

SUMÁRIO

Editorial 1

Conservação

Produção de frio num supermercado 4

Processamento

Interesse nutricional de variedades de pão com elevado teor em amido resistente 9

Avaliação teórica da detecção eletroquímica CoO(OH)-assistida de galatos em Alfarroba 14

O impacto do processamento culinário na qualidade organoléptica e nutricional do feijão 18

Caracterização de hidroméis elaborados com méis de diferentes origens botânicas 22



Dossier – Indústria da Pastelaria

Pastelaria: indústria cresce empurrada pela inovação 28

Panificação e pastelaria industriais: vendas sobem para €645 milhões em 2016 30

«As pastelarias têm de ser espaços de alimentação superinteligente» 34

Reologia de alimentos Parte I – Métodos instrumentais de análise de textura 38



Qualidade e Segurança Alimentar

L. monocytogenes em carne e produtos cárneos 42

Cereais e Alimentos à base de cereais — A ASAE no controlo de matérias-primas e produto final 46

Agroalimentar

Entrevista: Merlett 49

Certificação

O mercado de produtos sem glúten 52

Embalamento e Engarrafamento

Entrevista: Alheiras Primorosas 53

Feiras & Eventos

Empack&Logistics 2017 mostrou a força do setor da embalagem 56

Aveiro debateu “Fraude Alimentar: da Fiscalização à Prevenção” 59

Empresas & Mercados 60

Estante 64

