

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

SOMMARIO VOLUME 64

GENNAIO - DICEMBRE 2013

I 122 AUTORI..... pag. II

GLI ARGOMENTI

1 - Cereali e Prodotti	pag. VII
2 - Sili e Pulitura	pag. XIII
3 - Macinazione	pag. XIV
4 - Mangimifici	pag. XIV
5 - Pastificazione	pag. XV
6 - Imballaggio	pag. XV
7 - Chimica e Analisi	pag. XVII
8 - Varie	pag. XIX
9 - Notizie	pag. XXIV

LE 188 AZIENDE pag. XXX

N.B. Il primo numero si riferisce al fascicolo (1...12), seguito dai numeri delle pagine.

Se il primo numero è affiancato da "I/A", si fa riferimento all'edizione in lingua inglese "Tecnica Molitoria International".

I titoli con due numeri di pagina si riferiscono agli articoli, mentre quelli con uno solo si riferiscono alle rubriche.

I 122 AUTORI

ACQUISTUCCI R.: DISTRIBUZIONE DEI PIGMENTI GIALLI NELLE FRAZIONI DI MACINAZIONE DEL FRUMENTO DURO: EFFETTO DEL PROCESSO DI MACINAZIONE E DELLA VARIETÀ	2: 100-109
ACUTIS P.L.: CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA.....	9: 778-786
AMENDOLA C.: STUDIO SULL'APPLICAZIONE DELLA TECNOLOGIA RFID AD UN MAGAZZINO AUTOMATIZZATO DI UN PASTIFICIO	10: 866-875
BADECK F.: MODELLO DI UNA FILIERA CORTA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ A BASE DI CEREALI: IL PROGETTO ALIQUAL	11: 964-973
BALDASSARI I.: CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA.....	9: 778-786
BARAVELLI M.: MODELLO DI UNA FILIERA CORTA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ A BASE DI CEREALI: IL PROGETTO ALIQUAL	11: 964-973
BARBONI M.: INCONTRO ANTIM SU OGM E ALLERGENI IN GRANI E FARINE.....	5: 390
BELVISO S.: EFFETTO DEL CONGELAMENTO SU GRASSI E PROTEINE DEL TUORLO D'UOVO DETERMINATO MEDIANTE ANALISI NIR.....	2: 118-121
BENEDETTELLI S.: NUOVI MARCATORI DI DNA PER IDENTIFICARE LA PRESENZA DI GRANO TENERO IN SFARINATI E PASTA DI GRANO DURO.....	9: 770-777
BERTOLINO M.: EFFETTO DEL CONGELAMENTO SU GRASSI E PROTEINE DEL TUORLO D'UOVO DETERMINATO MEDIANTE ANALISI NIR.....	2: 118-121
VALUTAZIONE STRUTTURALE IN POST-COTTURA DI SPAGHETTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA	5: 380-385
BLANDINO M.: MACINAZIONE A SECCO DEL MAIS: QUALI TEST PER PREDIRE LA RESA IN GRITS.....	3: 192-199
BOCCACCI MARIANI: LA FUROSINA COME MARKER DI QUALITÀ DELLA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	12: 1076-1087
BONFANTE E.: RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI	6: 480-487
RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI - PARTE II: SITUAZIONE, PREVENZIONE E RIDUZIONE	7: 586-594
BONOMI F.: CARATTERIZZAZIONE STRUTTURALE E SUO RUOLO NELLA DEFINIZIONE DELLA QUALITÀ DELLA PASTA.....	7: 574-585
BORTOLOTTI C.: IMBALLAGGI E SICUREZZA ALIMENTARE: UN NUOVO PROTOCOLLO ANALITICO NEL SISTEMA GMP	3: 200-205
BOTTEGA G.: INDAGINE SUL DANNO TERMICO DELLA PASTA SECCA E SUE RELAZIONI CON LE CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA E DELLE CONDIZIONI DI PROCESSO	4: 286-295
BREVIARIO D.: NUOVI MARCATORI DI DNA PER IDENTIFICARE LA PRESENZA DI GRANO TENERO IN SFARINATI E PASTA DI GRANO DURO.....	9: 770-777
CABONI M.F.: UTILIZZO DEL GRANO SARACENO PER INCREMENTARE LA COMPONENTE FENOLICA DI PRODOTTI A BASE DI CEREALI	4: 296-301
CAMBREA M.: QUALITÀ DI NUOVE VARIETÀ DI FRUMENTO DURO PER IL PROCESSO DI PANIFICAZIONE.....	8: 674-681
CANDIANO G.: CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA.....	9: 778-786
CAPPA C.: EFFECTIVENESS OF WAXY RICE AND RICE BRAN IN DELAYING STARCH RETROGRADATION DURING GEL AGEING	14/A: 68-75
VALUTAZIONE DI SPAGHETTI GLUTEN-FREE PRESENTI SUL MERCATO ITALIANO: PROPRIETÀ DEL PRODOTTO COTTO.....	2: 110-117
CARRELLA S.: CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA.....	9: 778-786
CASAZZA A.P.: NUOVI MARCATORI DI DNA PER IDENTIFICARE LA PRESENZA DI GRANO TENERO IN SFARINATI E PASTA DI GRANO DURO.....	9: 770-777
CASSINARI A.: IMBALLAGGI E SICUREZZA ALIMENTARE: UN NUOVO PROTOCOLLO ANALITICO NEL SISTEMA GMP	3: 200-205
CATTIVELLI L.: ISOLATO NEL GENOMA DEL FRUMENTO UN PEPTIDE CAPACE DI PREVENIRE LA RISPOSTA CELIACA IN VITRO: UNA PROMETTENTE SOLUZIONE PER COMBATTERE LA CELIACHIA	5: 374-379
CHIRIOTTI C.: OPEN DAY PER LA TECNOLOGIA DELLA PASTA FRESCA ALLA PAVAN	1: 62

