

NEWSLETTER 04

Estabilização microbiológica de alimentos vegetais enlatados

Existe um limite de concentração de levedura em vegetais enlatados (tais como azeitonas verdes e tomates secos ao sol)? A comida enlatada muito ácida (pH inferior a 4,2) é modificável apenas por bactérias lácticas, leveduras e bolores, uma vez que grande parte dos microrganismos não são capazes de crescer em tais produtos, devido aos baixos valores de pH e acidez elevada.

<http://www.ssica.it/content/view/183/30/lang,it/>

Distribuição de sal durante a salga do presunto

Durante o período de repouso da salga do presunto, existe uma redistribuição de sal absorvido que afeta quer a parte magra quer a gordura. No entanto, existem fatores que influenciam a quantidade de sal absorvido, tal como a percentagem de coxa magra.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,656/Itemid,133/lang,it/

Rotulagem alimentar: estarão os consumidores a ser devidamente informados?

Os rótulos dos alimentos deverão ser claramente legíveis relativos a questões como composição nutricional, país de origem, indicação dos potenciais alergénios, fontes de gorduras e óleos vegetais ou de existência de nanomateriais.

<http://www.cnta.es/saladeprensa/detalles-noticia.php?id=66>

Como alimentar 9 biliões de consumidores?

A questão de como alimentar os nove biliões de consumidores previstos para exigir a alimentação em 2050 formaram o pano de fundo para discussões sobre a produção intensiva sustentável, as tecnologias disponíveis para permitir a produção de mais alimentos, e as opiniões de consumidores e governos.

<http://www.foodbev.com/opinion/how-to-feed-nine-billion-consumers>

Importância da Indústria alimentar e de bebidas na Europa.

A indústria de alimentos e bebidas é um dos mais importantes e dinâmicos sectores industriais da Europa, sendo composto por cerca de 310 000 empresas, e fornecendo emprego para mais de 4 milhões de pessoas.

http://ec.europa.eu/enterprise/sectors/food/index_en.htm

Embalagens comestíveis: o conceito "WikiCell".

A ideia foi desenvolvida por David Edwards, um professor de Harvard, em que as embalagens dos produtos alimentares poderão ser ingeridas, diminuindo a quantidade de resíduos produzidos globalmente.

<http://www.foodbev.com/opinion/wikicell-edible-packaging-too-good-to>

Dez tendências emergentes em alimentos e bebidas para 2013.

Uma análise contínua da *Innova Mercado Insights* resultou na indicação de tendências e desenvolvimentos na atividade de novos produtos, identificando as 10 principais tendências emergentes que possam ter impacto no mercado de alimentos e bebidas a partir de 2013.

<http://www.foodbev.com/news/10-emerging-trends-in-food-and-drinks-fo>

Chocolate pode reduzir os níveis de stress no consumidor.

Comer uma quantidade moderada de chocolate todos os dias pode ajudar a reduzir as hormonas responsáveis pelos elevados níveis de stress, de acordo com um estudo realizado por cientistas da Nestlé Research Center (NRC), na Suíça, baseado em análises bioquímicas.

<http://www.foodbev.com/news/chocolate-may-help-to-reduce-your-stress>

Plantas piloto e equipamento para o setor das conservas vegetais.

Linha piloto para o desenvolvimento de novos produtos, estudo de matérias-primas e avaliação de novas tecnologias (conservas vegetais).

<http://www.ssica.it/content/view/53/72/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.