

NEWSLETTER 12

Possíveis aplicações de processos de membrana no processamento de purés de fruta.

É objetivo do estudo investigar a possibilidade de empregar, de forma combinada, a ultrafiltração e a osmose inversa para a preparação de purés de frutas concentrados de elevada qualidade.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,407/Itemid,133/language,it/

Novo ingrediente para a redução de sal em produtos alimentares.

As microesferas constituem um novo ingrediente que reduz os níveis de sal dos produtos alimentares em 25-50%, incluindo produtos de panificação e salgados.

<http://www.foodbev.com/news/tate-lyles-salt-microspheres-win-health>

Mel ganha popularidade na indústria alimentar.

Para os fabricantes que procuram criar alternativas saborosas e naturais para alimentos açucarados e bebidas, o mel é uma boa opção.

<http://www.foodprocessing.com/articles/2013/flavor-month-honey.html>

Certificação de que os alimentos produzidos são bons o suficiente para ingerir.

Produzir comida suficiente para alimentar a crescente população mundial está a tornar-se uma grande preocupação e a certificação de que os alimentos produzidos são seguros e nutritivos também é repleta de dificuldades.

<http://www.scientistlive.com/content/25392>

Conclusão sobre a avaliação do risco dos pesticidas, nomeadamente da substância ativa acequinil.

São descritas as conclusões da European Food Safety Authority (EFSA), após a revisão das avaliações de riscos iniciais para pesticidas com a substância ativa acequinil, usado como acaricida em plantas ornamentais, maçãs e peras.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3212.pdf>

Tecnologias da Horticultura Mediterrânica.

Na Europa, a Espanha e a Itália, juntos, são responsáveis por quase 50% da produção e são seguidos pela Holanda, França e Grécia, sendo a Europa responsável por 16% da produção mundial de frutas.

http://www.poscosecha.com/es/publicaciones/tecnologias-de-la-horticultura-mediterranea/_id:11/

Presença de micotoxinas, em Espanha, em 75% dos alimentos à base de cereais.

Estudo relativo à procura (pelas Organizações Europeias de Consumidores) de 14 micotoxinas em 173 produtos multicereais, que têm especialmente aveia e centeio na sua composição. Espanha registou a taxa mais baixa, enquanto que Portugal e Itália têm a maior (90%).

<http://www.clubdarwin.net/seccion/ingredientes/hallan-micotoxinas-en-el-75-de-alimentos-base-de-cereal-en-espana-pero-no-son-n?>

O veneno de abelha, uma arma contra a propagação do vírus da SIDA.

Um estudo americano mostra que a proteína do veneno da abelha destrói o vírus da SIDA. Esta descoberta pode levar à elaboração de um gel vaginal contra o contágio.

<http://www.smartplanet.fr/smart-technology/le-venin-dabeille-une-arme-contre-la-propagation-du-sida-23328/>

Práticas que melhoram a conservação da cebola doce.

As cebolas doces são mais suaves e de sabor menos acentuado em relação a outras variedades e, portanto, mais suscetíveis a danos mecânicos e doenças fúngicas, sendo por isso apropriadas somente para armazenamento de curto prazo.

http://www.poscosecha.com/es/noticias/practicass-que-mejoran-la-conservacion-de-cebolla-dulce/_id:79440/



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.