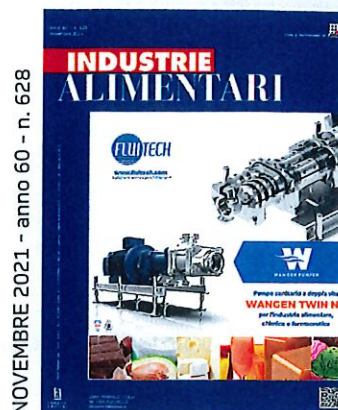


RUBRICHE

- 14** **Macchine accessori** - Nuovo ufficio e nuovi prodotti per ELGi - Priorità al design ottimizzato a livello igienico - Tecnologie green ed efficienti per la lavorazione del caffè - Soluzione di pesatura e riempimento ad alta precisione - Rilevazione di metalli con tecnologie avanzate anche in fascia *entry level* - Impianti di raffinazione in continuo per cioccolato - Selezione ottica digitale per migliorare la produzione - Trasporto pneumatico in depressione per il settore alimentare
- 34** **Analisi controllo** - La *real-time* PCR completa: estrazione, amplificazione, risultato - Preparazione automatizzata del campione nell'analisi del miele - Spettrometro di massa a zero emissioni
- 36** **Imballaggi confezioni** - I vincitori degli European Carton Excellence Awards 2021 - Pack in carta e cartone per un sistema alimentare più sostenibile - Una task force europea per gli imballaggi sostenibili - Giflex cambia la comunicazione sugli imballaggi flessibili - Imballaggio circolare con impatto ambientale ridotto per liquidi - Chiusure metalliche con plastificante ecologico - Novità rivoluzionarie per il riciclo del packaging - Vassoi per piatti pronti e surgelati riciclabili con la carta - Soluzione per il riciclaggio del PVDC - Film sigillante completamente riciclabile
- 48** **Prodotti** - Novità alla quinoa - Balsamica al pino - Latte condensato senza lattosio - Paella pronta - Praline croccanti al cioccolato - Nasce il nuovo croissant Melegatti - Nuove ricette e confezioni per le pizze Roncadin - Alternativa al formaggio con latte di mandorla - Nuovi piatti pronti della tradizione - Patatine artigianali aromatizzate - Nuovo pack per il cremosissimo Bergader - Lo Yogurt Teddi in pratico formato pouch - Nuove linee sostenibili di legumi - Lo Zenzero "prende casa" a Bologna - Prosciutto cotto *premium*
- 56** **Igiene ambienti** - Rivoluzionaria esca per blatte efficace in 30 minuti - Nuove linee guida su convalida, monitoraggio e verifica della pulizia - Tutta l'igiene nei pavimenti
- 60** **Alimentazione** - La filosofia del cibo (G. Bottiglieri - F. Pavesi - R. Rizzo)
- 64** **Energia sostenibilità (F. Fantozzi)** - Ottenimento di carboni attivi da residui della produzione di olio di oliva, il progetto Surfoly
- 68** **Mercati consumi** - È boom per i consumi di vegetali surgelati - Il mercato delle drupacee nell'Unione Europea - Il sistema immunitario al centro dei claim salutistici - Il settore lattiero-caseario in epoca Covid - Scelte sempre più verdi nel paniere degli italiani - Il comparto oleicolo nazionale e internazionale tra luci e ombre
- 80** **Ricerca applicata** - Coltivare il cibo con aria ed energia solare è più efficiente della coltivazione in terra - Colture protettive per estendere la conservabilità della carne di agnello - Ultrasuoni e caratteristiche funzionali del latte scremato coagulato con presame - Prolungare la conservazione di carne bovina sottovuoto - Carne alternativa con fibre muscolari artificiali ottenute con stampa 3D - Lattosio ossidasi per il controllo di *Listeria* nei formaggi freschi - Film commestibili di gomma di semi di basilico attivati con oli essenziali
- 84** **Leggi** - Aggiornamenti sui residui di bentazone - Nuovi aggiornamenti sui residui di antiparassitari
- 88** **Notizie dal mondo** - Una ripartenza con il vento in poppa - Ottimi risultati per la Packaging Première Collection - Bühler e DIL inaugurano il Technology Center Proteins of the Future - Risultati oltre le previsioni per Hostmilano e Tuttofood - Galup acquisisce il marchio Streglio - Cresce e si consolida l'alleanza tra Fiere di Parma e Fiera di Colonia - Dylog Hitech annuncia l'acquisizione di Parmacontrols - Successo per i saloni dell'industria delle plastiche di Essen - Granarolo entra nel mercato del Gorgonzola DOP con Mario Costa - La spagnola Angulas Aguinaga acquisisce Deligusti - Icam continua a crescere nel segno della sostenibilità - Accordo strategico fra Barilla e Algida per i gelati italiani - Nutkao si espande all'estero e in Italia
- 98** **Agenda** - Seconda edizione del Corso di Alta Formazione in Packaging Management - Torna a Bari l'Enollexpo - Il WorldStar global packaging Awards ospite ad Ipack-Ima - SPS torna in presenza a Norimberga - Il packaging sostenibile protagonista a ProSweets Cologne 2022 - Riapre a Berlino il salone degli ortofrutticoli freschi - Torna a Francoforte il salone mondiale per le industrie di processo - L'industria alimentare e delle bevande in scena ad Istanbul - Si scaldano i motori per il Südback 2022 - Calendario
- 104** **Recensione libri**
- 106** **AITA** - La pagina del Presidente - Prossime attività - Ingredienti, miscele, semilavorati e non solo - La risposta all'esigenza di etichette pulite - Soci sostenitori
- 112** **Le aziende**



ARTICOLI

3. Impiego della foto ossidazione catalitica per la conservazione in post-raccolta degli ortofrutticoli

V. Falconi - G. Paolini - R. Moschetti
S. Crognale - E. Carota - A. Bandiera
R. Massantini

CONTENTS

3. Use of photo catalytic oxidation for the post-harvest storage of fruit and vegetables

V. Falconi - G. Paolini - R. Moschetti
S. Crognale - E. Carota - A. Bandiera
R. Massantini

DEPARTMENTS

- 14 MACHINES
34 ANALYSIS
36 PACKAGING
48 PRODUCTS
56 HYGIENE
60 NUTRITION
64 ENERGY & SUSTAINABILITY
68 MARKETING
80 APPLIED RESEARCH
84 LAWS
88 NEWS
98 DIARY
104 BOOKS
106 AITA
112 COMPANIES' ADDRESS