

RUBRICHE

- 20** **L'azienda** - Sirec, pavimenti cuciti su misura
- 24** **Macchine accessori** - Debatterizzatore per fave di cacao - Mototamburi sincroni ad alte prestazioni - Moduli software pronti all'uso per applicazioni *pick-and-place* più veloci - Soluzione di movimentazione innovativa - Tecnologia di selezione efficace per le verdure IFQ - Motoriduttori altamente integrati - Nuovo materiale di rivestimento superficiale per la tecnologia alimentare - Fino al 75% di recupero energetico - Apparecchiature per l'imballaggio completamente automatizzate
- 34** **Analisi controllo** - Kit rapido, sicuro, sensibile ed accurato per le aflatoxine totali - Sensori radar IO-Link per il controllo di livello - Analisi più rapida delle salmonelle
- 36** **Imballaggi confezioni** - Gli imballaggi in alluminio ideali in un'ottica di economia circolare - Packaging sostenibile dall'avocado - Strumento per ottimizzare l'impronta ambientale del packaging - Il Gruppo Fileni sempre più impegnato per la sostenibilità
- 42** **Prodotti** - Conad vince due premi all'European Private Label Awards - Goloso cioccolato con frutta secca - Linea anniversario Angelo Parodi - Sottilette Fumé è "Prodotto dell'anno" 2021 - Nuovo latte Betacaseina A2 - Golosi frollini al cioccolato
- 46** **Energia sostenibilità (F. Fantozzi)** - Sostenibilità ambientale ed economica dalla tecnologia virtuosa di Mingazzini e Latteria Soresina - Energia efficiente e sostenibile per il Food & Beverage biologico
- 52** **Nutrizione sicurezza** - Nuove soluzioni per garantire qualità e sicurezza della IV gamma (R. Contato) - Italia eccellenza in Europa per controlli e minori residui - Progressi nella lavorazione degli insetti per un'alimentazione sostenibile
- 56** **Ricerca applicata** - Incrostazione e pulizia degli scambiatori di calore a piastre - Seguire la pastorizzazione a microonde di prodotti confezionati - Effetti del confezionamento in bag-in-box dell'olio EVO - Influenza dei trattamenti a microonde e con acqua calda sulla qualità dei fagiolini
- 60** **Leggi** - Programma di controllo europeo per il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari negli alimenti - Nuovi aggiornamenti legislativi sui residui di pesticidi - Regolamento Delegato sull'etichettatura dei prodotti biologici
- 64** **Mercati consumi** - Aumenta la domanda mondiale di latte - Calano i consumi di verdure di IV gamma nel 2020 - Il Covid non piega il settore Food & Beverage italiano - Cresce ancora la Marca del Distributore - Le nuove declinazioni del mondo "free from" - La pandemia penalizza lo Speck Alto Adige - Il mercato premia la Dop Montasio - In tempi di pandemia l'acquacoltura italiana tiene e rilancia
- 76** **Notizie dal mondo** - Presente e futuro dell'*indoor* e *vertical farming* - Logistica a prova di brexit - Aumenta la digitalizzazione del settore F&B - Pomodoro OGM giapponese commercialmente disponibile - Le sfide del piano d'azione europeo sul biologico - Global location number per le certificazioni IFS Food 7 - L'italiana Sidac entra nel gruppo Schur Flexibles - Un italiano alla presidenza dell'EDA - Il Modern Bakery Moscow ha dato il via alla stagione fieristica del 2021 - Granarolo continua l'attività di acquisizione - Riparte l'agricoltura italiana nel segno dell'innovazione - Dolciaria Acquaviva acquisisce Unigel
- 84** **Agenda** - La fiera per l'automazione e il digitale nell'industria torna a Parma nel 2022 - Verona riapre i saloni per l'agroalimentare - MarcaByBolognaFiere ritorna a gennaio 2022 - Meat Pro Asia posticipato al 2022 - Rinviato al 2022 il Seafood Expo/Seafood Processing North America - Nuova cadenza per la Südback di Stoccarda - Iba torna a Monaco nel 2023 - Calendario
- 88** **Recensione libri**
- 90** **AITA** - La pagina del Presidente - Prossime attività - Sistemi rapidi per il dosaggio del lattosio in tracce - Un confezionamento unico sottovuoto per il formaggio - Soci sostenitori
- 96** **Le aziende**



ARTICOLI

5. Influenza di *Lactobacillus sakei* (LAK-23) sulla crescita di *Listeria monocytogenes* intenzionalmente inoculata in filetti di branzino affumicati a freddo, confezionati in sottovuoto e conservati a 6°C

L. Iacumin - F. Salini - A. Colautti
F. Dal Bello - A. Pozzo - S. Stella
M. Gumiero - G. Comi

CONTENTS

5. Effect of a *Lactobacillus sakei* (LAK-23) culture on growth of *Listeria monocytogenes* intentionally inoculated into fillets of cold smoked sea bass vacuum packed and stored at 6°C

L. Iacumin - F. Salini - A. Colautti
F. Dal Bello - A. Pozzo - S. Stella
M. Gumiero - G. Comi

DEPARTMENTS

- 20 THE COMPANY
- 24 MACHINES
- 34 ANALYSIS
- 36 PACKAGING
- 42 PRODUCTS
- 46 ENERGY & SUSTAINABILITY
- 52 NUTRITION AND SAFETY
- 56 APPLIED RESEARCH
- 60 LAWS
- 64 MARKETING
- 76 NEWS
- 84 DIARY
- 88 BOOKS
- 90 AITA
- 96 COMPANIES' ADDRESS