COMENDADOR F.J.: LA QUALITÀ PERCEPITA NEI CONFRONTI DELLA PASTA BIOLOGICA: UN CASO STUDIO.....	3: 206-214
CORRADINI D.: PHENOLIC ACIDS IN DURUM WHEAT AND DERIVED PRODUCTS: ROLE AND PERSPECTIVES.....	14/A: 58-67
D'AMBROSIO C.: CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA.....	9: 778-786
D'EGIDIO M.G.: CARATTERIZZAZIONE STRUTTURALE E SUO RUOLO NELLA DEFINIZIONE DELLA QUALITÀ DELLA PASTA.....	7: 574-585
DATTOLI M.A.: MYCOTOXINS AND GRAIN-QUALITY MONITORING OF DURUM AND COMMON WHEAT IMPORTS.....	14/A: 58-67
DATTOLI M.A.: MYCOTOXINS AND GRAIN-QUALITY MONITORING OF DURUM AND COMMON WHEAT IMPORTS.....	14/A: 76-87
DE ANGELIS E.: EFFETTO DELLA PANIFICAZIONE SUI LIVELLI DI DEOSSINIVALENOLO, TOSSINE T-2 E HT-2 E DELLE RISPETTIVE FORME CONIUGATE.....	11: 974-982
DE FILIPPIS A.: STUDIO DELLE CONDIZIONI OTTIMALI PER LO STOCCAGGIO DI FRUMENTO DURO DESTINATO ALLA PASTIFICAZIONE.....	1: 4-15
DE PACE R.: MYCOTOXINS AND GRAIN-QUALITY MONITORING OF DURUM AND COMMON WHEAT IMPORTS.....	14/A: 76-87
DE PILLI T.: STUDIO DELLE CONDIZIONI OTTIMALI PER LO STOCCAGGIO DI FRUMENTO DURO DESTINATO ALLA PASTIFICAZIONE.....	1: 4-15
DE ROSSI A.: PHENOLIC ACIDS IN DURUM WHEAT AND DERIVED PRODUCTS: ROLE AND PERSPECTIVES.....	14/A: 58-67
DE VITA P.: ISOLATO NEL GENOMA DEL FRUMENTO UN PEPTIDE CAPACE DI PREVENIRE LA RISPOSTA CELIACA IN VITRO: UNA PROMETTENTE SOLUZIONE PER COMBATTERE LA CELIACHIA.....	5: 374-379
DEL NOBILE M.A.: SPERIMENTAZIONE PER LA PRODUZIONE DI PASTA FUNZIONALE SENZA GLUTINE.....	1: 16-23
DELVECCHIO L.N.: COMPOSTI FENOLICI DEL GRANO DURO: EFFETTI SULL'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E SUL COLORE DEI PRODOTTI FINITI.....	6: 488-496
DEROSSI A.: STUDIO DELLE CONDIZIONI OTTIMALI PER LO STOCCAGGIO DI FRUMENTO DURO DESTINATO ALLA PASTIFICAZIONE.....	1: 4-15
DREISOERNER J.: CARATTERIZZAZIONE DI FARINE DI FRUMENTO TENERO MEDIANTE GLUTOPEAK.....	12: 1088-1092
FANTOZZI F.: CERTIFICAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO EPD, L'ESEMPIO DI BARILLA (ANALISI DEL CICLO DI VITA, LCA).....	3: 242
FARES C.: MYCOTOXINS AND GRAIN-QUALITY MONITORING OF DURUM AND COMMON WHEAT IMPORTS.....	14/A: 76-87
FARRIS S.: MODIFICAZIONE DELLE PROPRIETÀ BARRIERA DI UN FILM DI ACIDO POLILATTICO (PLA) ATTRAVERSO L'USO DI BIOCOATING.....	4: 302-305
FICCO D.B.M.: ISOLATO NEL GENOMA DEL FRUMENTO UN PEPTIDE CAPACE DI PREVENIRE LA RISPOSTA CELIACA IN VITRO: UNA PROMETTENTE SOLUZIONE PER COMBATTERE LA CELIACHIA.....	5: 374-379
FRANCHINO C.: MYCOTOXINS AND GRAIN-QUALITY MONITORING OF DURUM AND COMMON WHEAT IMPORTS.....	14/A: 76-87
GALASSI E.: CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA.....	9: 778-786
GATTI A.: DETERMINAZIONE DELLE "ATTESE" DI UN MARCHIO COMMERCIALE MEDIANTE TECNICHE DI MARKETING SENSORIALE.....	5: 386-389
GAVAZZI F.: NUOVI MARCATORI DI DNA PER IDENTIFICARE LA PRESENZA DI GRANO TENERO IN SFARINATI E PASTA DI GRANO DURO.....	9: 770-777
GAZZA L.: CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA.....	9: 778-786
GHIRARDELLO D.: VALUTAZIONE STRUTTURALE IN POST-COTTURA DI SPAGHETTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA.....	5: 380-385
GIACOMESSI R.: BETA-GLUCANI DA ORZO: UN INGREDIENTE INNOVATIVO PER IL BENESSERE DEL FUTURO.....	8: 682-688
GIACOMETTI F.: RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI.....	6: 480-487
GIACOMETTI F.: RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI - PARTE II: SITUAZIONE, PREVENZIONE E RIDUZIONE.....	7: 586-594
GIANNETTI V.: LA FUROSINA COME MARKER DI QUALITÀ DELLA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	12: 1076-1087

