

NEWSLETTER 02

Exposições, conferências e feiras de especial interesse para a indústria conserveira.

- 11-14 junho 2013 Rimini (Itália): Packology - 2ª Exposição de Tecnologia de Embalagem e Processamento;
- 19-20 junho 2013 Kazan (Rússia): IFU - International World Juice Conferende: Produtos, Tecnologias, Regulamento
- 16-20 setembro 2013 Múnaco (Alemanha): Drinktec – Salão Mundial das Tecnologias de Bebidas e Alimentos Líquidos

<http://www.ssica.it/content/view/283/182/lang,it/>

Três projetos de aproveitamento da biotecnologia em produtos alimentares.

Os três projetos de pesquisa em biotecnologia, analisam os produtos agroalimentares como fonte de bioplásticos e aditivos naturais com potencial aplicação em alimentos, cosméticos e/ou nutracéutico.

<http://www.cnta.es/saladeprensa/detalles-noticia.php?id=86>

Material de embalagens para contacto com alimentos.

Um dos principais problemas no processamento de alimentos é a embalagem, e não apenas a forma de embalagem, mas o tipo de acondicionamento escolhido para o produto a ser embalado. A escolha do material de embalagem envolve diferentes fatores, desde os mais puramente comerciais ou de imagem, até aqueles baseados em critérios para prolongar a vida ou a adição de valor ao produto.

<http://www.cnta.es/boletin/b6/articulos/materiales.php>

Estabilização microbiológica de massas recheadas.

O desenvolvimento de bacillus em massa recheada fresca representa um obstáculo considerável para a conservação destes produtos, por períodos suficientemente longos (2-3 meses), mesmo se for aplicado um tratamento final de pasteurização ao produto embalado.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,397/Itemid,133/lang,it/

Investir na agricultura é essencial.

Erradicar a fome de forma sustentável irá exigir um aumento significativo dos investimentos agrícolas, mas também uma melhoria na sua eficácia. Os governos têm uma responsabilidade especial de ajudar os pequenos proprietários a investir e a garantir que investimentos de grande escala na agricultura são socialmente benéficas e ambientalmente sustentáveis.

<http://www.fao.org/publications/en/>

Na área das conservas vegetais, qual o valor de pH de um produto pasteurizado?

De forma a garantir a segurança comercial, é importante que, durante o enchimento dos recipientes, o valor de pH esteja dentro dos parâmetros estabelecidos.

<http://www.ssica.it/content/view/295/128/lang,it/>

Aposta em culturas negligenciadas de cereais (Quinoa).

As culturas negligenciadas que estão a ser subutilizadas pelos agricultores podem desempenhar um papel importante para enfrentar os desafios da necessidade de alimentos e a adaptação às alterações climáticas no planeta.

<http://www.fao.org/news/story/en/item/166368/icode/index.php/>

Redução do impacto da produção de resíduos resultantes do processamento de carne de suíno.

De forma a reduzir o impacto da produção de resíduos resultantes do processamento de carne de suíno, existem algumas práticas de gestão que podem ajudar a melhorar a qualidade de águas residuais.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,657/Itemid,133/lang,it/

Plantas piloto e equipamento para o setor das carnes.

Linhas-piloto para a receção, armazenagem e processamento de derivados de carne e carne cozida.

http://www.ssica.it/content/view/17/32/lang,it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,621/Itemid,133/lang,it/



O presente e-mail destina-se única e exclusivamente a informar os nossos associados e não pode ser considerado SPAM. Caso não pretenda receber informações reenvie-nos este e-Mail com o assunto REMOVE. Ao abrigo do Decreto-lei 7/2004 de 7 de Janeiro de regulação do tratamento automatizado de dados de carácter pessoal, o utilizador poderá cancelar os mesmos, conforme o disposto nos artigos 21.º e 22.º. Qualquer solicitação nesse sentido deverá ser feita para o endereço geral@agrocluster.pt. De salientar que se pretender anular o seu e-Mail deve efectuar essa anulação através do endereço com que recebeu esta informação, de outra forma ficaremos impossibilitados de o eliminar.