

RUBRICHE

- 30 Macchine accessori** - L'andamento dei macchinari di processo e trasporto alimentare - La sostenibilità nell'industria della carne al centro di Iffa 2022 - Massimizzare la redditività delle proteine da carne, pollame, sottoprodotti e petfood - Pompe per applicazioni lattiero-casearie - Vibrovagli di qualità "Made in Italy" - Fusori continui per pani di grasso e burro - Nastro all-in-one - Gamma completa di cerniere - Linee di refrigerazione e congelamento in azoto liquido - Nuovi servomotoriduttori in acciaio inox per l'industria alimentare - Pulizia istantanea delle sedi delle valvole
- 48 Fine linea** - Sistema di ispezione avanzato per il controllo qualità di prodotti alimentari - Theegarten-Pactec: esperienza nel confezionamento di prodotti dolciari di piccola taglia - Versatilità e sicurezza per il packaging
- 52 Analisi controllo** - L'analisi degli alimenti fondamentale per la sicurezza alimentare - Controller multicanale per il monitoraggio della temperatura
- 56 Imballaggi confezioni** - Imballaggi cellulosici: prestazioni, sostenibilità e sicurezza - In aumento la domanda di vassoi e ciotole per il food - Come gestire l'obbligo di etichettatura ambientale degli imballaggi - Formulazione e sviluppo di film di confezionamento antimicotici - Un pack compostabile per la pasta fresca - Imballaggi alimentari più sostenibili grazie alla vernice barriera all'ossigeno - Imballaggi in PET fotoprotettivi per il latte UHT - Effetto del confezionamento in atmosfera modificata sulla qualità delle more di gelso - Conservazione di orata fresca affettata in vassoi di PET nanocomposito - Pellicola ecologica con indicatore sensibile al pH
- 70 Prodotti** - Prosciutto cotto al Vermouth - Nuovi gusti per la Pasqua - Base per pinsa in versione integrale - Due nuove referenze per Fiorucci - Una dolcezza gelata a firma Loacker e Sammontana - I sapori d'Italia nella pasta ripiena Rana - Confezioni di tonno più leggere per un minore impatto ambientale - Affettato vegetale al gusto di salmone - Nuovo frollino bigusto
- 78 Nutrizione sicurezza** - Il pomodoro italiano fra le vittime dei cambiamenti climatici - Nuovi scenari sulla sicurezza alimentare globale a seguito del conflitto Russia-Ucraina
- 86 Ricerca applicata** - Omogeneizzazione ad alta pressione per yogurt vegetali - Cera all'etanolo contro l'astringenza dei cachi - Proprietà fisiche e antimicrobiche di nanoemulsioni contenenti oli essenziali - Effetto antilisteria del *Lactobacillus sakei* nel prosciutto cotto
- 90 Leggi** - Legge sul biologico - Ancora modifiche sui residui di antiparassitari
- 92 Mercati consumi** - I trend emergenti nel settore degli snack - Un'analisi del settore lattiero-caseario italiano - La filiera dello zucchero resiste ma sono necessarie nuove strategie - Le importazioni di carne bovina Usa nell'UE restano sottotono nel 2021 - Continua il trend positivo per lo Speck Alto Adige IGP - Il Parmigiano Reggiano segna +8,2% nel 2021
- 102 Notizie dal mondo** - Sfide, scenari, strategie per il pomodoro da industria - Soppresso l'emendamento sulla pericolosità di palettizzatori, depalettizzatori e avvolgipallet - Cresce molto il digitale nel settore agroalimentare - Roncadin acquisisce Ada Food ed entra nel mercato delle pizze fresche - Il know-how della pesatura sul nuovo sito web di Minebea Intec - Bofrost continua a crescere - A Bolzano il nuovo corso di laurea in Scienze enogastronomiche di montagna
- 106 Agenda** - Al Cibus di Parma le sfide dell'emergenza internazionale - Fervore i preparativi per SPS Italia - Cosmofood a Vicenza - Innovazioni e tendenze al centro di Iffa - La dieta mediterranea in scena in Grecia - Fruit Attraction 2022 a Madrid - Calendario
- 112 AITA** - La pagina del Presidente - Prossime attività - In continua crescita, in continua sfida - Il progetto Diverfarming accelera sulla sostenibilità ambientale ed economica - Soci sostenitori
- 120 Le aziende**



ARTICOLI

5. Trasformazione digitale e industria 4.0: analisi empirica sull'evoluzione delle imprese della GDO

C. Amendola - M. Savastano

22. Impiego della visione artificiale per lo sviluppo di processi di disidratazione smart

A. Bandiera - G. Bedini
S.S.N. Chakravartula - R. Massantini
R. Moscetti

CONTENTS

5. Digital transformation and industry 4.0: empirical analysis on the evolution of companies in the large-scale retail trade

C. Amendola - M. Savastano

22. Computer vision for the development of smart drying processes

A. Bandiera - G. Bedini
S.S.N. Chakravartula - R. Massantini
R. Moscetti

DEPARTMENTS

- 30 MACHINES
- 48 DOWNSTREAM
- 52 ANALYSIS
- 56 PACKAGING
- 70 PRODUCTS
- 78 NUTRITION AND SAFETY
- 86 APPLIED RESEARCH
- 90 LAWS
- 92 MARKETING
- 102 NEWS
- 106 DIARY
- 112 AITA
- 120 COMPANIES' ADDRESS