

19_ La primera edición conjunta de Hispack & Bta. no consigue eludir la crisis

David Barreiro. EUROCARNE

33_ Novedades de tecnología y equipos presentadas en Hispack & Bta.

EUROCARNE

50_ El Congreso Mundial del Jamón volvió a reunir a los profesionales del sector

Jesús Cruz. EUROCARNE

60_ Efectos de la utilización de agentes de curado en la elaboración de cecina de vacuno

Beatriz Martínez, Begoña Rubio e Isabel Jaime

72_ Nuevas formulaciones de salchichas frescas de cerdo enriquecidas en omega-3 y antioxidantes naturales

I. Valencia, M. N. O'Grady, D. Ansorena, I. A. Astiasarán y J. P. Kerry

84_ Efecto del método de conservación y del tiempo de almacenamiento sobre la oxidación de salchichones elaborados a partir de materia prima con perfil lipídico modificado

B. Rubio, B. Martínez, M.D. García-Cachán, J. Rovira e I. Jaime

94_ Desarrollo de envases para alimentos mediante la aplicación de nanotecnología

Carlos Enguix y Leonor Pascual

98_ Predicción del contenido de sal y agua en jamón curado mediante la tomografía computerizada

Eva Santos-Garcés, Israel Muñoz, Pierre Picouet, Pere Gou y Elena Fulladosa

Les mostramos todo lo acontecido en la última edición de Hispack & Bta. y las novedades tecnológicas que allí se presentaron (págs. 19-47)



Resumimos el amplio contenido del V Congreso Mundial del Jamón que se celebró en Aracena del 6 al 8 de mayo (págs. 51-58)

9_Cuadro de portada
11_Índice de anunciantes

15_Editorial
17_Humor

103_Empresas

110_Novedades
112_Clasificados

117_Eventos

124_Agenda
126_Imágenes del mes

127_Publicaciones
128_Aefemac informa

129_Avesa informa
130_I+D+i

131_Noticias

134_Precios
136_Legislación

139_Guía de proveedores