GIORDANO M.: EFFETTO DEL CONGELAMENTO SU GRASSI E PROTEINE DEL TUORLO D'UOVO DETERMINATO MEDIANTE ANALISI NIR.....	2: 118-121
GIULIANO I.: MODIFICAZIONE DELLE PROPRIETÀ BARRIERA DI UN FILM DI ACIDO POLILATTICO (PLA) ATTRAVERSO L'USO DI BIOCOATING.....	4: 302-305
GUAZZOTTI V.: COMPOSTI ORGANICI VOLATILI E NON IN IMBALLAGGI CELLULOSICI PER FOOD PACKAGING. STUDIO PRELIMINARE DELLE PROPRIETÀ DIFFUSIONALI.....	1: 24-29
GUCCINI A.M.: PARLARE DI MULINI: IL RACCONTO DI UNA STORIA UNIVERSALMENTE CONDIVISA - ASSOCIAZIONE ITALIANA AMICI DEI MULINI STORICI (AIAMS).....	4: 346
EXCURSUS STORICO SULLA FARINA DA CEREALI E LEGUMINOSE - AIAMS.....	8: 738
GULEREN A.: MODELLO DI UNA FILIERA CORTA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ A BASE DI CEREALI: IL PROGETTO ALIQUAL.....	11: 964-973
IAMETTI S.: CARATTERIZZAZIONE STRUTTURALE E SUO RUOLO NELLA DEFINIZIONE DELLA QUALITÀ DELLA PASTA.....	7: 574-585
INTROZZI L.: MODIFICAZIONE DELLE PROPRIETÀ BARRIERA DI UN FILM DI ACIDO POLILATTICO (PLA) ATTRAVERSO L'USO DI BIOCOATING.....	4: 302-305
JORGENS T.: BETA-GLUCANI DA ORZO: UN INGREDIENTE INNOVATIVO PER IL BENESSERE DEL FUTURO.....	8: 682-688
LAINO P.: MODELLO DI UNA FILIERA CORTA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ A BASE DI CEREALI: IL PROGETTO ALIQUAL.....	11: 964-973
LICCIARDELLO S.: QUALITÀ DI NUOVE VARIETÀ DI FRUMENTO DURO PER IL PROCESSO DI PANIFICAZIONE.....	8: 674-681
LIMBO S.: COMPOSTI ORGANICI VOLATILI E NON IN IMBALLAGGI CELLULOSICI PER FOOD PACKAGING. STUDIO PRELIMINARE DELLE PROPRIETÀ DIFFUSIONALI.....	1: 24-29
LUCISANO M.: EFFECTIVENESS OF WAXY RICE AND RICE BRAN IN DELAYING STARCH RETROGRADATION DURING GEL AGEING.....	14/A: 68-75
VALUTAZIONE DI SPAGHETTI GLUTEN-FREE PRESENTI SUL MERCATO ITALIANO: PROPRIETÀ DEL PRODOTTO COTTO.....	2: 110-117
MIGLIORAMENTO DI MISCELE COMMERCIALI PER PANE GLUTEN-FREE: EFFETTO DELL'AGGIUNTA DI GRANO SARACENO E HPMC.....	10: 876-884
MAIURI L.: ISOLATO NEL GENOMA DEL FRUMENTO UN PEPTIDE CAPACE DI PREVENIRE LA RISPOSTA CELIACA IN VITRO: UNA PROMETTENTE SOLUZIONE PER COMBATTERE LA CELIACHIA.....	5: 374-379
MANNINO P.: LA FUROSINA COME MARKER DI QUALITÀ DELLA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	12: 1076-1087
MARCHETTI G.: RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI.....	6: 480-487
RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI - PARTE II: SITUAZIONE, PREVENZIONE E RIDUZIONE.....	7: 586-594
MARCONI E.: UTILIZZO DEL GRANO SARACENO PER INCREMENTARE LA COMPONENTE FENOLICA DI PRODOTTI A BASE DI CEREALI.....	4: 296-301
MARENGO M.: CARATTERIZZAZIONE STRUTTURALE E SUO RUOLO NELLA DEFINIZIONE DELLA QUALITÀ DELLA PASTA.....	7: 574-585
MARIOTTI M.: EFFECTIVENESS OF WAXY RICE AND RICE BRAN IN DELAYING STARCH RETROGRADATION DURING GEL AGEING.....	14/A: 68-75
VALUTAZIONE DI SPAGHETTI GLUTEN-FREE PRESENTI SUL MERCATO ITALIANO: PROPRIETÀ DEL PRODOTTO COTTO.....	2: 110-117
MIGLIORAMENTO DI MISCELE COMMERCIALI PER PANE GLUTEN-FREE: EFFETTO DELL'AGGIUNTA DI GRANO SARACENO E HPMC.....	10: 876-884
MARTI A.: INDAGINE SUL DANNO TERMICO DELLA PASTA SECCA E SUE RELAZIONI CON LE CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA E DELLE CONDIZIONI DI PROCESSO.....	4: 286-295
CARATTERIZZAZIONE STRUTTURALE E SUO RUOLO NELLA DEFINIZIONE DELLA QUALITÀ DELLA PASTA.....	7: 574-585
CARATTERIZZAZIONE DI FARINE DI FRUMENTO TENERO MEDIANTE GLUTOPEAK.....	12: 1088-1092
MARTINI D.: PHENOLIC ACIDS IN DURUM WHEAT AND DERIVED PRODUCTS: ROLE AND PERSPECTIVES.....	14/A: 58-67
MASTROMATTEO M.: SPERIMENTAZIONE PER LA PRODUZIONE DI PASTA FUNZIONALE SENZA GLUTINE.....	1: 16-23
MAZZA M.: CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA.....	9: 778-786
MEDIANI M.: DETERMINAZIONE DELLE "ATTESE" DI UN MARCHIO COMMERCIALE MEDIANTE TECNICHE DI MARKETING SENSORIALE.....	5: 386-389

