

NEWSLETTER 13

Controlo da viscosidade no processamento de polpa de tomate.

Estudo de avaliação acerca da possibilidade de uso industrial de um viscosímetro oscilatório no processamento de polpa de tomate.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,404/Itemid,133/language,it/

A segurança alimentar num clima em mudança.

Sobretudo para as grandes empresas, como a Unilever, crescimento e sustentabilidade como partes do mesmo todo, significa que é necessário o desenvolvimento de novos modelos de negócio que permitam continuar a crescer, mas dentro dos recursos finitos de um planeta frágil.

<http://www.foodbev.com/opinion/food-security-in-a-changing-climate>

Sistema de higiene em poliuretano para pisos de indústria agroalimentar e farmacêutica.

Especificamente concebido para operações em que tanto a limpeza e durabilidade desempenham um papel fundamental na segurança dos funcionários, produtividade e integridade do produto.

<http://www.foodprocessing.com/vendors/products/2006/099.html>

Sulfitos totais em vinho.

Desenvolvimento de um kit de teste semi-automatizado e automatizado para analisadores manuais, com o objetivo de analisar o valor total de sulfitos no vinho.

<http://www.scientistlive.com/content/total-sulphite-wine>

Lavagem de frutas e legumes em pós-colheita.

De acordo com o Centro de Estudos de Biosegurança (CEBE), BIO 902 CB-OxyWATER, é um processo de desinfecção de água ideal para lavar frutas e legumes em pós-colheita, com base num biocida como substância ativa.

http://www.poscosecha.com/es/empresas/cb-oxywater-902-biocida-oxidante-para-tratar-agua-de-riego-y-de-proceso/_id:60779,seccion:catalogo_de_productos,producto:9772/

Adoção da inovação no negócio de produtos frescos: como podemos acelerar o processo?

Porque é que continuamos a encontrar algumas variedades de produtos frescos no mercado com baixa gosto quando os mais saborosos estão disponíveis? Porque é que existe uma embalagem no mercado, que não protege eficazmente a fruta, quando a embalagem mais eficaz é tecnologicamente disponível?

<http://www.fruitprofits.com/ing/articulo.asp?reg=16>

Consumidores procuram por ingredientes naturais nos produtos alimentares.

Um estudo conduzido pela Research MMR, revelou que os consumidores europeus estão cada vez mais atentos ao que está descrito no rótulo dos produtos que compram, procurando pelos “ingredientes naturais”.

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

Inovação : azeite com trufa.

Para sobreviver à crise, uma empresa do sector do azeite apostou na inovação: azeite com trufa. Este produto destina-se essencialmente à exportação e ao setor gourmet.

<http://www.clubdarwin.net/seccion/innovacion/aceite-de-oliva-trufado-de-valderrama>

Práticas que melhoram a conservação da cebola doce.

A capacidade de modificar a micro e macroestrutura de produtos alimentícios, usando a ciência de hidrocolóides oferece à indústria alimentar uma infinidade de oportunidades para produzir alimentos mais saborosos e saudáveis.

<http://www.foodnavigator.com/Science-Nutrition/Healthy-hydrocolloids-Designing-foods-with-a-healthier-structure/>



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.