

RUBRICHE

- 16** **L'azienda** - Brambati: 75 anni di esperienza e lo sguardo proiettato nel futuro
- 20** **Macchine accessori** - Generatore di vapore a risparmio energetico per La Molisana - Modulo di pesatura performante - Trasportare la natura e sostenere lo sport italiano - Efficienza nella selezione delle nocchie - Convertitori di frequenza intelligenti - Terminali dedicati alle applicazioni di pesatura - Una nuova modalità per l'etichettatura del kiwi - Fusori continui per massa di cacao e cioccolato - Rulli blu per la movimentazione rapida degli alimenti - Soluzioni di impasto innovative
- 32** **Imballaggi confezioni** - Le bioplastiche sempre più *mainstream* - Nel futuro il prodotto non confezionato sarà una priorità? - I sacchetti di carta possono aumentare il valore di un *brand* - Carta e cartone sostenibili sempre più diffusi nella filiera agroalimentare - Vaschette per alimenti in fibra formata in alternativa alla plastica - Confezioni sottovuoto e impermeabili alla luce per patate di IV gamma - Film stampabile e riciclabile - Soluzioni mono-polietilene ad alta barriera per imballaggi flessibili 100% riciclabili - Valvola innovativa e riciclabile - Imballaggio sostenibile per prodotti sensibili alla temperatura - La Di Leo Pietro sceglie la sostenibilità degli imballaggi
- 42** **Prodotti** - Edizione limitata dei tortelloni Fini con speck Senfter - Filetti di eglefino surgelati - Succhi e nettari con meno zucchero - Specialità vegetali Raised & Rooted ora disponibili in Europa - Verdure pronte con packaging in chiave ambientale - Nuova linea 100% latte di capra Nonno Nanni - Minestrone con più legumi - Golosi biscotti di frolla - Merenda biologica e senza glutine - Burro di arachidi - Novità surgelate per gli amanti delle verdure
- 48** **Energia sostenibile** - Una giornata sull'efficienza energetica per l'industria alimentare - Impianto Biogas alimentato con sansa di olive
- 52** **Sicurezza alimentare** - Nuovo strumento EFSA per le diciture di scadenza - Enzimi per estendere la data di scadenza dei prodotti alimentari - Guida IFU su lavaggio e igiene della frutta - Ricerca sulla fiducia nella catena alimentare - Maiale GM per gli allergici alle carni rosse
- 56** **Ricerca applicata** - Modellazione del profilo aromatico della carne bovina durante il processo di frollatura a secco - Estratti di frutta per ridurre l'ossidazione delle costole di agnello - Screening a luminescenza per *Listeria monocytogenes* nel prosciutto - Effetto sinergico del confezionamento sottovuoto e dello shock freddo per ridurre la lignificazione degli asparagi - Effetto dell'estratto di semi d'uva associato al confezionamento in atmosfera modificata sulla qualità del pollo arrosto
- 60** **Leggi** - Regolamento sui tenori massimi di alcaloidi pirrolizidinici in alcuni prodotti alimentari - Misure compensative per l'esercizio della professione di tecnologo alimentare
- 62** **Mercati consumi** - L'identikit del consumatore di prodotti ittici - L'andamento del settore lattiero-caseario europeo - La spesa alimentare online si consolida come abitudine dei consumatori italiani - Focus sull'agroalimentare al Forum delle Economie - Una panoramica sul bio tricolore negli Usa - Tendenze e sviluppi nel mercato degli alimenti biologici - Il pane ai tempi della pandemia - Come i tempi cambiano la spesa degli italiani
- 76** **Notizie dal mondo** - Progetto Ue per sistemi alimentari più sostenibili - Ottimo risultato per il B/Open online - Come cambiano i sistemi alimentari - DuPont Nutrition & Biosciences insieme a IFTF per un'innovazione alimentare proiettata nel futuro - Sealed Air partecipa al World Food Programme - Sacmi Packaging diventa BU Tray Forming - La Morella Nuts si amplia a livello globale - Nasce il nuovo *player* della piadina romagnola e prodotti da forno - Il bilancio 2019/20 di Barry Callebaut - Il Gruppo Ferrero acquisisce Eat Natural - Ishida Europe dopo la Brexit
- 82** **Agenda** - L'industria dell'ortofrutta fresca si ritrova a Berlino - Edizione in presenza di Asia Fruit Logistica - Una piattaforma digitale in attesa di Meat Attraction - Anuga FoodTec salta l'edizione 2021 - Powtech in programma nell'estate 2022 - TuttoFood e Host insieme nel 2021 - Calendario
- 86** **Recensione libri**
- 90** **AITA** - Pagina del Presidente - Coronavirus e industria alimentare: sfide e prospettive - Il digitale per la sostenibilità e la *supply chain* nell'agroalimentare - Soci sostenitori
- 96** **Le aziende**

GENNAIO 2021 - anno 60 - n. 619



ARTICOLI

5. Intossicazioni alimentari da *Bacillus cereus*: risultati di 3 anni di analisi mediante un protocollo integrato

E. Torres - I. Ferrero - A. Veronesi - G. L. Ferro - F. Ostorero - R. Avolio - D. M. Bianchi - C. Boteva - L. Decastelli - M. C. Abete - M. Gili

9. La lievitazione nella Pinsa romana: come scegliere i parametri di processo

T. Amoriello - L. Bartoli - F. Mellara - V. Galli - M. Amoriello

CONTENTS

5. Foodborne intoxication by *Bacillus cereus*: an integrated protocol of analysis

E. Torres - I. Ferrero - A. Veronesi - G. L. Ferro - F. Ostorero - R. Avolio - D. M. Bianchi - C. Boteva - L. Decastelli - M. C. Abete - M. Gili

9. Leavening in the Pinsa romana: how to choose the process parameters

T. Amoriello - L. Bartoli - F. Mellara - V. Galli - M. Amoriello

DEPARTMENTS

- 16 THE COMPANY
- 20 MACHINES
- 32 PACKAGING
- 42 PRODUCTS
- 48 ENERGY & SUSTAINABILITY
- 52 SAFETY FOOD
- 56 APPLIED RESEARCH
- 60 LAWS
- 62 MARKETING
- 76 NEWS
- 82 DIARY
- 86 BOOKS
- 90 AITA
- 96 COMPANIES' ADDRESS