MELINI V.: DISTRIBUZIONE DEI PIGMENTI GIALLI NELLE FRAZIONI DI MACINAZIONE DEL FRUMENTO DURO: EFFETTO DEL PROCESSO DI MACINAZIONE E DELLA VARIETÀ	2: 100-109
MENGA V.: MYCOTOXINS AND GRAIN-QUALITY MONITORING OF DURUM AND COMMON WHEAT IMPORTS	14/A: 76-87
MONACI L.: EFFETTO DELLA PANIFICAZIONE SUI LIVELLI DI DEOSSINIVALENOLO, TOSSINE T-2 E HT-2 E DELLE RISPETTIVE FORME CONIUGATE	11: 974-982
MONETA E.: LA QUALITÀ PERCEPITA NEI CONFRONTI DELLA PASTA BIOLOGICA: UN CASO STUDIO	3: 206-214
MORCIA C.: NUOVI MARCATORI DI DNA PER IDENTIFICARE LA PRESENZA DI GRANO TENERO IN SFARINATI E PASTA DI GRANO DURO	9: 770-777
MODELLO DI UNA FILIERA CORTA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ A BASE DI CEREALI: IL PROGETTO ALIQUAL	11: 964-973
NICOLA G.: EFFETTO DEL CONGELAMENTO SU GRASSI E PROTEINE DEL TUORLO D'UOVO DETERMINATO MEDIANTE ANALISI NIR.....	2: 118-121
NICOLETTI I.: PHENOLIC ACIDS IN DURUM WHEAT AND DERIVED PRODUCTS: ROLE AND PERSPECTIVES.....	14/A: 58-67
PAGANI M.A.: INDAGINE SUL DANNO TERMICO DELLA PASTA SECCA E SUE RELAZIONI CON LE CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA E DELLE CONDIZIONI DI PROCESSO	4: 286-295
CARATTERIZZAZIONE STRUTTURALE E SUO RUOLO NELLA DEFINIZIONE DELLA QUALITÀ DELLA PASTA	7: 574-585
MIGLIORAMENTO DI MISCELE COMMERCIALI PER PANE GLUTEN-FREE: EFFETTO DELL'AGGIUNTA DI GRANO SARACENO E HPMC	10: 876-844
CARATTERIZZAZIONE DI FARINE DI FRUMENTO TENERO MEDIANTE GLUTOPEAK	12: 1088-1092
PALUMBO M.: QUALITÀ DI NUOVE VARIETÀ DI FRUMENTO DURO PER IL PROCESSO DI PANIFICAZIONE.....	8: 674-681
PASCALE M.: EFFETTO DELLA PANIFICAZIONE SUI LIVELLI DI DEOSSINIVALENOLO, TOSSINE T-2 E HT-2 E DELLE RISPETTIVE FORME CONIUGATE	11: 974-982
PASQUALONE A.: COMPOSTI FENOLICI DEL GRANO DURO: EFFETTI SULL'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E SUL COLORE DEI PRODOTTI FINITI	6: 488-496
PATACCA C.: INDAGINE SUL DANNO TERMICO DELLA PASTA SECCA E SUE RELAZIONI CON LE CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA E DELLE CONDIZIONI DI PROCESSO	4: 286-295
PEILA A.: MACINAZIONE A SECCO DEL MAIS: QUALI TEST PER PREDIRE LA RESA IN GRITS.....	3: 192-199
PEPARAIO M.: LA QUALITÀ PERCEPITA NEI CONFRONTI DELLA PASTA BIOLOGICA: UN CASO STUDIO.....	3: 206-214
PESCE A.: QUALITÀ DI NUOVE VARIETÀ DI FRUMENTO DURO PER IL PROCESSO DI PANIFICAZIONE.....	8: 674-681
PIERGIOVANNI L.: COMPOSTI ORGANICI VOLATILI E NON IN IMBALLAGGI CELLULOSICI PER FOOD PACKAGING. STUDIO PRELIMINARE DELLE PROPRIETÀ DIFFUSIONALI	1: 24-29
MODIFICAZIONE DELLE PROPRIETÀ BARRIERA DI UN FILM DI ACIDO POLILATTICO (PLA) ATTRAVERSO L'USO DI BIOCOATING	4: 302-305
POGNA N.: CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA.....	9: 778-786
PONZONI E.: NUOVI MARCATORI DI DNA PER IDENTIFICARE LA PRESENZA DI GRANO TENERO IN SFARINATI E PASTA DI GRANO DURO	9: 770-777
PRATI A.: ADDITIVO SEAL4FEED PER LA PRODUZIONE DI MANGIMI PELLETTATI - ARDA INNOVATIONS	4: 312
RAGG E.M.: CARATTERIZZAZIONE STRUTTURALE E SUO RUOLO NELLA DEFINIZIONE DELLA QUALITÀ DELLA PASTA.....	7: 574-585
REYNERI A.: MACINAZIONE A SECCO DEL MAIS: QUALI TEST PER PREDIRE LA RESA IN GRITS	3: 192-199
RIZZA F.: MODELLO DI UNA FILIERA CORTA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ A BASE DI CEREALI: IL PROGETTO ALIQUAL	11: 964-973
ROLLE L.: VALUTAZIONE STRUTTURALE IN POST-COTTURA DI SPAGHETTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA	5: 380-385
ROSMINI R.: RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI	6: 480-487
RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI - PARTE II: SITUAZIONE, PREVENZIONE E RIDUZIONE	7: 586-594
SCALONI A.: CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA.....	9: 778-786
SCIACCA F.: QUALITÀ DI NUOVE VARIETÀ DI FRUMENTO DURO PER IL PROCESSO DI PANIFICAZIONE.....	8: 674-681
SERRAINO A.: RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI.....	6: 480-487

RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI - PARTE II: SITUAZIONE, PREVENZIONE E RIDUZIONE	7: 586-594
SEVERINI C.: STUDIO DELLE CONDIZIONI OTTIMALI PER LO STOCCAGGIO DI FRUMENTO DURO DESTINATO ALLA PASTIFICAZIONE	1: 4-15
SILANO M.: ISOLATO NEL GENOMA DEL FRUMENTO UN PEPTIDE CAPACE DI PREVENIRE LA RISPOSTA CELIACA IN VITRO: UNA PROMETTENTE SOLUZIONE PER COMBATTERE LA CELIACHIA	5: 374-379
SINESIO F.: LA QUALITÀ PERCEPITA NEI CONFRONTI DELLA PASTA BIOLOGICA: UN CASO STUDIO.....	3: 206-214
SIRONI M.: IMBALLAGGI E SICUREZZA ALIMENTARE: UN NUOVO PROTOCOLLO ANALITICO NEL SISTEMA GMP	3: 200-205
SPINA A.: QUALITÀ DI NUOVE VARIETÀ DI FRUMENTO DURO PER IL PROCESSO DI PANIFICAZIONE.....	8: 674-681
STANCA A.M.: MODELLO DI UNA FILIERA CORTA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ A BASE DI CEREALI: IL PROGETTO ALIQUAL	11: 964-973
STOCCO P.: MACINAZIONE A SECCO DEL MAIS: QUALI TEST PER PREDIRE LA RESA IN GRITS	3: 192-199
TADDEI F.: PHENOLIC ACIDS IN DURUM WHEAT AND DERIVED PRODUCTS: ROLE AND PERSPECTIVES.....	14/A: 58-67
TASCA E.: COMPOSTI ORGANICI VOLATILI E NON IN IMBALLAGGI CELLULOSICI PER FOOD PACKAGING. STUDIO PRELIMINARE DELLE PROPRIETÀ DIFFUSIONALI	1: 24-29
TAVELLA M.: EFFETTO DEL CONGELAMENTO SU GRASSI E PROTEINE DEL TUORLO D'UOVO DETERMINATO MEDIANTE ANALISI NIR.....	2: 118-121
TERZI V.: MODELLO DI UNA FILIERA CORTA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ A BASE DI CEREALI: IL PROGETTO ALIQUAL	11: 964-973
TRIVISONNO M.C.: UTILIZZO DEL GRANO SARACENO PER INCREMENTARE LA COMPONENTE FENOLICA DI PRODOTTI A BASE DI CEREALI	4: 296-301
TUMINO G.: MODELLO DI UNA FILIERA CORTA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ A BASE DI CEREALI: IL PROGETTO ALIQUAL	11: 964-973
VERARDO V.: UTILIZZO DEL GRANO SARACENO PER INCREMENTARE LA COMPONENTE FENOLICA DI PRODOTTI A BASE DI CEREALI	4: 296-301
VIRZÌ N.: QUALITÀ DI NUOVE VARIETÀ DI FRUMENTO DURO PER IL PROCESSO DI PANIFICAZIONE.....	8: 674-681
VISCONTI A.: EFFETTO DELLA PANIFICAZIONE SUI LIVELLI DI DEOSSINIVALENOLO, TOSSINE T-2 E HT-2 E DELLE RISPETTIVE FORME CONIUGATE	11: 974-982
VITA V.: MYCOTOXINS AND GRAIN-QUALITY MONITORING OF DURUM AND COMMON WHEAT IMPORTS.....	14/A: 76-87
ZEPPA G.: EFFETTO DEL CONGELAMENTO SU GRASSI E PROTEINE DEL TUORLO D'UOVO DETERMINATO MEDIANTE ANALISI NIR.....	2: 118-121
VALUTAZIONE STRUTTURALE IN POST-COTTURA DI SPAGHETTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA	5: 380-385

