

NEWSLETTER 06

Bebidas antienvhecimento: uma aposta para o futuro.

Bryan Urbick, do Centro de Conhecimento do Consumidor, refere que as bebidas funcionais são as que mais crescem dentro da categoria dos alimentos funcionais a nível mundial, com produtos antienvhecimento e energia mostrando o maior crescimento nos últimos cinco anos. Até o ano de 2025, cerca de 40% do "mundo ocidental" vai ser menor de 15 anos ou mais de 65 anos de idade.

<http://www.foodbev.com/news/anti-ageing-drinks>

Melhoramento do funcionamento da cadeia de abastecimento alimentar na EU.

O sector agroalimentar abrange, ao nível Europeu, 17 milhões de empresas na agricultura, na indústria de processamento de alimentos e serviços relacionados. O Fórum de Alto Nível sobre a Melhoria do Funcionamento da Cadeia de Abastecimento Alimentar, criada em 2010, apresentou o seu relatório esperando um consenso sobre a melhor maneira de implementar os princípios de boas práticas apresentadas e melhorar as relações entre os negócios.

http://ec.europa.eu/enterprise/newsroom/cf/itemdetail.cfm?item_id=6309&lang=en&tpa_id=156&title=Improving%2Dthe%2Dfunctioning%2Dof%2Dthe%2Dfood%2Dsupply%2Dchain

Inovação no engarrafamento de água.

Será bom olhar para as tendências inovadoras que temos visto em 2012 e perceber até onde nos podem levar em 2013.

<http://www.foodbev.com/opinion/a-review-of-the-packaged-water-industry>

Desenvolvimento de proteínas funcionais do leite, tornam possível aos fabricantes reduzir o teor de sal nos produtos de queijo (até 65%).

Existe uma gama de proteínas funcionais do leite que tornam possível aos fabricantes de alimentos reduzir o teor de sal nos queijos até 65%, oferecendo excelentes propriedades de emulsificação o que significa que elas podem substituir os sais emulsionantes normalmente utilizados para alcançar uma textura estável em bloco.

<http://www.foodbev.com/news/arla-foods-functional-milk-proteins-to-c>

Estabilização térmica de derivados (não concentrados) de tomate.

É essencial a realização de um adequado tratamento térmico de estabilização de forma a reduzir para níveis de aceitabilidade a probabilidade de sobrevivência microbiana e, assim, a alteração de conservas.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,498/Itemid,133/lang,it/

Salsichas italianas: menos sal, menos gordura, mais saúde.

Novas salsichas italianas, com orientações tecnológicas próprias de cada uma para promover o seu valor nutricional e manter as características de qualidade tradicionais.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,678/Itemid,133/lang,it/

Regulamentação para embalagens alimentares.

São descritos os regulamentos e diretivas CE relacionadas com as embalagens destinadas a produtos alimentares.

<http://www.ssica.it/content/view/68/87/lang,it/>

Legislação da rotulagem "semáforo" para alimentos.

De acordo com o World Cancer Research Fund (WCRF), que relaciona o sal com o cancro do estômago, a quantidade de sal nos produtos alimentares deve ser claramente identificado nos rótulos dos alimentos, através da rotulagem padronizada "semáforo".

<http://www.foodbev.com/news/unravelling-traffic-light-food-labelling>

Aposta na utilização da stevia como edulcorante na indústria de bebidas.

A indústria de bebidas aposta cada vez mais na utilização da stevia como edulcorante, de forma a possibilitar aos consumidores equilíbrio no bem-estar e prazer.

<http://www.foodbev.com/news/britvic-adds-stevia-to-drench-juicy-spri>



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.