

DIRETTORE RESPONSABILE: Cristina Filetti
DIRETTORE COMMERCIALE: Luca Codato - codato@ecod.it
REDAZIONE: Marina Caccialanza - redazione@ecod.it
GRAFICA E IMPAGINAZIONE: Sabrina Zampini - grafica@ecod.it

Il contenuto della rivista non può essere riprodotto, salvo espressa autorizzazione.
Gli autori sono responsabili delle opinioni espresse negli articoli e delle relative bibliografie.

ABBONAMENTI
1 anno / 6 numeri
Italia Euro 43,00 - Estero Euro 95,00
Per info: abbonamenti@ecod.it

Inviare i dati completi per il recapito della rivista a abbonamenti@ecod.it prima di effettuare il pagamento. L'abbonamento può essere sottoscritto in qualsiasi giorno dell'anno e vale per i 6 numeri successivi.

STAMPA: Eurgraf sas

Autorizzazione alla pubblicazione - Tribunale di Milano
n. 536 del 19/07/2004.
Poste Italiane spa - sped. in A. P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Varese

Vi informiamo che siamo in possesso dei vostri dati aziendali "non sensibili" e che questi vengono trattati nel pieno rispetto della Legge 675/96 attraverso l'utilizzo di supporti informatici e cartacei, con osservanza di ogni misura cautelativa della sicurezza e riservatezza dei dati, per la creazione e gestione di una mailing list da utilizzare per ciò che riguarda strettamente l'invio della rivista. Per esercitare i diritti previsti dalla Legge n. 675/96, gli interessati potranno rivolgersi al responsabile trattamento dati Luca Codato presso sede S. Vittore Olona.



Ecod Srl Unipersonale

Sede Legale: V.le Rimembranze 6 - 20020 Lainate MI

Redazione - Abbonamenti - Pubblicità:

Via Don Riva 38 - 20028 San Vittore Olona MI

Tel. 0331 518056 - Fax 0331 424780 - info@ecod.it - www.ecod.it

ASSOCIATO A:

A.N.E.S.
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIALE PERIODICA SPECIALIZZATA



- 6 NEWS
- 13 LA PAROLA ALL'ESPERTO: Etichettatura degli alimenti e informazioni nutrizionali
- 20 TECNOLOGIA E MERCATI: Macchine per la produzione di salumi, uno sguardo al settore
- 28 SICUREZZA ALIMENTARE: Che carne sarà
 - Carne coltivata: la percezione del consumatore
 - Novel Food: gli insetti, proteine alternative?
 - Fattori che favoriscono la produzione di carne non animale
 - Carne sintetica: è questo il futuro che ci aspetta?
- 42 AZIENDE E INFORMATICA
- 44 DIRITTO E LEGISLAZIONE: Etichettatura ambientale imballaggi: dalla sospensione ai chiarimenti del MITE

MEAT TECHNOLOGY

A GLOSSARY
OF TERMS
AND CONCEPTS

Un testo che tratta **termini, concetti e definizioni** sul mondo della **carne** non è certo una novità, ma lo scopo di questo Meat Glossary nasce dall'esigenza di condividere un **linguaggio comune a tutti i Tecnologi Alimentari ad ogni livello del settore delle carni fresche e lavorate** per studiare, modellare e facilitare le operazioni legate alla trasformazione e produzione degli alimenti a base di carne, partendo dalle materie prime degli animali domestici allevati per fornirci il cibo.

Quest'opera è stata scritta in **inglese** non solo per renderla accessibile a tutti, ma anche per creare una fonte inesauribile di informazioni e interazioni creative tra i Tecnologi Alimentari di tutto il mondo.

Non vuole essere un lavoro esaustivo (non si occupa di allevamento e nutrizione animale, per esempio), ma un work in progress per **estendere la conoscenza e la visione sullo sviluppo sostenibile dei Processi e delle Tecnologie Alimentari**.

Genere: Glossario

Pagine: 192

Autori: Giuseppe L. Pastori, Lidano De Cesari, Massimo Parisi, Daniele Romano, Sabrina Tondato, Salvatore Velotto

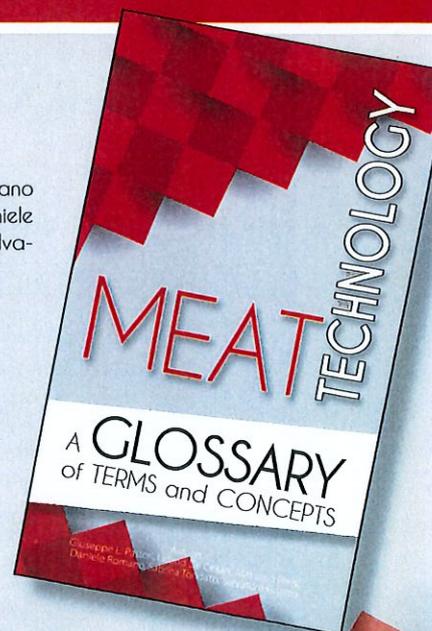
Editore: Ecod Srl

Pubblicazione: 2021

Lingua: inglese

Formato: cartaceo

€26,00
+ spese spedizione



> RICHIEDI IL GLOSSARIO

compilando il modulo online sul sito www.ecod.it