

## RUBRICHE

**18 Fiere - Interpack**, altre novità. Parte II: Armonia di tecnologie dal processo al confezionamento - Soluzioni di processo, confezionamento e servizi digitali all'avanguardia - Movimentazione dei pretagliati direttamente dal pallet - Soluzioni robotizzate per fine linea e logistica - Soluzioni per l'imballaggio di oggi e di domani - Lavorazione delle carni - Soluzioni intelligenti per la produzione di sostituti della carne e prodotti dolciari - Riempitrice-chiuditrice asettica - Innovazioni di packaging "people-centric" - Sistema di codifica e marcatura Plug & Print - Lavorazione e confezionamento alimentare - Aumento della produttività nella lavorazione del cacao

**38 Macchine accessori** - Nuovo Regolamento Macchine della UE - Inverter decentralizzati con una gamma di potenza più ampia - Soluzioni sempre più efficienti per la raffinazione - Selezionatrice ottica per aumentare la produttività - Guida lineare con Hygienic Design - Nuova selezionatrice ponderale combinata

**48 Fine linea** - Maggiore velocità ed efficienza nel confezionamento di mix di olive - Soluzioni di confezionamento per aumentare la capacità produttiva

**52 Analisi controllo** - Il controllo dei prodotti vegani con i kit specifici di R-Biopharm

**54 Imballaggi confezioni** - La plastica regina degli imballaggi in Italia - Rivoluzionario design di lattina per il cibo in scatola - Film barriera completamente riciclabile - Preparazione e caratterizzazione di nuove bioplastiche a base di PBS

**58 Prodotti** - Nuovo packaging per gli aromi - Prosciutto Cotto Alta Qualità - Crema di balsamico aromatizzata - Nuove referenze HiPRO - Olive farcite - Novità per il tonno "apri gira facile"

**62 Nutrizione sicurezza** - Trend e comportamenti del consumatore nel "Future of Food" - Etichetta alimentare di sostenibilità

**66 Ricerca applicata** - Influenza della frollatura sulla qualità della carne bovina - Valorizzazione energetica del siero di formaggio - Campo elettrico pulsato nei salumi di maiale - Dimensione e distribuzione delle particelle del macinato per rimodellare le proprietà del caffè - Salagione sottovuoto per salumi a basso contenuto di sodio - Effetto dell'omogeneizzazione ad altissima pressione sul latticello dolce

**70 Mercati consumi** - L'andamento del mercato lattiero-caseario europeo - I giovani amano i prodotti a base vegetale perché sostenibili - Il mercato del cioccolato nel Nord America - I trend del Food & Beverage destinati a durare e i bisogni degli italiani - Va forte il bio tricolore

**82 Leggi** - Regolamento sui nuovi materiali a contatto alimentare - Revisione sui tenori massimi di cadmio negli alimenti - Residui di nicotina - Autorizzazione bis(2-etilesile)cicloesano-1,4-dicarbossilato

**86 Notizie dal mondo** - Successo oltre le aspettative per Thaifex-Anuga Asia - Tutela del Made in Italy agroalimentare e mercato negli Stati Uniti - Consegnati i Brands Award 2023 - Ferrero sempre più sostenibile - Report Open Innovation nel settore agroalimentare 2022 - Opportunità di crescita per le startup F&B - Continua a crescere il Gruppo Amadori - In Italia la sostenibilità diventa normalità - Morto il Fondatore della Schubert - Nestlé festeggia 110 anni in Italia - Buoni risultati per San Carlo - Perplexità sul DDL cibo sintetico su denominazione prodotti "con proteine vegetali"

**96 Agenda** - Automazione e sostenibilità dei processi industriali a Save 2023 - Conto alla rovescia per Cibus Tec - La tecnologia per vini e olio di oliva in scena a Bari - Al via la campagna commerciale di Macfrut 2024 - Sempre più grande Fruit Attraction - La crescita sostenibile in primo piano ad Anuga 2023 - Il futuro delle industrie di processo protagonista ad Achema - Calendario

**104 Recensione libri**

**106 AITA** - La pagina del Presidente - Prossime attività - Qualità, innovazione e tradizione dolciaria - Filiere alimentari, PMI e sostenibilità: opportunità di crescita oltre gli obblighi - Soci sostenitori

**112 Le aziende**



## ARTICOLI

### 3. Aspetti nutrizionali e sensoriali del gelato funzionale

A. Balivo - G. D'Errico - A. Genovese

## CONTENTS

### 3. Nutritional and sensory aspects of functional ice cream

A. Balivo - G. D'Errico - A. Genovese

## DEPARTMENTS

- 18 EXHIBITION (INTERPACK)
- 38 MACHINES
- 48 DOWNSTREAM
- 52 ANALYSIS
- 54 PACKAGING
- 58 PRODUCTS
- 62 NUTRITION AND SAFETY
- 66 APPLIED RESEARCH
- 70 MARKETING
- 82 LAWS
- 86 NEWS
- 96 DIARY
- 104 BOOKS
- 106 AITA
- 112 COMPANIES' ADDRESS