

13

TECNOALIMENTAR®

REVISTA DA INDÚSTRIA ALIMENTAR

TECNOLOGIA
INOVAÇÃO
QUALIDADE

4.º TRIMESTRE DE 2017 . 6€ TRIMESTRAL . PORTUGAL

ISSN 2183 - 3338



**Produção do frio
num supermercado**

***L. monocytogenes* em
carne e produtos cárneos**

**Empack&Logistics: a força
do setor da embalagem**

**Indústria da Pastelaria:
inovação e novas tecnologias marcam evolução do setor**

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



BERNSTEIN: SOLUÇÕES PARA A SEGURANÇA DE MÁQUINAS

A Alpha Engenharia publica um novo folheto na área de segurança de máquinas para promover, junto dos técnicos de manutenção e projeto, algumas soluções.

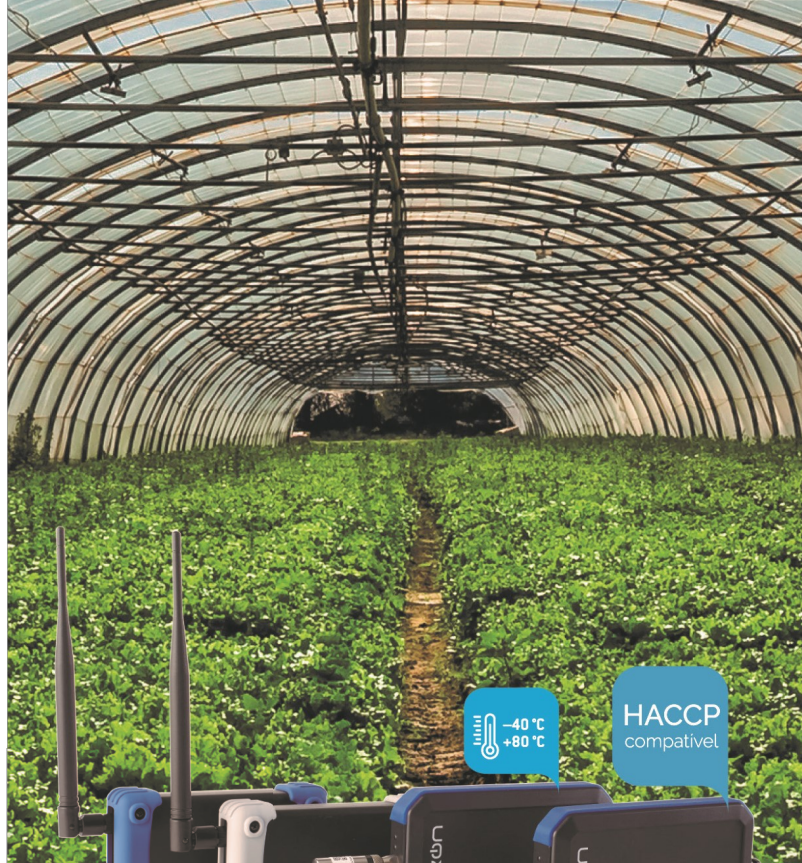
Neste folheto é divulgado uma seleção de equipamentos do fabricante alemão BERNSTEIN, como por exemplo:

- Interruptores de segurança com atuador separado e sem bloqueio ou com bloqueio;
- Interruptores de segurança com acionamento por cabo;
- Fins curso de plástico ou de metal;
- Pedal de segurança;

A juntar à ampla oferta de soluções do fabricante BERNSTEIN, a empresa Alpha Engenharia disponibiliza serviços de “Consultoria de Segurança de máquinas” que visam esclarecer os clientes relativamente a questões como a implementação das diretivas e normas aplicadas na construção de uma máquina.



Para fazer o download do novo folheto – Segurança de Máquinas, active o código QR ao lado ou acesse aqui: [<http://www.alphaengenharia.pt/pdf/flyer%20BERNSTEIN%20180917.pdf>].



WIRELESS SYSTEM DUOS

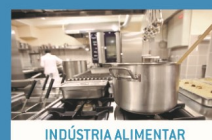
SISTEMAS DE MONITORIZAÇÃO SEM FIOS

TEMP E HYGROTEMP

O Wireless System DUOS é um sistema escalável, de fácil manutenção e instalação, que combina num conjunto de pelo menos dois equipamentos, a possibilidade de monitorizar temperatura e humidade dos seus processos industriais.

Através desta solução poderá criar uma rede de monitorização de longo alcance (até 5 Km (Los)), expansível (até 55 transmissores combináveis e 12 repetidores em série) e capaz de suportar uma gama de temperaturas de -40° a 80°C e/ou humidades relativas de 0 a 100%.

