

NEWSLETTER 03

Método para a manutenção da qualidade do limão natural cortado e evitar o escurecimento do produto.

O limão é uma fruta típica do Mediterrâneo consumida em sumos, ou cortados como um condimento para realçar o sabor de bebidas ou de preparações culinárias. No entanto o seu consumo tem o problema de que, em muitos casos, as fatias são cortadas várias horas antes, não são armazenados sob as condições mais adequadas (de arrefecimento) e são manipuladas à mão, com a possível falta de higiene que esse ato implica. O método de manutenção está relacionado com o desenvolvimento de técnicas de corte e embalagem de forma a permanecer em condições de consumo durante pelo menos seis meses e um máximo de 18 meses.

<http://www.cnta.es/saladeprensa/detalles-noticia.php?id=40>

Uso de tecnologia de processamento de alimentos designada por "alta pressão".

Esta tecnologia consiste na preservação de alimentos, utilizando uma pressão elevada acima de 2000 atmosferas (ao invés de temperaturas elevadas) para inativar microrganismos e enzimas.

http://www.cnta.es/boletin/n9/hablamos/carlos_g.php

Regulamento sobre a prestação de informações aos consumidores nos rótulos dos produtos.

Esclarecimento acerca da entrada em vigor e data de aplicação do regulamento comunitário n. 1169/2011 de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores nos rótulos dos produtos.

<http://www.ssica.it/content/view/503/1/lang,it/>

Garantia da segurança alimentar no setor das carnes.

A segurança alimentar, em termos gerais, é definida como "a certeza, em termos práticos, que os alimentos consumidos não terão qualquer prejuízo para o consumidor." Esta é a condição que assegura que os alimentos não causarão dano para o consumidor quando preparado e / ou consumido, especificamente alimentos ligados ao setor das carnes.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,679/Itemid,133/lang,it/

Controlo microbiológico em alimentos enlatados.

Significado da presença de bactérias termófilas (com crescimento ótimo a uma temperatura de 55 ° C), formadoras de esporos, em produtos à base de frutos.

<http://www.ssica.it/content/view/190/30/lang,it/>

Doenças respiratórias bovinas/Invasões bacterianas.

Quando doenças respiratórias bovinas atacam bezerros, veterinários e criadores de gado geralmente não gastam muito tempo na determinação das bactérias ou vírus específicos que causaram o problema. As ações iniciais são direcionadas para a escolha do tratamento adequado de recuperação do bovino, no entanto existem situações em que é necessário realizar um diagnóstico mais específico no sentido de desenvolver, por exemplo, uma vacina de prevenção futura.

<http://www.cattlenetwork.com/cattle-resources/brd/Bovine-respiratory-disease-Diagnosis-in-the-live-calf-171205961.html>

A inovação em 2012 no setor agroalimentar: alguns exemplos.

Olhando para trás e, apesar da crise económica, as empresas foram inovando, tornando-se mais dinâmicas, indo ao encontro de uma maior eficiência e oferecendo produtos otimizados.

<http://www.foodbev.com/opinion/an-overview-of-food-innovation-in-2012>

Controlo analítico da segurança alimentar dos produtos.

A linha de base do projeto europeu, cuja conclusão será em julho 2013, destina-se a selecionar, validar e harmonizar os métodos de amostragem e métodos analíticos que devem ser usados para melhorar a eficiência da indústria e, assim, obter economias de custos no processo.

<http://www.cnta.es/saladeprensa/detalles-noticia.php?id=77>

Gestão das ameaças de pragas de plantas e doenças transfronteiriças.

Novas pragas migratórias estão a levantar preocupações sobre o seu potencial impacto nos meios de subsistência, na segurança alimentar e nos mercados globais.

http://www.fao.org/agriculture/crops/news-events-bulletins/detail/en/item/8765/icode/5/?no_cache=1



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.