

19_ Avesa celebró las XIX Jornadas Nacionales de la Carne y Seguridad Alimentaria

Jesús Cruz. EUROCARNE

41_ La adición de lactato potásico en productos cárnicos crudos-curados con un contenido reducido de sodio

Anna Costa, María Dolors Guàrdia y Pere Gou

51_ Aplicación del análisis de inyección de flujo (FIA) a la determinación de nitratos y nitritos en productos cárnicos

Claudia Ruíz-Capillas y Francisco Jiménez Colmenero

61_ Carne de pollo con más vida útil: empleo de recubrimientos antimicrobianos

Área Técnica y de Laboratorios del CTIC

73_ Novedades referentes a las cantidades nominales de productos envasados y el control de su contenido

Jesús Cruz. EUROCARNE

87_ Técnicas para la detección de cuerpos extraños en productos cárnicos envasados

Ricardo Díaz Pujol

92_ La sostenibilidad en los envases y embalajes alimentarios

David Barreiro. EUROCARNE

102_ La tomografía computerizada: herramienta para la caracterización del proceso de elaboración del jamón curado

Elena Fulladosa, Eva Santos, Nuria García-Gil, Pierre Couet y Pere Gou

110_ Comentarios a la propuesta de Reglamento sobre protección de los animales en el momento de la matanza

Fernando Pascual

114_ Salamanca acogió las VI Jornadas sobre el Cerdo Ibérico y sus productos

EUROCARNE

118_ SIAL volvió a dar cita en París a las últimas novedades del sector alimentario

Jesús Cruz. EUROCARNE

Las XIX Jornadas Nacionales de la Carne y Seguridad Alimentaria volvieron a tratar los temas más candentes (págs. 19-36)



La nueva normativa en torno a la cantidad nominal en productos envasados legislará las nuevas presentaciones de los productos (págs. 73-84)

9_Cuadro de portada

11_Índice de anunciantes

15_Editorial

17_Humor

125_Empresas

130_Novedades

136_Clasificados

141_Eventos

148_Agenda

150_Imágenes del mes

151_Publicaciones

152_Aefemac informa

153_Avesa informa

154_I+D+i

155_Noticias

158_Precios

160_Legislación

163_Guía de proveedores