GLI ARGOMENTI

1 - CEREALI E PRODOTTI

ADDITIVI: EFFETTO DELLA FONTE ALIMENTARE PROTEICA IN UNA DIETA BILANCIATA IN	
AMINOACIDI PER TROTE	1: 50
AGGIUNTA DI FOGLIE DI ULIVO O ALFA-TOCOFERILE ACETATO NELLA DIETA DI SUINI	1: 51
LEGGI COMUNITARIE RELATIVE AGLI ADDITIVI MANGIMISTICI (G.U. UE L 330, REG. 1119/2012; G.U. UE L 342, REG. 1195/2012 E 1196/2012; G.U. UE L 347, REG. 1206/2012)	1: 74
EFFETTO DELL'ACIDO LINOLEICO E VITAMINA E SUL GRASSO DEL LATTE VACCINO	2: 142
INFLUENZA DI VITAMINA E ED ESTRATTI DEL VINO SULLA CARNE DI AGNELLO	2: 143
MODIFICA DELL'ATTIVITÀ MINIMA DELLA 6-FITASI UTILIZZATA COME ADDITIVO MANGIMISTICO (G.U.UE L356, 22/12/2012, REG. 1265/2012)	2: 165
AUTORIZZATO IL DIACETATO DI POTASSIO COME ADDITIVO ALIMENTARE E 261 (G.U.UE L13, 17/01/2013, REG. 25/2013)	2: 165
FARINA DI SOIA FERMENTATA COME SOSTITUTIVO DI FONTI PROTEICHE NEI MANGIMI PER POLLI.....	3: 236
EFFETTI DELL'AGGIUNTA DI ADDITIVI BIOTICI SULLA QUALITÀ DELLA CARNE DI POLLO	3: 237
AUTORIZZATI TRE ADDITIVI PER MANGIMI (G.U. UE L33, 2/02/2013, REG. UE N. 95/2013, N. 96/2013)	3: 259
ADDITIVO SEAL4FEED PER LA PRODUZIONE DI MANGIMI PELLETTATI (A. PRATI) - ARDA INNOVATIONS	4: 312
INFLUENZA DELL'AGGIUNTA DI XILANASI SULLE CARATTERISTICHE DE PANE BIANCO E INTEGRALE	4: 320
INDAGINE SULL'EFFETTO DEI PROBIOTICI NEL SOVRAPPESO DI ANIMALI E FORSE DELL'UOMO	5: 397
EFFETTO DELL'AGGIUNTA DI ACIDO CARNOSICO NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI AGNELLI	5: 398
PRESENZA DI IMPURITÀ DA ARSENICO NEGLI ADDITIVI E NEI MANGIMI ANIMALI	5: 400
RITIRO DI ALCUNI ADDITIVI PER MANGIMI (REG. UE N. 230/2013, 14/03/2013)	5: 451
SOSPESE LE AUTORIZZAZIONI PER UN PREPARATO DI BACILLUS CEREUS PER MANGIMI (G.U. UE L86, REG. N. 288/2013)	5: 452
INGREDIENTE ENZIMATICO PER FARINE DA CEREALI DANNEGGIATI - MUHLENCEMIE.....	6: 521
NUOVE AUTORIZZAZIONI E DOSE MINIMA RELATIVE AD ADDITIVI PER MANGIMI (REG. N. 357/2013 - REG. 403/2013 - REG. 413/2013 - REG. 427/2013 - REG. 445/2013 - REG. 469/2013)	6: 551
AUTORIZZAZIONE E RETTIFICA RELATIVE AD ADDITIVI PER MANGIMI (REG. 544/2013 - REG. 469/2013)	7: 654
EFFETTI DELL'AGGIUNTA DI ACIDI GRASSI N-3 SULLA QUALITÀ DELLA CARNE DI POLLAME.....	8: 718
FOGLIE DI ULIVO E ALFA-TOCOFERIL ACETATO PER MIGLIORARE LA SABILITÀ OSSIDATIVA DELLE UOVA	8: 719
AUTORIZZAZIONI DI UNA SERIE DI ADDITIVI PER MANGIMI (REG. 601/2013 - 636/2013 - 651/2013 - 667/2013).....	8: 740
NUOVI REGOLAMENTI SUGLI ADDITIVI PER MANGIMI (REG. 725/2013 - 774/2013 - 775/2013 - 787/2013 - 795/2013 - 796/2013 - 797/2013 - 803/2013)	9: 845
AUTORIZZAZIONE DELLA L-CISTEINA COME ADDITIVO PER MANGIMI (REG. 1006/2013).....	11: 1046
AUTORIZZAZIONI DI ADDITIVI MANGIMISTICI E RETTIFICA SULL'ETICHETTATURA DEI MANGIMI (RETTIFICA REG. 939/2010, REG. 1040/2013, REG. 1055/2013, REG. 1059-1060/2013, REG. 1077-1078/2013, REG. 1101/2013, REG. 1113).....	12: 1148
AVENA: FORMULAZIONE DI PASTA A BASSO INDICE GLICEMICO CON AMIDI RESISTENTI E	
AVENA	5: 402
UNO STUDIO CONFERMA CHE L'AVENA È ADATTA PER I CELIACI.....	5: 455
BISCOTTI E SNACK: HI EUROPE: INGREDIENTI PER SNACK SALUTISTICI - BNEO	1: 32
CEREALI: LE GIORNATE TECNICHE JTIC PER LA FILIERA DELLE INDUSTRIE CEREALICOLE.	
PARTE II	1: 36
SOSPENSIONE TEMPORANEA DEI DAZI DOGANALI ALL'IMPORTAZIONE DI ALCUNI CEREALI (G.U. UE L 329, REG. 1115/2012).....	1: 75
IMPORT/EXPORT CEREALICOLO NAZIONALE NEI PRIMI DIECI MESI DEL 2012	2: 158

