

RUBRICHE

- 18** **Macchine accessori** - Potenzialità e sfide per il packaging nel settore dolciario - Nuove ventose per frutta e uova - Nuove soluzioni per l'industria del food & beverage - Cuscinetti in triboplastica rigranulata - Con Mingazzini un Made in Italy al servizio del food & beverage - Il mondo della fusione in continuo sta entrando in una nuova era
- 26** **Fine linea** - Soluzioni di confezionamento flessibili per Fini - Nuova confezionatrice per snack - Automatizzazione del processo sottovuoto
- 30** **Elettronica automazione** - Forte spinta al mercato dell'automazione nel settore alimentare - B&R: innovazione e qualità nel DNA - Nuove valvole per il controllo di flusso - L'inverter intelligente per una manutenzione predittiva efficiente
- 40** **Analisi controllo** - Controllo intelligente delle perdite di latte nei caseifici - Quantificazione dei batteri totali nel latte crudo mediante citometria a flusso - Determinazione del contenuto di grasso nella carne di maiale mediante LF-RMN - Controller multicanale per il monitoraggio della temperatura
- 44** **Imballaggi confezioni** - Packaging e sapore del latte - Ricerca sugli imballaggi alimentari a base di fibre - Vaschetta di carta 100% riciclabile anche per carne e pesce - Effetti di forma e colore della confezione sulla percezione del gusto - Linee guida per i sacchetti di carta di alta qualità - PTFE rinforzato a tre strati contro l'incollaggio alle barre saldanti
- 48** **Prodotti** - Frutta secca essiccata a freddo - Nuovi Biogurt, 100% vegetali - Nuovi Croissant Bistefani
- 50** **Igiene ambienti** - Cresce la domanda di disinfettanti e sanificanti nell'industria del F&B - Tecnologia e sostenibilità per proteggersi dai roditori - Lotta ai roditori high tech e sostenibile a salvaguardia della salute
- 54** **Nutrizione sicurezza** - Il punto su lavorazione e confezionamento sostenibile delle proteine alternative
- 56** **Ricerca applicata** - Tostatura del caffè con e senza trattamento di decaffeinizzazione - Dissipazione di pesticidi in cracker e pane in cassetta - Concentrato di latte ottenuto con membrane ad osmosi inversa e nanofiltrazione - Nuove varietà di pisello per consumo umano esclusivo - Conservazione iperbarica a temperatura ambiente per il formaggio fresco - Essiccazione a spray di vapore surriscaldato per lattiero-caseari
- 60** **Mercati consumi** - Le prospettive per il mercato delle caramelle dure fino al 2031 - Un libro sulla confetteria artigianale - Il 2022 delle torrefazioni italiane - I consumatori chiedono cibi sempre meno elaborati e genuini - Mettono la freccia i prodotti di filiera - I principali trend nel settore ortofrutticolo - Positivo il bilancio di Fruit Logistica - Cala la spesa per il food e il bio
- 72** **Leggi** - Aggiornamenti sui residui di DDT e oxathiapiprolin - Aggiornamenti sui livelli massimi di antiparassitari - Direttiva sul 2-metilossolano
- 76** **Notizie dal mondo** - Sigep bisca il successo del 2020 - Fatturato in crescita nel 2022 per Bühler - Un summit per accelerare la sostenibilità dei sistemi alimentari - Per rendere l'agroalimentare più sostenibile - Un nuovo polo di innovazione tecnica per Ferrero - Progetto europeo per l'adozione di IA e robotica nell'agroalimentare - Roncadin cresce nel segno della sostenibilità - Nord è d'argento per la sostenibilità
- 82** **Agenda** - Quattro nuove aree per Cibus 2023 - Sostenibilità, innovazione e competenze per l'industria - Ad aprile Colonia è il centro di gravità per dolciari e snack - Ricco programma di eventi speciali ad Interpack - Natexpo è pronta per l'edizione 2023 - Calendario
- 88** **Recensione libri**
- 90** **AITA** - La pagina del Presidente - Prossime attività - Trading e distribuzione di materie prime - Hi-Food un mondo di ingredienti senza glutine - Soci sostenitori
- 96** **Le aziende**

MARZO 2023 - anno 62 - n. 643



ARTICOLI

3. Studio dell'effetto di polifosfati e di *Latilactobacillus sakei* sulla conservazione di cubetti di prosciutto cotto

M. Pellegrini - L. Iacumin - G. Sermi
M. Gasparetto - A. Sponchiado
S. Ottaviani - G. Comi

CONTENTS

3. Effect of polyphosphates and *Latilactobacillus sakei* on the preservation of cooked ham cubes

M. Pellegrini - L. Iacumin - G. Sermi
M. Gasparetto - A. Sponchiado
S. Ottaviani - G. Comi

DEPARTMENTS

- 18 MACHINES
- 26 DOWNSTREAM
- 30 AUTOMATION
- 40 ANALYSIS
- 44 PACKAGING
- 48 PRODUCTS
- 50 HYGIENE
- 54 NUTRITION AND SAFETY
- 56 APPLIED RESEARCH
- 60 MARKETING
- 72 LAWS
- 76 NEWS
- 82 DIARY
- 88 BOOKS
- 90 AITA
- 96 COMPANIES' ADDRESS