

NEWSLETTER 07

Controladores de fluxo de massa para processamento de alimentos e bebidas.

O controlador de fluxo de massa de pressão diferencial, proporciona resultados altamente precisos, com um tempo de resposta muito mais rápido relativamente a tecnologias concorrentes utilizadas na indústria de alimentos e bebidas.

http://www.scientistlive.com/European-Food-Scientist/Processing_Equipment/Mass_flow_controllers_for_food_and_beverage_processing_/25302/

Sensibilidade aos aditivos alimentares na China.

A sensibilidade aos aditivos alimentares na China é parte da crescente preocupação sobre a segurança alimentar, particularmente porque a maioria dos incidentes reportados são o resultado de contaminação criminosa com aditivos ilegais.

<http://www.eusmecentre.org.cn/content/food-additives-china>

Desenvolvimento de produtos com colostro na indústria.

Existe a evidência científica de que o colostro pode desempenhar um papel muito importante na promoção da saúde do intestino e no apoio ao sistema imunológico.

<http://www.foodbev.com/news/how-colostrum-or-mothers-milk-could-trea>

Equipamento de laboratório: tubos de armazenagem de amostras a baixas temperaturas.

Fabricado em solvente resistente de polipropileno, é utilizado nos laboratórios para armazenar com segurança amostras de volume reduzido em temperaturas abaixo de 80°C negativos.

http://www.scientistlive.com/European-Science-News/Lab_Equipment/Space_saving_sample_tubes_for_low_temperature_storage/25112/

O futuro do processamento alimentar.

A tecnologia de informação e automação tem dominado o investimento da indústria alimentar nos últimos anos, no entanto o futuro da inovação do processamento alimentar está hoje disponível: processamento supersónico, de alta pressão, esterilização, bioseparação, aquecimento por radiofrequência e extrusão de dióxido de carbono.

<http://www.foodprocessing.com/articles/2006/159.html?page=1>

Suplementos alimentares: estudo da Comissão Europeia.

Estudo da Comissão Europeia acerca do uso de substâncias com efeito nutricional ou fisiológico (exceto vitaminas e minerais) em suplementos alimentares.

<http://text.food.gov.uk/cgi-bin/parser.pl/0005/www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/othersubstancesstudy2008.pdf>

Controlo Biológico em culturas vegetais.

A evolução do controlo biológico em produção integrada surge como um desafio futuro para as culturas vegetais, tais como a beringela, abobrinha, feijão-verde, melão, pepinos, pimentos, melancias e tomates.

http://www.poscosecha.com/es/publicaciones/expansion-del-control-biologico-en-el-marco-de-la-produccion-integrada-en-almeria/_id:48/

Aplicações de ácido cítrico favorecem a cultura de plantas tuberosas.

A clorose férrica é um problema comum com as plantações de tuberosas. Os resultados dos testes efetuados com a aplicação foliares de ácido cítrico, sulfato de ferro e azoto, mostram que tanto o sulfato de ferro, como o azoto, causaram um aumento no teor de clorofila b, um aumento do comprimento das flores, das espigas e o número de florescências por espiga.

http://www.poscosecha.com/es/noticias/las-aplicaciones-de-acido-citrico-en-cultivo-favorecen-la-conservacion-de-las-flores-de-tuberosa/_id:79262/

Europa compromete-se a reformar a política agrícola e inclui práticas ambientais.

Os ministros da Agricultura da União Europeia (UE) fecharam um acordo, depois de dois dias de intensas negociações, acerca da sua posição sobre a reforma da Política Agrícola Comum (PAC), a ser implementado em 2014-2020, que inclui como novidade a exigência de práticas agrícolas ecológicas.

http://www.clubdarwin.net/seccion/negocios/europa-acuerda-reforma-de-politica-agricola-e-incluye-practicas-ecologicas?utm_campaign=30segs&utm_content=182308227&utm_medium=email&utm_source=Emailvision&utm_campaign=30Segs%20Europa&utm_content=1232013378&utm_medium=email&utm_source=Emailvision



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.

