuore dell'industria *food&beverage* italiana - Sistemi di qualità per l'automazione flessibile - Lavorazione della frutta secca: produzione della pasta - Nuova tecnologia di controllo dei dosatori - Compressore per applicazioni industriali a bassa temperatura - Nuovo cobot sicuro e preciso - Generatori di vapore monoblocco - Partnership con Atag per i sistemi riscaldanti Ohmvo
- 28** **Fine linea** - Voli il settore italiano delle macchine per il packaging, ma il futuro è incerto - Linea di imballaggio completa per snack di frutta secca - Soluzione di confezionamento per il cioccolato Ritter Sport
- 32** **Elettronica automazione** - B&R semplifica lo sviluppo di macchine modulari con unità remote compatte - La trasformazione digitale per una fabbrica intelligente - Monitoraggio delle prestazioni e ottimizzazione dei risultati degli impianti
- 36** **Analisi controllo** - Analisi della fosfina negli alimenti e nei mangimi - Rilevazione del latte vaccino in quello di altre specie
- 38** **Imballaggi confezioni** - Il sottovuoto si reinventa (R. Contato) - Forte incremento delle bioplastiche compostabili nella raccolta dell'organico - Progettazione, marketing e sostenibilità al centro dei premi Alufoil 2020 - Nuova linea guida per gli imballaggi in carta destinati al contatto con gli alimenti - Il *packaging* amico dell'ambiente è un lavoro complesso - Ottimi risultati italiani per il riciclo degli imballaggi in acciaio - La crisi post-sanitaria spinge i francesi verso la sostenibilità
- 50** **Prodotti** - Nuove referenze per la linea "leggera" Citterio - Un ghiacciolo che fa bene all'ambiente - Linea bio Schär - Nuovi frollini senza lattosio - Stracchino Cremoso gustoso e sostenibile - Nuove patatine alla porchetta - Snack per i bambini - Il pollo Tyson arriva nel *food-service* in Europa - Nuova variante Candia senza grassi e senza lattosio - Girau, Fattorie di Sardegna amplia la gamma e rinnova il marchio - Nuovi burger vegetali - Confezioni monodose per l'Ho.Re.Ca.
- 58** **Energia sostenibilità** - Arcoplastica: con il nuovo reparto punta a recuperare il 100% degli scarti di lavorazione interni
- 60** **L'azienda** - HPP la nuova frontiera per la sicurezza alimentare (M. Barboni)
- 64** **Leggi** - Aggiornamenti sui residui di clorpirifos e clorpirifos metile
- 66** **Ricerca applicata** - Metodi innovativi per prolungare la *shelf-life* della carne bovina macinata - Confezionamento in MAP per ridurre le perdite post-raccolta di spinaci - Sviluppo di un film termoisolante ad uso alimentare a base di PVA incorporato con aerogel di silice - Applicazione di MAP e EVOH per prolungare la conservazione di asparagi - Effetti di diversi imballaggi permeabili all'umidità sulla qualità della frollatura della carne bovina rispetto alla frollatura a umido e a secco - Effetto del pretrattamento combinato con confezioni MAP sulla qualità di frutta e verdura mista - Il potenziale della spettroscopia NIRS per autenticare la dieta seguita dai bovini
- 72** **Mercati consumi** - Il Coronavirus non penalizza l'agroalimentare e consolida Made in Italy tipico e local - In calo l'industria della carne a causa del Covid-19 - Panoramica dagli USA sul settore *retail* italiano - Il Covid-19 ridefinirà i consumi *convenience* - Vanno forte i prodotti *free from* - Crescono in Italia i consumi di tonno in scatola - Snack salati in Germania: equilibrio fra appagamento e salute
- 88** **Notizie dal mondo** - L'impatto della pandemia di Coronavirus sulla filiera agroalimentare - Alternative vegetali alla carne realizzate con stampa 3D - Cambiamenti al vertice di B&R Italia - Bando macchinari per innovare in maniera sostenibile al sud - Una app contro il cibo "tarocco" e il falso Made in Italy - Innovazione e investimenti promuovono la crescita di Nord - Programmi di prerequisiti per la sicurezza alimentare. Parte 5: Trasporto e immagazzinamento - Sacmi più forte nel packaging primario con l'acquisizione di Pack Sud - *Legal directory* mondiale per l'agroalimentare - AMB si espande in Germania
- 96** **Agenda** - La metamorfosi al centro del Food&Science Festival - Sigep punta sulla ripresa del *foodservice* - A Bologna torna Refrigerera - Meat-Tech e Tuttofood uniscono le forze - A settembre confermato Thaifex-Anuga Asia - Al Cairo torna il Pacprocess MEA - ProSweets e ISM Cologne 2021 sotto i migliori auspici - Fruit Logistica si reinventa per l'edizione 2021 - Tecno FIDTA annuncia le nuove date - Powtech annulla la special edition 2020 - Salta l'edizione 2020 di Südback - Annullato il ProFood Tech di Chicago - Calendario
- 106** **AITA** - Pagina del Presidente - Prossime attività - Ingredienti, miscele, semilavorati e non solo - È tempo di opporsi, sgomberare il campo e assumere il controllo della nostra salute - Soci sostenitori
- 112** **Le aziende**



SETTEMBRE 2020
anno 59 - n. 615

ARTICOLI

5. Caratterizzazione microbiologica e chimico-fisica di bevande fermentate tailandesi (Fervida) prodotte a livello domestico in Italia

L. Iacumin - L. Ortolano - A. Pizzinato
G. Furlan - A. Bisson - G. Comi

CONTENTS

5. Microbial and physico-chemical characteristics of Thai fermented vegetables drinks (Fervida) of Italian domestic production

L. Iacumin - L. Ortolano - A. Pizzinato
G. Furlan - A. Bisson - G. Comi

DEPARTMENTS

- 16 MACHINES
- 28 DOWNSTREAM
- 32 AUTOMATION
- 36 ANALYSIS
- 38 PACKAGING
- 50 PRODUCTS
- 58 ENERGY & SUSTAINABILITY
- 60 THE COMPANY
- 64 LAWS
- 66 APPLIED RESEARCH
- 72 MARKETING
- 88 NEWS
- 96 AGENDA
- 106 AITA
- 112 COMPANIES' ADDRESS