LE GIORNATE TECNICHE JTIC PER LA FILIERA DELLE INDUSTRIE CEREALICOLE. PARTE IV	3: 230
RICERCATORI AUSTRALIANI HANNO SCOPERTO IL GENE CHE AUMENTA LA DIGERIBILITÀ DEL SORGO	3: 251
PREVISIONI FAO POSITIVE PER LA PRODUZIONE CEREALICOLA MONDIALE 2013	3: 252
INTENZIONI DI SEMINA PER L'ANNATA CEREALICOLA NAZIONALE 2012/2013	3: 255
IL 2013 È L'ANNO INTERNAZIONALE DELLA QUINOA, PREZIOSO PSEUDOCEREALE	4: 326
DIVULGATI I DATI SULL'IMPORT/EXPORT DI CEREALI E PASTA IN ITALIA NEL 2012	4: 338
STIME SULLE ANNATE 2012/13 E 2013/14 PER CEREALI E SEMI OLEOSI.....	4: 340
MODIFICHE DEI LIMITI MASSIMI DI RESIDUI DI ALCUNE SOSTANZE IN CEREALI, SEMI E LEGUMI (G.U. UE L75, REG. N. 241/2013; G.U. UE L88, REG. N. 251/2013; G.U. UE L96, REG. N. 293/2013)	5: 449
LA FAO PREVEDE UNA FORTE CRESCITA DELLA PRODUZIONE CEREALICOLA NEL 2013	6: 530
POTENZIALITÀ E SFIDE PER LA FILIERA CEREALICOLA NAZIONALE AL 9° CONVEGNO AISTEC - PARTE I	7: 608
LA FILIERA CEREALICOLA NEL CONGRESSO ITALIANO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - PARTE II	7: 618
PREMIATE TRE RICERCHE APPLICATE SUGLI ALIMENTI A BASE DI CEREALI	7: 624
PREVISIONI FAO SUI MERCATI CEREALICOLI 2013/2014.....	7: 650
STIME DI SUPERFICIE, RESA E PRODUZIONE DEI CEREALI AUTUNNO-VERNINI IN ITALIA	8: 728
PREVISIONE RECORD PER LA PRODUZIONE CEREALICOLA MONDIALE DEL 2013	8: 729
EXCURSUS STORICO SULLA FARINA DA CEREALI E LEGUMINOSE (A.M. GUCCINI) - AIAMS.....	8: 738
IMPORT ED EXPORT CEREALICOLO IN ITALIA NEI PRIMI MESI 2013.....	9: 825
ANALISI SULLE TENDENZE DEI SETTORI MAIS, SOIA, ORZO E INDUSTRIA MANGIMISTICA.....	9: 843
PREVISIONI SUI FRUMENTI STATUNITENSIS 2013	10: 918
IMPORT/EXPORT CEREALICOLO NAZIONALE NEL PRIMO SEMESTRE 2013	10: 920
STIME FAO SULLA PRODUZIONE CEREALICOLA MONDIALE.....	10: 923
STUDIO SUL COMPARTO BIOLOGICO IN ITALIA E TENDENZE PER I PRODOTTI CEREALICOLI	10: 932
AISTEC: I RIASSUNTI DELLA SESSIONE DEDICATA AI LAVORI PRESENTATI COME POSTER.....	11: 1002
QUALITÀ E CARATTERISTICHE DEL FRUMENTO TENERO FRANCESE 2013.....	11: 1024
STIME SULLA PRODUZIONE UE 2013/2014 DI CEREALI E SEMI OLEOSI.....	11: 1026
AISTEC: I RIASSUNTI DELLA SESSIONE DEDICATA AI LAVORI PRESENTATI COME POSTER.....	12: 1099
LE CARATTERISTICHE DEI FRUMENTI 2013 IN FRANCIA ED ITALIA - AIT INGREDIENTS	12: 1120
CRUSCA: MACINAZIONE E CAPACITÀ D'ESTRAZIONE DEI COMPOSTI FITOCHIMICI DALLA CRUSCA DI GRANO	11: 1010
FARINE: STUDIO DEGLI EFFETTI DELL'AMIDO DANNEGGIATO SULLE PROPRIETÀ DELLA FARINA.....	1: 48
INGREDIENTE ENZIMATICO PER FARINE DA CEREALI DANNEGGIATI - MUHLENCEMIE.....	6: 521
9° CONVEGNO AISTEC: SISTEMA PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE FARINE IN BASE AL GLUTINE GLUTOPEAK - BELOTTI STRUMENTI.....	8: 705
PROGETTO DI FILIERA BISQUALITY PER LA FARINA BISCOTTIERA ITALIANA DI QUALITÀ (SYNGENTA)	9: 818
CARATTERIZZAZIONE DI FARINE DI FRUMENTO TENERO MEDIANTE GLUTOPEAK (A. MARTI - J. DREISOERNER - M.A. PAGANI)	12: 1088-1092
FARRO: STUDIO PER VALUTARE LE ATTITUDINI ALLA PASTIFICAZIONE DI DIVERSE VARIETÀ DI FARRO.....	4: 317
FIBRA: HI EUROPE: AGENTE STRUTTURANTE A BASE DI PSILLIO PER PRODOTTI SENZA GLUTINE CAREPSYLLIUM - CAREMOLI.....	1: 31
COMPLESSO ENZIMATICO FIBERLINE PER PANE AD ALTO CONTENUTO IN FIBRE - DANISCO ITALY	5: 404
BETA-GLUCANI DA ORZO: UN INGREDIENTE INNOVATIVO PER IL BENESSERE DEL FUTURO (R. GIACOMESSI - T. JORGENS).....	8: 682-688
POTENZIALITÀ E SFIDE PER LA FILIERA CEREALICOLA NAZIONALE AL 9° CONVEGNO AISTEC - PARTE II	8: 702
L'ASSUNZIONE DI FIBRE ALIMENTARI DIMINUISCE IL RISCHIO DI ICTUS	10: 939
GLUTINE: SPERIMENTAZIONE PER LA PRODUZIONE DI PASTA FUNZIONALE SENZA GLUTINE (M. MASTROMATTEO - M.A. DEL NOBILE)	1: 16-23
HI EUROPE: AGENTE STRUTTURANTE A BASE DI PSILLIO PER PRODOTTI SENZA GLUTINE CAREPSYLLIUM - CAREMOLI.....	1: 31

