

## NEWSLETTER 14

### **Funcionalidades das embalagens alimentares.**

O acondicionamento dos produtos alimentares deverá proporcionar um ambiente adequado para o armazenamento por um período adequado e assegurar as suas características.

[http://www.ssica.it/component/option,com\\_docman/task,doc\\_download/gid,447/Itemid,133/language,it/](http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,447/Itemid,133/language,it/)

### **Tendência industrial para a utilização da botânica.**

“Natural” e “limpo” permanecem palavras populares na indústria de água engarrafada e no mercado de bebidas em geral, tornando-se uma reivindicação popular associada a novos produtos que chegam ao mercado. Os fabricantes utilizam a tendência para estabelecer a sua própria inovação neste mercado.

<http://www.foodbev.com/opinion/seeing-the-beauty-in-botanicals>

### **Investigadores alimentares estudam potencial das “superfrutas”.**

As “superfrutas” não são exclusivamente exóticas, incluem igualmente as frutas domésticas que também podem conter elevados níveis de antioxidantes.

<http://www.foodprocessing.com/articles/2013/researchers-studying-superfruits.html>

### **Mercado Internacional: venda de alho negro.**

Aposta no relançamento do alho negro no mercado Inglês.

<http://www.foodbev.com/news/black-garlic-relaunched-in-tesco>

### **Influência dos pesticidas neonicotinoides nas espécies polinizadoras (abelhas).**

A EFSA (European Food Safety Authority) conclui que existem alguns pontos fracos num estudo publicado pela UK Food and Research Agency Ambiente (FERA), que sugeriu que os pesticidas neonicotinoides não têm um efeito importante sobre as colónias de abelhas em condições de campo.

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130604b.htm?utm\\_source=homepage&utm\\_medium=infocus&utm\\_campaign=neonicotinoidconclusions](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130604b.htm?utm_source=homepage&utm_medium=infocus&utm_campaign=neonicotinoidconclusions)

### **Equipamento de análise de humidade para indústria alimentar.**

Estes analisadores de humidade auxiliam na realização da análise do conteúdo preciso de humidade em menos tempo do que através de uma combinação de construção robusta, é de fácil operação e limpeza rápida.

<http://www.scientistlive.com/content/25923>

### **Premios Líderpack 2013: Os grandes vencedores na inovação das embalagens alimentares.**

Foram galardoadas 28 embalagens do setor alimentar, durante a entrega dos prémios Líderpack Awards, em Barcelona.

<http://www.clubdarwin.net/seccion/packaging/premios-liderpack-2013-la-innovacion-en-packaging-alimentario-grandes-triunfadores?>

### **Prolongamento da conservação de frutas, hortaliças e flores cortadas.**

A American Chemical Society, apresentou um trabalho que explica as vantagens de fotocatalise: "uma nova tecnologia que pode salvar milhares de milhões de dólares de prejuízos, como alternativa ao etileno, que faz com que os frutos amadureçam muito e apodreçam facilmente."

[http://www.poscosecha.com/es/noticias/conservando-frutas-hortalizas-y-flor-cortada-durante-mas-tiempo/\\_id:79482/](http://www.poscosecha.com/es/noticias/conservando-frutas-hortalizas-y-flor-cortada-durante-mas-tiempo/_id:79482/)

### **Lançamento de produto alimentar com suplemento de magnésio para crianças.**

Este suplemento alimentar, totalmente natural e de sabor agradável, é projetado para crianças dos 5 aos 14 anos, com carências de magnésio.

<http://www.foodbev.com/news/anlit-launches-yomi-magnesium-supplement>



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](mailto: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.