

RUBRICHE

- 22** **L'azienda** - Bühler traccia la rotta per il sistema alimentare del futuro (L. Sbarato)
- 30** **Fiere** - Iffa 2022 supera le aspettative - Tritacarne - Nuovo sistema di surgelazione - Tecnologie di lavorazione e stoccaggio - Sistema di pressatura 3D - Sostenibilità al centro - Confezionamento di prodotti carnei - Soluzioni per la produzione di sostituti della carne - Novità per la lavorazione di carne e sostituti - Termosigillatrice - Robot per la lavorazione della carne - Soluzione di trasporto igienica - Forno industriale ad infrarossi e aria - Confezionamento carni e affini - Flottatori ad aria disciolta - Macchina automatica per de-clippatura insaccati - Processo di confezionamento sostenibile - Termosigillatrice automatica - Confezionatrice automatica di vaschette
- 52** **Macchine accessori** - Sei fasi per prevenire la contaminazione fisica - Più produttività e redditività nei frantoi - Assi per robot con massima libertà di movimento - Fusore per grandi blocchi
- 60** **Fine linea** - 2021 da record per le macchine da packaging - Usa e Cina i migliori clienti di macchine per l'imballaggio
- 64** **Imballaggi confezioni** - Record per la produzione di contenitori in vetro nell'Unione Europea - Ottimi i dati di riciclo degli imballaggi 2021 - Nuova analisi del ciclo di vita del cartone ondulato - Un enzima per scomporre la plastica PET in tempi record - Confezionamento per ortofruttili freschi esportati via mare - Colore della carne macinata confezionata sottovuoto con pellicole barriera
- 70** **Prodotti** - Nuove Mini Sfoglie salate - Amaretti morbidi al limone - Simmenthal con meno sale - Nuovo yogurt con latte di mucca e pecora - Affettato a base vegetale - Rio Mare al sapore di Sicilia - Bevanda proteica senza latte
- 74** **Nutrizione sicurezza** - L'innovazione leva strategica per garantire la competitività del settore agroalimentare - Una filiera agricola sostenibile grazie al digitale
- 78** **Ricerca applicata** - Condizioni di conservazione e qualità della farina nei biscotti - Dinamica del microbiota e composti volatili nella carne di manzo refrigerata in MAP - Tecnologia di stabilizzazione del gas solubile su salmone atlantico sfilettato - Rilevazione di ingredienti derivati dal maiale con PCR quantitativa in tempo reale
- 82** **Leggi** - Decreto su produzione ed etichettatura dei prodotti bio - Aggiornamenti legislativi sui residui di antiparassitari negli alimenti - Novità sui tenori massimi di ocratossina A negli alimenti - Ossido di etilene negli additivi alimentari
- 86** **Mercati consumi** - Bene il 2021 per i salumi italiani, ma preoccupazione per il futuro - Nuovo record nei consumi di surgelati italiani - Crescono i prezzi dei lattiero-caseari - Cresce ancora il bio tricolore
- 92** **Notizie dal mondo** - Successo per il Thaifex-Anuga Asia in presenza - Innovazione e sostenibilità al centro del F&B italiano - Nuovo Centro di sviluppo prodotto per Nutkao - Assica traccia la Road Map della sostenibilità verso il 2030 - Coperion acquisisce Gabler Engineering - Roberto Alimentare compie 60 anni e diventa marchio storico nazionale - Segno positivo per Cirfood nel 2021 - Pro Mach Italy 2 acquisisce Reepack - Casalasco consolida la leadership nella trasformazione del pomodoro
- 98** **Agenda** - Ritorno al futuro con il Save di Verona - Si sposta ad aprile l'ISM di Colonia - A Mantova torna il Food & Science Festival - Cibus torna a marzo - Innovazione, tecnologie alimentari e start up a Cibus Tec Forum - Si lavora all'edizione 2023 di Macfrut - Norimberga capitale europea dell'imballaggio e della tecnologia delle polveri - A Monaco di Baviera il congresso EHEDG - L'innovazione alimentare torna a Parigi - Appuntamento a Parigi per l'imballaggio sostenibile e la logistica - Dopo sei anni riapre l'Interpack di Düsseldorf - Calendario
- 106** **AITA** - La pagina del Presidente - Prossime attività - Non solo certificazione - Informazioni sugli alimenti: l'urgenza di una sintesi fra teoria e prassi - Soci sostenitori

112 **Le aziende**



ARTICOLI

3. Controllo igienico-sanitario e commerciale del Tonno rosso (*Thunnus Thynnus*) pescato o allevato

M. Maggio - D. Meloni

CONTENTS

3. Commercial and hygienic control of Bluefin Tuna (*Thunnus Thynnus*) farmed or caught by static traps in the Mediterranean Sea

M. Maggio - D. Meloni

DEPARTMENTS

- 22 THE COMPANY
- 30 EXHIBITION (IFFA)
- 52 MACHINES
- 60 DOWNSTREAM
- 64 PACKAGING
- 70 PRODUCTS
- 74 NUTRITION AND SAFETY
- 78 APPLIED RESEARCH
- 82 LAWS
- 86 MARKETING
- 92 NEWS
- 98 DIARY
- 106 AITA
- 112 COMPANIES' ADDRESS