

Índice de artículos publicados

Le presentamos el Índice Anual de Temas, en el que aparecen los principales artículos publicados en Alimentación, equipos y tecnología durante 2008.

Están organizados, por números de revista, dentro de sus correspondientes temas para que le resulte más fácil su localización.

Si desea recibir una copia cualquiera de estos artículos, no dude en ponerse en contacto con nosotros en el tel. 944 285 600 o a través de:
infoalimentacion@rbi.es

Tenga siempre a mano esta hoja y no dude en ponerse en contacto con nosotros:
Tel: 944 285 600; fax: 944 285 645 o a través del correo electrónico:
infoalimentacion@rbi.es
AET es una publicación de Rizo Business Information, S.A.U. (www.rbi.es)

	Nº AET	Pág.		Nº AET	Pág.
REPORTAJES TÉCNICOS					
El quitosano, ingrediente para el s.XXI	229	36	organoclorados	235	42
Aspectos beneficiosos de las especias	229	40	Tecnología de infrarrojos en un producto envasado	235	46
Impacto de las mareas rojas en alimentación	229	44	Nanotecnología en la industria alimentaria	235	50
Adición de un extracto de naranja rico en fibra	229	50	Aplicación de una técnica de PCR	236	34
Calidad nutricional de las brásicas hortícolas	229	55	Técnicas de detección rápida	236	38
Desarrollo de un producto envasado fresco	229	60	Liberalización de la energía eléctrica y su influencia en almacenes frigoríficos	236	42
Producción pastelera de Santa Cruz de Tenerife	230	42	Los gases en la industria alimentaria	236	46
Causas que afectan la calidad del caramelo	230	46	Filtración del agua en la industria alimentaria	236	48
Preferencias y hábitos del consumo de la miel	230	50	Secado ultrarrápido de productos cármicos	236	54
Análisis sensorial descriptivo mediante perfil de libre elección	230	56	Mantenimiento de la seguridad alimentaria	237	22
Elaboración de pastas secas, control de calidad	230	62	I+D+i aplicada a la gastronomía	237	26
Un software para mezclas de trigo y harina	230	68	El proceso de innovación	237	30
Gestión integral avanzada para fábrica de harinas	230	74	Integración de sistemas de calidad y seguridad	237	34
Redefiniendo los envases metálicos	231	38	Limpieza criogénica aplicada a la alimentación	237	38
Aceptación y riesgo en los alimentos transgénicos	231	42	Control de calidad en queso	237	41
Radiación UV-C en brotes de hortalizas foliáceas	231	46	Cocina tradicional, ciencia y tecnología	237	44
Tiempo de descongelación de los alimentos	231	50	Panqueques listos para consumir	237	48
Certificación, normalización y legislación	231	54	Inactivación de microorganismos	237	52
Envases y embalajes en la cadena logística	232	44	Influencia de los azúcares en el agotamiento de la miel	238	24
La tecnología RFID y aplicaciones en distribución	232	48	Niveles de sodio y adición de sal en los gofios	238	28
Trazabilidad en la industria cármica	232	52	Calidad industrial del trigo y la harina	238	32
Análisis de la producción de carne cunícola	232	56	Deshidratación por microondas a vacío	238	36
Aguas residuales en un matadero de aves	232	60	La extrusión en la industria alimentaria	238	40
Reducción de sal en los alimentos	232	64	Optimización del rendimiento de la aspersion	238	44
Trazabilidad en los alimentos	232	68	Robótica en la industria alimentaria	238	48
El aceite de oliva un alimento funcional	233	32			
La miel y sus propiedades funcionales	233	36	SECTORES		
Proceso de fraccionamiento de aceites y grasas por vía seca	233	40	Industria cármica: un crecimiento moderado	229	32
Antimicrobianos naturales	233	44	Panadería y pastelería: una industria dinámica	230	38
Investigación sobre patata pre-frita congelada	233	48	Alimentos ecológicos: un mercado en desarrollo	231	34
Elaboración de productos alimentarios con algas	233	54	Mataderos: nuevas tecnologías y mentalidad	232	38
La elaboración de la cerveza	234	24	Aceites: en busca de la estabilidad	233	28
Tecnología en las aguas de procesos y residuales	234	28	Aguas envasadas: España ocupa el 6º puesto	234	20
Tendencias en el tratamiento de aguas	234	32	Derivados lácteos: innovación y concentración	235	26
La granada y su zumo, producción y composición	234	36	Frutas y hortalizas: un 3% más de exportación	236	30
Impacto ambiental de una pasteurizadora	234	40	Sector precocinados: 8% de crecimiento	237	20
Tratamiento de aguas residuales de almazara	234	46	Harinas: escasa calidad del trigo	238	22
Utilización de alimentos no comercializados	234	50			
Traceback, sistema global de trazabilidad europea	234	56	ENTREVISTAS		
Medida de presión en la industria lechera	235	30	Juan José Guibelalde, presidente de Intercam	229	21
Control de proceso en una industria procesadora de queso crema	235	34	Narcís Grèbol, gerente del CENTA	229	26
Queso del Cabreiro con leche ecológica	235	38	David Ràfols, socio director de Conectainnova	230	30
La incidencia toxicológica de los plaguicidas			José María Ferrer, responsable del Departamento de legislación de ainia	231	30
			Mike Clark, presidente de Pro Cartón Internacional	235	20