



ESTABILIDADE DA COR
EM **SUMOS DE ANANÁS**

OTIMIZAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE
CURA DE **QUEIJOS TRADICIONAIS**

REPORTAGEM: **ALIMENTARIA&HOREXPO 2019**

FUMEIROS TRADICIONAIS: UM IMPULSO AO AGROALIMENTAR

EDITORIAL

1

ADITIVOS E NUTRIENTES

Desenvolvimento de **corantes alimentares naturais** a partir de flores comestíveis

4

PROCESSAMENTO

Estabilidade da cor em sumos de ananás: efeito da adição de filmes de quitosano contendo ácido ascórbico

6

Rastreabilidade das rações: uma questão de proteção da qualidade dos produtos alimentares

9



CONSERVAÇÃO

Isolamentos em câmaras frigoríficas de congelados para armazenamento em longos períodos de tempo

11



TECNOLOGIA ALIMENTAR

Novas tampas transparentes para **latas de conserva Canpeel®**

16

DOSSIER – FUMEIROS TRADICIONAIS

O fumeiro tradicional português | 20



Fumeiro: um impulso económico no norte de Portugal | 22

Avaliação do pH na transformação do músculo em **carne bovina** | 28

Filmes ativos de quitosano incorporados com extratos naturais na **preservação de carne de frango fresca** | 30



Contributo para a implementação da **Norma BRC Food** numa **indústria de carnes** | 33

Entrevista a Eliana Carvalho, administradora da **Carnes Landeiro** | 36



Alheira tradicional vs vegetal: interesse do consumidor, processo tecnológico e valor nutricional | 41

Soluções para o **mercado de charcutaria** com foco no **desenvolvimento e criação de novos produtos** | 44



ROTULAGEM

Rotulagem nutricional dos alimentos processados e conformidade dos valores declarados | 46

AGROALIMENTAR

Alimentaria&Horexpo 2019: negócios, produtos e marcas impulsionam agroalimentar | 48

Projeto CFD4CHEESE: otimização das condições de **cura de queijos tradicionais** | 52



EMPRESAS E MERCADOS

O novo padrão em **termoformagem** | 56

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Fraude alimentar: definição, contextualização na Legislação Europeia e Americana | 58

10 anos PNCA | 10 anos EFSA Focal Point: ao serviço da ciência e do consumidor | 62



ESTANTE

64