124ème année - Juin 2007

(sommaire)

Editorial 2

Actualités 3

Nouvelles CIIA 6

Ingrédients/PAI 7

Produits nouveaux 8

Actualités Techniques et Industrielles 9

• La maîtrise du risque moisissures dans les aliments à humidité intermédiaire (suite et fin)
- *La méthode HACCP adaptée à la maîtrise du risque moisissures*
- *Le conditionnement sous atmosphère modifiée*
- *Les absorbeurs d'oxygène*
- *Les conservateurs*
- *L'éthanol*

S. DE BIOURGE, S. DELACHARLERIE, C. CHÈNÉ, M. SINDIC, C. DEROANNE

Dossier spécial 30

• L'agroalimentaire en Espagne

Economie 36

• Le marché français des surgelés

• Le marché des glaces en France

Matériels et procédés nouveaux 38

• Traitement des eaux d'amont et d'aval

Matériels et techniques 40

Formations, salons, conférences, livres 44

Répertoire des fournisseurs 48