

SUMÁRIO

Editorial 1

Conservação

Cargas térmicas em
móveis frigoríficos 4

O potencial da quitosana
como conservante do vinagre 8

Processamento

Determinação da amilose por
espectroscopia de infravermelho
próximo (NIR) 12

Empresas & Mercados 18

Dossier — Indústria IV gama

Qualidade microbiológica de
fruta minimamente processada 22

Qualidade, inovação e tecnologia 27

O exemplo da Vitacress 28

A Gasin na indústria de IV Gama 30

A nova cortadora da Urschel 32

Quando a solução não está
num catálogo! 33

Nutrigreen: «a nossa bandeira
é inovar, desenvolver novos
produtos, gamas e conceitos» 34



Qualidade

Avaliação da qualidade sensorial
dos alimentos 36

Listeria e *Listeria*
monocytogenes em alimentos 40

Intertek: «o parceiro de confiança
na garantia total da qualidade» 44

Controlo microbiológico de
vegetais e frutos frescos prontos
para consumo 47

Ciência & Tecnologia

ALGAFARM: cultivo de
microalgas à escala industrial 50

Estudo compara os mototambores
e os motorreductores na
indústria alimentar 53

Rotulagem

Alergias alimentares vs.
Intolerâncias alimentares 54

Rotulagem de origem: novas
regras nos leites 56

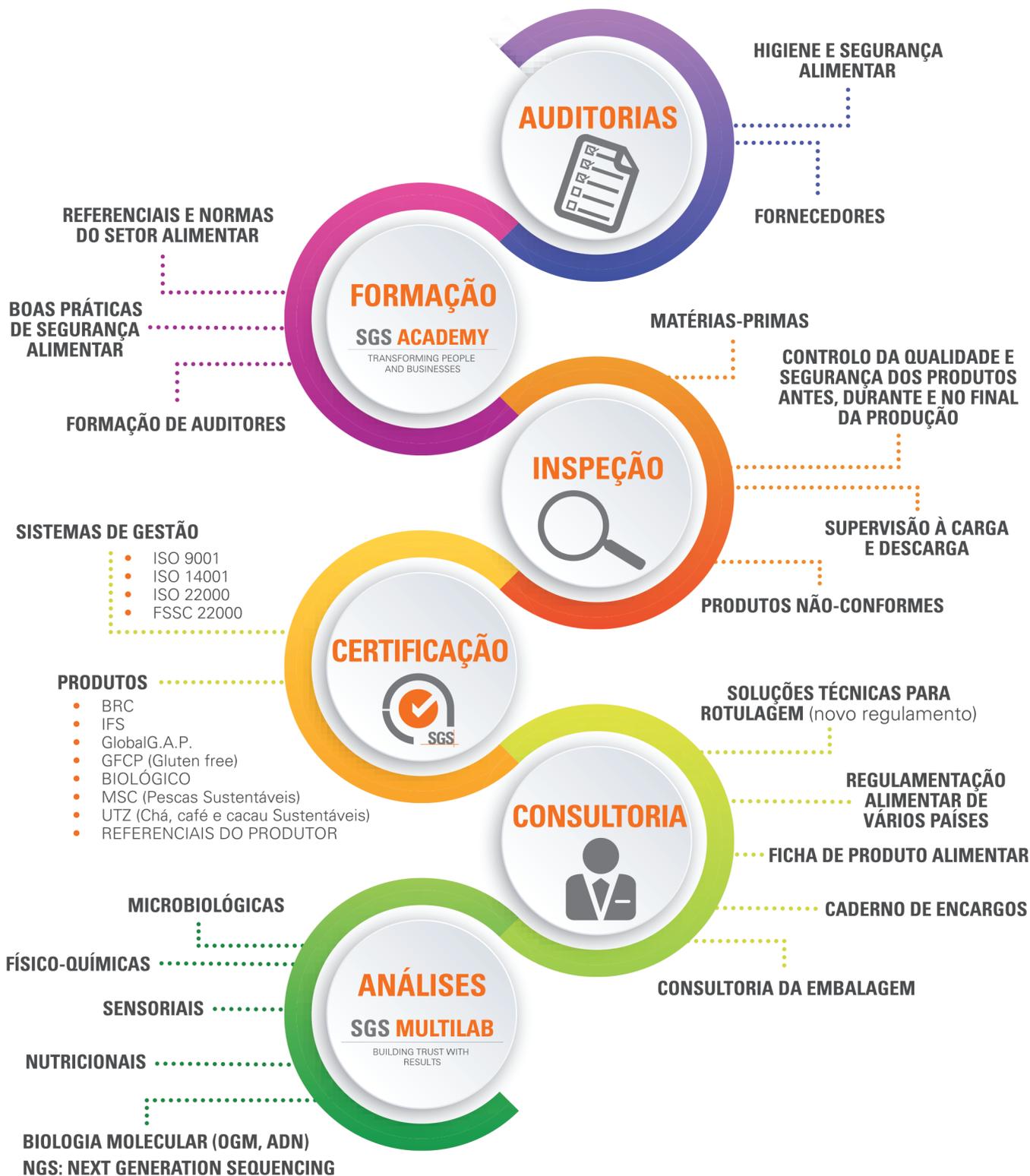
Feiras & Eventos 62

Estante 64



SOLUÇÕES SGS

INDÚSTRIA ALIMENTAR



808 200 747
 PT.INFO@SGS.COM
 WWW.SGS.PT

