

## RUBRICHE

- 10** **Macchine accessori** - Lavorazione di sostituti della carne - Catene portacavi a profili singoli per camere bianche - Costo totale di proprietà: un investimento che si ripaga - Impianti di potabilizzazione dell'acqua nell'industria alimentare - Un 2021 che non spaventa - Impianti di pulitura per frutta secca
- 20** **Fine linea** - Soluzione affidabile per il confezionamento dei Cantuccini - Imbottigliamento di olio in rPET - Avvolgitrici ad alta produttività
- 24** **Elettronica automazione** - Terminale operatore per applicazioni di alta gamma
- 26** **Analisi controllo** - Sensori per il controllo del confezionamento di marmellata - La soluzione analitica completa per la filiera lattiero-casearia - Sensore di torbidità ottimizzato
- 30** **Imballaggi confezioni** - Piano d'azione di economia circolare per i materiali riciclabili - Quasi in fase di commercializzazione i nuovi imballaggi a base di cellulosa - Film compostabili per raddoppiare la conservazione di ortofrutta e IV gamma - Smarties in imballaggi di carta riciclabile - Pellicola per alimenti italiana compostabile
- 36** **Prodotti** - Tradizione e innovazione nei salumi Fiorucci - Latte condensato al cacao - Crocchette di Seitan - Crema da cucina con yogurt - Biscottoni al mais con olio - Doria entra nel settore *gluten-* e *lactose-free*
- 40** **Energia sostenibilità (F. Fantozzi)** - Sviluppo di un *tool* per il calcolo della "Product Environmental Footprint" del latte e dei prodotti caseari
- 44** **Leggi** - Aggiornamenti sui residui di alcuni antiparassitari - Puntualizzazioni sulle produzioni biologiche
- 46** **Ricerca applicata** - Effetti di pressione, forze di taglio e temperatura sulla qualità del latte - Prolungamento della conservazione del pistacchio fresco con imballaggi speciali - Monitoraggio senza contatto dell'integrità delle confezioni asettiche - Monitoraggio della qualità e autenticità dei latticini - Un lattobacillo con funzione protettiva per prodotti non fermentati confezionati
- 50** **Mercati consumi** - Le principali tendenze nel settore lattiero-caseario - Come il Covid ha cambiato i consumi di snack - Le aspettative dei cittadini europei sul cibo del futuro - Crescono le *private label green* - L'analisi del comparto lattiero caseario nazionale - Il formaggio Asiago cresce anche in tempo di pandemia - Buoni i dati di produzione ed export del Gorgonzola - Volano i consumi di olio extravergine
- 62** **Notizie dal mondo** - Proposta italiana sull'etichettatura alimentare europea - Uno studio sul futuro dello zucchero europeo - I 20 vincitori del FoodTec Award 2021 - Progetto europeo per un olio d'oliva autentico e di qualità - Consultazione europea sulla revisione della legislazione sulle indicazioni geografiche - L'identikit del profilo dell'AD nelle aziende food & beverage in Italia - Rigamonti tiene nonostante il Covid - Tomra Food crea le aree di business "Fresh Food" e "Processed Food" - RedefineMeat si prepara al lancio sul mercato globale - Premio Nestlé per giovani imprenditori e startup
- 70** **Agenda** - In attesa del 2022, un'edizione digitale del Sigep - Edizione completamente digitale per Beer&Food Attraction 2021 - Cibus torna a Parma a settembre - Macfrut mescola edizione in presenza e digitale - A settembre Bologna palcoscenico del biologico - Meat-Tech si unisce a TuttoFood ad ottobre - Nutrizione, salute e tecnologia al centro del simposio IDF - A Parigi il salone del futuro del settore alimentare - Propak China prepara un'edizione in presenza - Rimandato l'appuntamento dell'industria europea delle plastiche di Essen - Buone previsioni per Anuga 2021 - Appuntamento in presenza per il settore biologico - ProSweets Cologne aumenta l'offerta digitale - Calendario
- 78** **Recensione libri**
- 82** **AITA** - La pagina del Presidente - Prossime attività - Subito una soluzione - Monitoraggio automatico della temperatura - Soci sostenitori
- 88** **Le aziende**



## ARTICOLI

**3. L'alga *Chlorella vulgaris* come nuovo ingrediente nella panificazione: effetti sulla reologia dell'impasto e sulle proprietà del pane**

T. Amoriello - M. Amoriello

## CONTENTS

**3. Potential of the microalga *Chlorella vulgaris* as a new ingredient in bread-making: effects on dough rheology and bread properties**

T. Amoriello - M. Amoriello

## DEPARTMENTS

- 10** MACHINES  
**20** DOWNSTREAM  
**24** AUTOMATION  
**26** ANALYSIS  
**30** PACKAGING  
**36** PRODUCTS  
**40** ENERGY & SUSTAINABILITY  
**44** LAWS  
**46** APPLIED RESEARCH  
**50** MARKETING  
**62** NEWS  
**70** DIARY  
**78** BOOKS  
**82** AITA  
**88** COMPANIES' ADDRESS