

RUBRICHE

8 Macchine accessori - Lavorazione del caffè più efficiente grazie alle selezionatrici Bühler - Soluzioni per le molteplici sfide della filiera lattiero-casearia - Una soluzione di successo per il Vacuum Skin Packaging - Soluzioni di ispezione per l'ortofrutta - Fusori continui mobili a pulizia facilitata - Nuovo gruppo soffiante - Separatore magnetico per scaglie di cioccolato - Guida cavi senza giunto rotante - Quando la qualità è una certezza - Sensore combinato a forcella

22 Fine linea - Flessibilità nel confezionamento di prodotti dolciari gommosi - Confezionatrice flowpack per esigenze di igiene rigorose - Collaborazione fra Sappi e Rovema per una sostenibilità più performante - Confezionamento secondario di tubi di snack

28 Elettronica automazione - HMI con touch screen capacitivo

30 Analisi controllo - Controllo dell'aflatossina M1 nel latte

32 Imballaggi confezioni - Le tecnologie digitali al servizio del riciclaggio degli imballaggi in plastica - La GDO sempre più attenta alla sostenibilità degli imballaggi - La razionalizzazione del sistema scuote l'industria delle capsule - Vince la sostenibilità nei Best Packaging 2020 - Imballaggi a base di rifiuti alimentari

42 Prodotti - Panettone con ingredienti di filiera - Kinder plumcake con yogurt alla greca - Legumi e cereali pronti in 5 o 2 minuti - Linea di ingredienti per il canale professionale Granarolo - Frollini golosi - Paste di meliga della tradizione - Pandoro alla Sambuca - Nuova caramella fresca e funzionale - Novità senza glutine - Ovoprodotti per risultati professionali anche a casa - Affettati Nature in packaging 100% riciclabile - Sfiziosi sottoli grigliati - Nuovo Nesquik Box Merenda - Cioccolato Ritter monorigine - Gruppo Fini e Auricchio insieme per i Ravioli Funghi e Provolone - Bocconcini di mozzarella filante impanati

52 Igiene ambienti - Pavimenti industriali in resina e piastrelle per scelte consapevoli e vincenti - Linee guida VDMA per il riempimento asettico e igienico

54 Energia sostenibilità (F. Fantozzi) - Essiccamento fanghi con processo a bassa temperatura

56 Mercati consumi - Rapporto annuale USDA sulla frutta a nocciolo nell'Ue - Bio, qualità e sostenibilità contro la frenata dell'alimentare - Gli italiani amano i prodotti a km 0, sostenibili e stagionali - Covid-19: impatto sugli stili di vita e sui comportamenti alimentari in Asia - L'e-commerce dei prodotti confezionati in tempi di pandemia - Balzo in avanti per le vendite dei negozi di prossimità - Sfruttare i claim dei prodotti per costruire una strategia di successo del marchio

70 Ricerca applicata - Aumentare la shelf-life del pane pita - Aumento della durata di conservazione delle fragole - Studio di preferenza sul confezionamento del prosciutto iberico stagionato - Inattivazione catalitica di patogeni nel latte in polvere e nella farina - Valutazione tecnologica e microbiologica del pane precotto - Acido lattico e sorbato di potassio contro *Listeria monocytogenes* nei polli

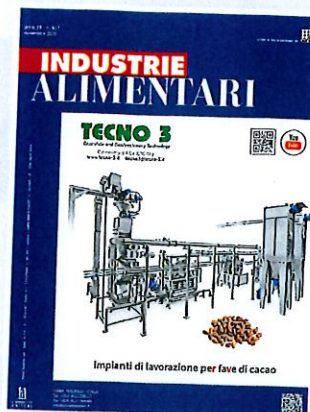
74 Notizie dal mondo - Segnali di ripartenza per il bio da Sana Restart - I-Tech Innovation 2021 per finanziare l'innovazione tecnologica - Ottimi risultati per Thaifex-Anuga Asia - Crollano export e produzione dell'industria delle tecnologie alimentari - Progetto Cultipharm per la vertical farm - La 3ª edizione del dairy sustainability outlook - Ma esiste davvero l'Italian sounding? - La Linea Verde consolida i risultati dimostrando una strategia vincente - Progetto per la tracciabilità dei manufatti compostabili - L'industria della frutta secca è forte e pronta a fronteggiare le sfide della pandemia - Accordo Sogin-Icqr per la tracciabilità degli alimenti - La pizza +1 raddoppia - Nasce la prima piattaforma per lo sviluppo internazionale del biologico italiano - ABB acquisisce Codian, specialista dei robot pick-and-place ad alta precisione - Ima Dairy & Food acquisisce la maggioranza di Intecma - Tecnologie digitali antispreco con una catena del freddo integrata e sostenibile - Progetto blockchain applicato alla filiera del pomodoro - Riconferma per Anna Paola Cavanaugh all'Istituto Italiano Imballaggio - Bayn completa l'acquisizione di Koppers Candy Sweden - Un'affiliata a Ferrero acquisisce da NFGG i biscotti Fox's e a marchio del distributore - Granarolo cede il ramo d'azienda Pandea a Morato Pane - Campagna contro l'abuso delle denominazioni della carne

90 Agenda - Enoliexpo prepara un'edizione speciale - Edizione "expanded" del Sigep a marzo - Macfrut attende con fiducia la prossima edizione - Le eccellenze della filiera Fieravicola 2021 - Formato digitale per Fi Europe e Hi Europe nel 2020 - Sostenibilità e digitalizzazione al centro di ProSweets 2021 - Si sposta a maggio Fruit Logistica in un'edizione speciale - Il salone della ristorazione a Lione - Calendario

96 Recensione libri

98 AITA - Pagina del Presidente - Prossime attività - Gas e servizi per l'agroalimentare - Il trattamento dell'aria confinata con il sistema Mida air - Soci sostenitori

04 Le aziende



NOVEMBRE 2020
anno 59 - n. 617

ARTICOLI

3. Banana fresh-cut: controllo dell'imbrunimento enzimatico e valutazione qualitativa

V. Chiabrando - G. Giacalone

CONTENTS

3. Fresh-cut banana: enzymatic browning control and quality evaluation

V. Chiabrando - G. Giacalone

DEPARTMENTS

8 MACHINES

22 DOWNSTREAM

28 AUTOMATION

30 ANALYSIS

32 PACKAGING

42 PRODUCTS

52 HYGIENE

54 ENERGY & SUSTAINABILITY

56 MARKETING

70 APPLIED RESEARCH

74 NEWS

90 DIARY

96 BOOKS

98 AITA

104 COMPANIES' ADDRESS