

# SUMÁRIO

**Editorial** 1

## Conservação

Refrigeração e congelamento do pescado 4

## Processamento

Produção de sumos de frutos 8

## Dossier Laticínios

Laticínios: um setor que resiste 18

Entrevista | Capoulas Santos 21

O desperdício alimentar 23

Entrevista | Paulo Leite (ANIL) 26

Laticínios das Marinhas 29

**Engenharia Alimentar em Portugal: contributos** 31

## Qualidade e Segurança Alimentar

ASAE e a agenda nacional de avaliação de risco 36

**Empresas & Mercados** 40

**Legislação** 43

## Ciência e Tecnologia

Ciência e Tecnologia na cozinha – o ovo 44



18

## Aquacultura

Água deuterada como marcador nutricional para peixes de aquacultura 48

## Consumo

Anisakis spp. 50

Riscos e benefícios do consumo de ovos 58

**Feiras e Eventos** 63



4



8



31