

NEWSLETTER 05

Produção e utilização de Baunilha na indústria alimentar

Os consumidores estão cada vez mais atraídos por produtos naturais e a Baunilha sempre foi uma das especiarias cobiçada, sendo agora o sabor mais popular no mundo. No entanto a produção de Baunilha nunca foi realizada através de plantações industrializadas, e a imitação do seu aroma é realizada frequentemente.

http://julientap.free.fr/travail_fichiers/vanille.pdf

Tecnologias não invasivas para a avaliação do teor de gordura

Tecnologias não invasivas para a avaliação do teor de gordura em produtos de carne é uma questão-chave para a indústria, assim, a evolução de tecnologias não-destrutivas para a determinação deste parâmetro e que podem ser utilizados na linha de abate são de grande interesse.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,595/Itemid,133/lang,it/

Teor de vitaminas em vegetais congelados

Os vegetais constituem uma fonte importante de fibras, sais minerais, proteínas e vitaminas, encontrando-se presentes na chamada "dieta mediterrânea". Uma das conclusões e de acordo com os valores médios obtidos a partir das análises realizadas a vegetais congelados, é a de que existem vitaminas presentes em quantidades suficientes para permitir a sua inclusão no rótulo nutricional.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,403/Itemid,133/lang,it/

Como gerir a realidade dos processos no setor agroalimentar?

"Porque é que os stocks nunca correspondem ao que está registado no sistema? Porque não seguir os padrões de produção e limpeza do equipamento? Quais são as causas dos problemas reais?" Estas são algumas das questões colocadas a gestores em organizações que realizam atividades de consultoria.

<http://www.cnta.es/saladeprensa/detalles-noticia.php?id=64>

Vacas leiteiras alimentadas com linhaça produzem leite mais nutritivo.

De acordo com um novo estudo da Oregon State University (OSU), as vacas leiteiras que são alimentadas com linhaça produzem leite mais nutritivo.

<http://www.foodbev.com/news/cows-fed-flaxseed-produce-more-nutritiou>

Rotulagem de alimentos e bebidas mais clara para os consumidores.

Os clientes serão capazes de tomar decisões mais informadas nas caixas devido a mudanças nas regras de rotulagem de alimentos.

<http://www.foodbev.com/news/clearer-food-and-drink-labelling-for-con>

Carne de cavalo para consumo: advertências

Cavalos que foram tratados com o fármaco fenilbutazona não são permitidos entrar na cadeia alimentar.

<http://www.foodbev.com/news/food-standards-agency-issues-warning-on>

Resistência à elevada pressão hidrostática de algumas estirpes de *Clostridium botulinum*.

Avaliação da resistência à combinação entre a pressão e temperatura (600 Mpa-100 e 110 ° C, 800 MPa - 80, 88 e 90 ° C), de esporos de quatro estirpes de *Clostridium botulinum* em suspensão em tampão fosfato.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,394/Itemid,133/lang,it/

Aposta da indústria de bebidas em sumos com menos açúcar e mais fruta.

Os refrigerantes de algumas marcas pretendem reduzir a quantidade de açúcar e calorias nos seus produtos até 10%, como parte do esforço para reduzir os níveis de obesidade.

<http://www.foodbev.com/opinion/the-superfruit-category-remains-resilient>



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.