



**Paisagem Agroalimentar
em Portugal a nível regional**

**SIMAB: a defesa dos mercados
abastecedores e do agroalimentar**

**Riscos e benefícios do consumo
de carne vermelha**

**Rotulagem alimentar
uma escolha consciente**

SUMÁRIO

Editorial **1**

Agroalimentar

Paisagem Agroalimentar em Portugal a nível regional. Factos e perspetivas **4**

Congresso FIPA 2017 **10**



DOSSIER - ROTULAGEM

Rótulos alimentares: o que nos dizem? **16**

Conhecimentos e competências do consumidor sobre a rotulagem de alimentos **18**

Informação e capacitação do consumidor **22**

Produtos Biológicos – Evolução do Mercado e Rotulagem **24**

«Consumidores portugueses fazem hoje escolhas alimentares mais responsáveis» | Entrevista ASAE **28**

Rotulagem alimentar: um guia para uma escolha alimentar consciente **32**

MOVIPod – Domínio absoluto do movimento 3D **35**

Promover dietas saudáveis através de rótulos com sistema de cores **37**



Logística

«As grandes cadeias de distribuição têm renovado os seus investimentos» | Entrevista SIMAB **38**

Melhoria de processos para a evolução contínua da Triperu **44**

Qualidade e Segurança Alimentar

Next Generation Sequencing para a autenticidade e segurança alimentar **46**

Empresas e Mercados **48**

Biotecnologia

Avaliação de produtos lácteos, produzidos com leite de cabra enriquecido com ácidos gordos ómega-3 de Cadeia Longa **50**



Ciência e Tecnologia

Estão a nascer produtos inovadores com recurso a algas invasoras **57**

Consumo

Riscos e benefícios do consumo de carne vermelha **58**

Estante **62**

Feiras e Eventos **63**

Por que são tão importantes os Lubrificantes Alimentares NSF-H1?



Pela segurança dos consumidores e dos operadores da indústria alimentar e de bebidas. «Todos os lubrificantes usados na produção, processamento e embalagem de alimentos e bebidas, rações animais, fármacos, cosméticos e tabaco, têm de cumprir requisitos especiais. Todos os produtos CASSIDA são certificados pela NSF e considerados referência a nível mundial», explica Carlos Braga, Gestor de Produto da FUCHS.

Consciente desta realidade e da sua responsabilidade, a FUCHS apresenta uma gama completa de lubrificantes food grade de elevada performance. Estes produtos respeitam as exigentes normas de segurança ao mesmo tempo que respondem às necessidades críticas de operação, como por exemplo elevada produtividade e parâmetros mínimos.

A gama CASSIDA apresenta ainda as certificações Kosher e Halal.”

Mais informações sobre a gama em:

www.fuchs.pt | <http://fuchs.pt/industria-alimentar-45-1>

ALPHA ENGENHARIA apresenta caudalímetro electromagnético, mod. MAG-C

O medidor de caudal eletromagnético MAG-C, com uma ampla gama de tamanhos, de DN15 a 2000 mm, foi projetado para medir caudais e volumes de líquidos eletricamente condutores.

A utilização de uma tecnologia inovadora no sinal gerado pelos eletrodos permite medições extremamente exatas



num campo extremamente largo de caudais, incluindo caudais inversos. O uso de 3 eletrodos internos permite margens de erro menores do que 2% para uma velocidade de fluxo entre 0,2 m/s e 10 m/s.

Este tipo de medidores de caudal, como não têm peças mecânicas em movimento, são ideais para aplicações em que existem sólidos em suspensão no líquido.

A parte interna do tubo de medição é isolada eletricamente e o líquido a ser medido nunca está em contacto com o material do corpo e das flanges do caudalímetro. Assim é possível medir qualquer tipo de líquido desde que compatível com o revestimento interno.

Todos os valores de configuração, de contagem e de registo de dados são mantidos mesmo em caso de falha de energia, quer na versão separada ou compacta e nos tamanhos de DN50 a DN600.

Estas características técnicas combinadas com uma queda de pressão muito baixa e a possibilidade de instalá-lo em diferentes posições tornam a sua utilização adequada para muitas aplicações na indústria alimentar, química e em sistemas hidráulicos.

Mais informações em:

ALPHA ENGENHARIA - Equipamentos e Soluções Industriais

Tel. +351 220 136 963 | Telemóvel +351 933 694 486

info@alphaengenharia.pt | www.alphaengenharia.pt

BUSCH - Eficiência energética no fornecimento de vácuo

Com a série R 5, a BUSCH é há mais de 50 anos uma referência mundial na produção de vácuo em máquinas de embalar. Hoje mantém essa posição e continua a desenvolver produtos com elevada tecnologia para soluções de qualidade na indústria alimentar.

Nesta indústria, a eficiência energética no fornecimento de vácuo para o embalamento reveste-se de particular interesse do ponto de vista económico. As máquinas de campânula, de termoselagem e as termoformadoras utilizam a tecnologia de vácuo para embalar alimentos frescos de forma higiénica e duradoura.

Quanto maior for o número de máquinas de embalar e mais extensos forem os ciclos de trabalho, maior deve ser a relevância atribuída aos custos de operação envolvidos.

Produção de vácuo

A bomba de vácuo constitui o núcleo do fornecimento de vácuo numa máquina de embalar, com a função de evacuar o ar da câmara e garantir o embalamento à pressão adequada após selagem. Posteriormente pode ainda ser injetado um gás por forma a criar uma atmosfera protectora na embalagem.

Vácuo centralizado

Qualquer empresa que embale produtos alimentares, e que possua várias máquinas idênticas às descritas anteriormente, deve considerar a possibilidade de ter um sistema de vácuo centralizado. A BUSCH é um dos fabricantes mais importantes a nível mundial deste tipo de sistemas centralizados, contando desde logo com uma experiência vasta e consolidada.