

22

TECNOALIMENTAR[®]

REVISTA DA INDÚSTRIA ALIMENTAR

TECNOLOGIA
INOVAÇÃO
QUALIDADE

1.º TRIMESTRE DE 2020 7€ TRIMESTRAL PORTUGAL

ISSN 2183-3338



2 183 3338



TENDÊNCIAS PARA A
ALIMENTAÇÃO DO FUTURO

CONTROLO OFICIAL DO QUEIJO

PROPRIEDADES QUÍMICAS
E MICROBIOLÓGICAS
DE FORMULAÇÕES
DE COMPOTA DE KIWI

INDÚSTRIA CONSERVEIRA A INOVAÇÃO NA TRADIÇÃO

EDITORIAL

1

PROCESSAMENTO

Tecnologia de produção do queijo Serpa DOP: tradição, inovação e fatores limitantes – Parte I | 4



Azeitona de mesa, da tradição à inovação de produtos | 10



Avaliação das propriedades químicas e microbiológicas de três formulações de **compota de kiwi** | 12



DOSSIER CONSERVAS

Uma reflexão sobre a **indústria conserveira portuguesa** | 18



Salmar: sustentabilidade e inovação com um **sabor português** | 20

A evolução das conserveiras nacionais Aliança entre a inovação e a tradição | 24



Entrevista com João Paulo Teófilo, Diretor da Conserveira Pinhais & CIA | 28



Rastreabilidade: **Epack Hygiene Solução digital HACCP** | 33

EMPRESAS E MERCADOS

Lubrificação automática na indústria alimentar | 35

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Tendências para a **Alimentação do Futuro** | 36



Carne de aves e ovos – diferenças entre o modo de produção **biológico** e o modo de produção **convencional** | 38

Christeyns debate Listeria na Indústria Alimentar | 42



Controlo oficial do queijo | 45

ESTANTE

48

ESTATUTO EDITORIAL

Revista

TecnoAlimentar – Revista da Indústria Agroalimentar.

Objeto

Promoção de tecnologias inovadoras que sustentem a competitividade da agroalimentar nacional.

Objetivo

Estabelecer pontes de diálogo técnico e de cooperação com profissionais que operam no setor das Ciências Agrárias e Alimentares, Empresários, Gestores, Formadores, Investigadores, Docentes e Formandos, tanto em Portugal como nos países de expressão portuguesa.

Enquadramento Formal

A TecnoAlimentar – Revista da Indústria Agroalimentar respeita os princípios deontológicos da liberdade de imprensa e ética profissional, de modo a não poder prosseguir apenas fins

comerciais ou políticos, encobrindo ou deturpando a informação, indo antes ao encontro das necessidades dos leitores e do bem comum. Na revista existe liberdade de menção a marcas e produtos, sem que tal esteja associado à presença ou ausência de anunciante do artigo mencionado.

Caracterização

Publicação periódica especializada.

Suporte

A revista TecnoAlimentar estará disponível ao público em formato de papel e em formato digital.

Estrutura Redatorial

Diretor;
Diretor-Executivo;
Conselho Editorial;
Redação;
Colaboradores.

Seleção de Conteúdos

A seleção de conteúdos científicos é da exclusiva

responsabilidade do Diretor e Conselho Editorial. As restantes rubricas serão propostas pelo Diretor-Executivo e pela Redação, de acordo com a linha editorial da revista. Poderá ser publicada publicidade redigida nas seguintes condições:
– identificada com o título de “publireportagem”;
– com a aposição no texto do termo “publicidade” se publicada no formato de notícia.

Espaço Publicitário

A publicidade organiza-se por espaços de páginas e frações, encartes e publireportagens. A tabela de publicidade é válida para o espaço económico europeu. A percentagem de espaço publicitário não poderá exceder 1/3 da paginação. A direção da revista reserva-se ao direito de recusar publicidade, sobretudo se a mensagem não se coadunar com o seu objeto editorial; e se o anunciante indiciar práticas danosas das regras de concorrência ou sociais.

Os artigos assinalados são da exclusiva responsabilidade dos seus autores.



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

tratar de géneros alimentícios prontos para consumo, com um elevado risco específico. Porém, do ponto de vista relativo, constatamos que apenas uma muito pequena percentagem das amostras analisadas para a deteção desses agentes patogénicos foi considerada não conforme, pelo que cerca de 98% das amostras analisadas se encontravam com qualidade microbiológica satisfatória (Figuras 2 e 3).

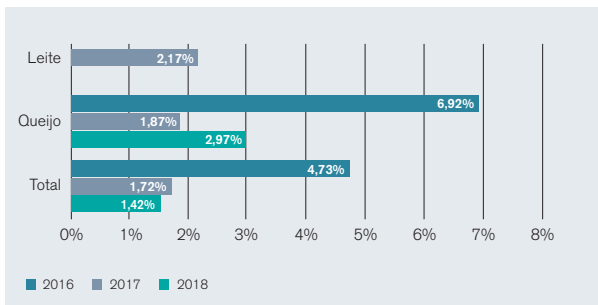


FIGURA 2. Não Conformidades registadas no grupo dos produtos lácteos de 2016 a 2018.

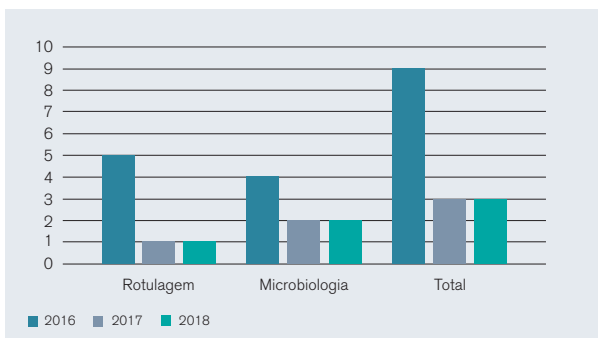


FIGURA 3. Não Conformidades registadas no grupo dos produtos lácteos por tipo de avaliação de 2016 a 2018.

Verifica-se assim que, apesar do risco específico inerente aos produtos lácteos ser considerável, pelas características intrínsecas que os mesmos apresentam, os resultados dos controlos efetuados no mercado indicam uma taxa de cumprimento muito elevada, claramente indicativa das boas práticas implementadas por parte dos operadores económicos do sector dos laticínios. ❁

BIBLIOGRAFIA

- Boas Práticas de Fabrico em Quejarias Tradicionais – Escola Superior Agrária de Coimbra, 2005.
- Código Europeu de Boas Práticas de Higiene na produção de queijo artesanal e de produtos lácteos - Versão revista a 28 de Setembro de 2017.
- Fernandes, A. C. M. (2015). Boas práticas em indústrias queijeiras em Portugal (Doctoral dissertation, Universidade de Lisboa. Faculdade de Medicina Veterinária).
- Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro.
- Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril.
- Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril.
- Regulamento (CE) n.º 1881/2006 da Comissão de 19 de dezembro.
- Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro.
- Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro.
- Saraiva, J., & Baptista, P. (2003). Higiene Pessoal na indústria alimentar. Forvisão – Consultoria em Formação Integrada Lda., Guimarães.