

NEWSLETTER 09

Diminuição dos desperdícios alimentares.

Segundo o Diretor Geral da FAO, José Graziano da Silva Pollenzo, os pequenos produtores, a produção local e os circuitos de consumo e recuperação de culturas tradicionais têm um papel importante a desempenhar na redução da fome.

<http://www.fao.org/news/story/en/item/173102/icode/>

Sistema de aspiração de resíduos líquidos perigosos em laboratório.

Este sistema de aspiração é projetado para fornecer a aspiração simples, confiável e segura de resíduos líquidos perigosos em laboratórios de microbiologia, para atividades que envolvam microrganismos infecciosos.

http://www.scientistlive.com/European-Food-Scientist/Lab_Products/Safe_vacuum_aspiration_of_liquids_in_biosafety_level_1%2C_2_and_3_laboratories_/26006/

Cadeias de valor hortícolas em países mediterrânicos.

A importância social e económica dos relatórios de horticultura nos países banhados pelo Mediterrâneo.

<http://www.horticulturablog.com/2013/01/el-debate-euromediterraneo.html>

Tecnologias de melhoramento da produção de vinho e sumo.

Projeto de pesquisa que visa melhorar o processo de vinificação, mostos e sucos, com incidência na conservação de produtos, processos de extração e estabilização de compostos de interesse para utilização em produtos derivados de uvas e /ou aditivos noutros setores alimentares.

<http://www.cnta.es/saladeprensa/detalles-noticia.php?id=53>

Menos sal e mais potássio: recomendação para a indústria alimentar.

A indústria alimentar está sob pressão para reduzir a quantidade de sal nos seus produtos, estima-se que cerca de 75% do consumo diário de sal vem de alimentos processados e inclui produtos como pão e queijo, que fornecem um maior teor de sal na dieta ocidental.

http://www.clubdarwin.net/seccion/ingredientes/menos-sal-y-mas-potasio-recomendaciones-para-la-industria-alimentaria?utm_campaign=30segs&utm_content=269576801&utm_medium=email&utm_source=Emailvision&utm_campaign=30Segs%20Europe&utm_content=1232013378&utm_medium=email&utm_source=Emailvision

Refrigeração a vácuo para garantir a mais alta qualidade para 800 mil alfaces/dia.

Com este investimento é possível conseguir paralisar a podridão da cultura e promover uma lenta maturação dos produtos, prolongando a sua vida útil, através da diminuição rápida de temperatura de 25-30°C para 3°C.

http://www.poscosecha.com/es/empresas/un-vacuum-cooling-para-garantizar-una-maxima-calidad-a-800000-lechugas-al-dia/_id:60836,seccion:noticias,noticia:77404/

Material para embalagens de carne: estado d' arte e tendências futuras.

Referência a materiais adequados para embalar carne e tendências futuras, tendo em conta as alterações tecnológicas e regulamentares.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,668/Itemid,133/lang,it/

Introdução de ingredientes naturais na indústria de laticínios.

A demanda por produtos e ingredientes naturais cresceu de tal forma nos últimos anos que, em alguns países, não é mais uma tendência mas uma expectativa. Como os consumidores procuram estilos de vida saudáveis, o desejo de produtos naturais saudáveis está também a aumentar.

<http://www.foodbev.com/opinion/keeping-dairy-clean-label>

Portugal é excedentário em vinho e conservas e fortemente dependente da importação de cereais.

Portugal produz vinho e conservas de peixe suficientes para satisfazer o consumo interno, mas está fortemente dependente da importação de cereais e oleaginosas, revela um estudo do Instituto Nacional de Estatística (INE) sobre o abastecimento alimentar.

http://agrotec.pt/?p=4248&utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=portugal-e-excedentario-em-vinho-e-conservas-e-fortemente-dependente-da-importacao-de-cereais



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.