

NEWSLETTER 10

Redução da pegada de Carbono na indústria de lacticínios.

Os resíduos alimentares resultantes da produção de natas, leite e produtos lácteos fermentados, tais como o queijo de pasta mole e iogurte serão reciclados para criar energia suficiente para abastecer a maior parte do processo de produção.

<http://www.foodbev.com/news/dorset-dairy-to-run-on-energy-distilled>

Consumo de frutose *versus* sacarose.

A pandemia global de obesidade é fortemente dependente do consumo de alimentos que são altamente energéticos e pobres em nutrientes, juntamente com estilos de vida cada vez mais sedentários.

<http://www.foodprocessing.com/articles/2013/toxic-sugar-tortured-logic.html>

Estudo acerca da regulamentação de sal na Europa.

Este estudo tenta convencer os pacientes sobre os benefícios da redução da ingestão de sal e também a UE da necessidade urgente de introduzir legislação para restringir o conteúdo de sal nos alimentos processados.

http://www.scientistlive.com/European-Food-Scientist/Ingredients/Study_prompts_calls_for_Europe-wide_salt_legislation/24001/

O impacto económico do desperdício alimentar.

A Agência de Proteção Ambiental estima que mais de 34 milhões de toneladas de resíduos de alimentos foram gerados nos Estados Unidos, em 2010, com apenas 3% desviado para aterros. A United Nations Food e a Agricultural Organization, estimam que aproximadamente um terço dos alimentos produzidos para consumo humano é perdido ou desperdiçado em cada ano.

<http://blog.lib.umn.edu/tfic/foodthought/2012/12/the-economic-impact-of-food-waste.html>

Valores toxicológicos de referência de triciclazol no arroz.

De acordo com o artigo 6º do Regulamento (CE) nº 396/2005, a Itália recebeu um pedido da Dow AgroScience para definir uma tolerância de importação para o triciclazol no arroz, de forma a ser autorizado no Brasil.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3198.pdf>

Alternativas para o amadurecimento controlado de bananas.

A comercialização de banana madura em países produtores tem uma condição muito particular, já que apesar de serem produtores de fruta verde de excelente condição para o mercado internacional, carecem de fruta madura de qualidade nos diferentes mercados locais.

http://www.poscosecha.com/es/publicaciones/alternativas-a-la-maduracion-controlada-del-banano/_id:5/

Material de Laboratório: packs de armazenamento de amostras.

Os novos tubos de polipropileno têm um fundo plano no qual o código alfanumérico é encriptado com um laser. São exclusivamente fabricados a partir de um único componente, não desbotando mesmo quando submetidos a manipulação repetida, expostos a diferentes solventes ou ciclos de congelamento e descongelamento.

http://www.scientistlive.com/European-Science-News/Lab_Products/Laser_etched_alphanumeric_coded_tubes/25811/

Consumidores tentados por alimentos funcionais.

Alimentos e bebidas com um acabamento de excelente sabor é fundamental para repetir a compra dos consumidores.

<http://www.foodbev.com/opinion/tempting-consumers-with-functional-foods>

Cápsulas de recipientes de vidro: problemas e soluções.

Usados em embalagens de alimentos, e apesar de ser um dos mais antigos sistemas de conservação, existem muito poucos estudos sobre o assunto, e quando algo não funciona, é difícil para as empresas descobrir onde e porque é que um determinado problema ocorreu.

<http://www.ssica.it/content/view/321/1/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 REMOVER. 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.