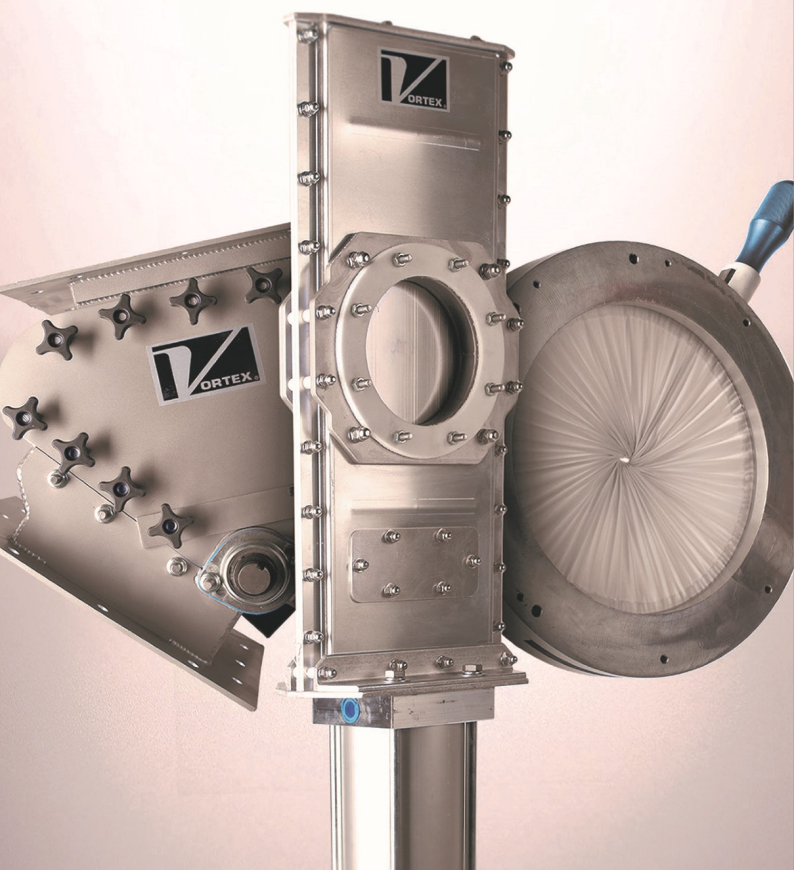
POTENCIAIS APLICAÇÕES





COMPONENTES PARA MANIPULAÇÃO DE SÓLIDOS SECOS

Válvulas deslizantes, válvulas desviadoras e soluções para manipulação de cargas



ALPHA ENGENHARIA

Tel: +351 220 136 963 · Telmv: +351 933 694 486
info@alphaengenharia.pt · www.alphaengenharia.pt



SOLUÇÕES CASSIDA PARA A INDÚSTRIA PANIFICADORA E DE PASTELARIA INDUSTRIAL

A produção de alimentos, bebidas e outros produtos relacionados impõe os mais severos requisitos relativamente aos lubrificantes usados nos processos produtivos.

Atualmente as empresas mais importantes da Indústria Panificadora e de Pastelaria Industrial evitam estes riscos recorrendo aos lubrificantes de Qualidade Alimentar. Deste modo, a CASSIDA assume-se, no mercado, como a opção mais segura em todos os pontos da lubrificação das suas unidades de produção.

A proteção do consumidor é absolutamente essencial e tal é assumida pela marca como «prioridade principal assegurar que o processo de produção ocorra sem problemas e com total eficácia – resultando em vida útil alargada dos componentes e intervalos de lubrificação mais prolongados».

«Os nossos clientes beneficiam da excelente qualidade dos nossos produtos CASSIDA, certificada pelas várias recomendações e aprovações concedidas pelos conhecidos fabricantes de equipamentos (OEM) de produção e fabricação de alimentos», garante a FUCHS.

Segurança e Performance

A gama de produtos CASSIDA apresenta o registo NSF H1, foi a primeira gama de lubrificantes de Qualidade Alimentar a receber a certificação ISO 21469 e ainda conta com as certificações Halal e Kosher.

«A gama constitui a solução completa para a Indústria Panificadora e de Pastelaria Industrial», garante a marca.

Programa de Assistência Técnica

Para além de fornecer lubrificantes de Qualidade Alimentar de elevada performance, a marca CASSIDA oferece assessoria técnica especializada entre outros serviços:

- Análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP)
- Plano de lubrificação
- Serviço de Assessoria à Manutenção Preditiva
- Formação Intra-Empresa.



Active o código QR ao lado para aceder ao catálogo de produtos CASSIDA ou visite o catálogo em <http://fuchs.pt/pt/cassida-fluids-72-1>.