HI EUROPE: FARINE SENZA GLUTINE DERIVATE DA MAIS E RISO PURAFARIN, FARINA A BASE DI GRANO PURAFARIN HYDROSOFT, INGREDIENTE VEIN OF GOLD A BASE DI GRANO - KAMPFFMEYER FOOD INNOVATION.....	1: 34
PRODUZIONE DI PASTA ALL'UOVO FRESCA GLUTEN-FREE CON FARINA DI AVENA E DI TEFF	1: 79
VALUTAZIONE DI SPAGHETTI GLUTEN-FREE PRESENTI SUL MERCATO ITALIANO: PROPRIETÀ DEL PRODOTTO COTTO (C. CAPPA - M. LUCISANO - M. MARIOTTI).....	2: 110-117
FARINA DI GRANO SARACENO PER PANE SENZA GLUTINE.....	2: 174
METODI DI ANALISI DELLA RELAZIONE TRA FORZA DEL GLUTINE E QUALITÀ IN COTTURA DELLA PASTA	3: 240
STUDIO SULLE PROPRIETÀ DI PANE SENZA GLUTINE CON FARINA DI CARRUBA.....	3: 261
EFFETTI DI FRUTTANI PREBIOTICI TIPO INULINA NEL PANE SENZA GLUTINE	4: 352
INFLUENZA DELL'INULINA SU CARATTERISTICHE E RAFFERMAMENTO DEL PANE SENZA GLUTINE.....	4: 353
CONFERMATO CHE IL SORGO È ADATTO AD UNA DIETA SENZA GLUTINE	6: 552
9° CONVEGNO AISTEC: SISTEMA PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE FARINE IN BASE AL GLUTINE GLUTOPEAK - BELOTTI STRUMENTI.....	8: 705
CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA (S. CARRELLA - M. MAZZA - P.L. ACUTIS - C. D'AMBROSIO - A. SCALONI - G. CANDIANO - I. BALDASSARI - E. GALASSI - L. GAZZA - N. POGNA)	9: 778-786
BARILLA LANCIA NEGLI USA UNA NUOVA GAMMA DI PASTA SENZA GLUTINE.....	9: 820
MIGLIORAMENTO DI MISCELE COMMERCIALI PER PANE GLUTEN-FREE: EFFETTO DELL'AGGIUNTA DI GRANO SARACENO E HPMC (M. MARIOTTI - M.A. PAGANI - M. LUCISANO).....	10: 876-884
GRANO: STUDIO DELLE CONDIZIONI OTTIMALI PER LO STOCCAGGIO DI FRUMENTO DURO DESTINATO ALLA PASTIFICAZIONE (T. DE PILLI - A. DE FILIPPIS - A. DEROSI - C. SEVERINI)	1: 4-15
BORSA ITALIANA METTE A PUNTO AGREX, IL CONTRATTO A TERMINE SUL GRANO DURO.....	1: 70
DISTRIBUZIONE DEI PIGMENTI GIALLI NELLE FRAZIONI DI MACINAZIONE DEL FRUMENTO DURO: EFFETTO DEL PROCESSO DI MACINAZIONE E DELLA VARIETÀ (V. MELINI - R. ACQUISTUCCI)	2: 100-109
RICERCHE PER SVILUPPARE VARIETÀ DI GRANO RESISTENTE ALLA RUGGINE.....	3: 250
STUDIO SULL'EFFETTO DEL CONSUMO DI GRANO KAMUT SULLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI.....	3: 257
UTILIZZO DEL GRANO SARACENO PER INCREMENTARE LA COMPONENTE FENOLICA DI PRODOTTI A BASE DI CEREALI (V. VERARDO - E. MARCONI - M.C. TRIVISONNO - M.F. CABONI)	4: 296-301
LA FAO PREVEDE UN AUMENTO DELLA PRODUZIONE 2013 DI GRANO	4: 344
ISOLATO NEL GENOMA DEL FRUMENTO UN PEPTIDE CAPACE DI PREVENIRE LA RISPOSTA CELIACA IN VITRO: UNA PROMETTENTE SOLUZIONE PER COMBATTERE LA CELIACHIA (D.B.M. FICCO - P. DE VITA - M. SILANO - L. MAIURI - L. CATTIVELLI).....	5: 374-379
VARIETÀ DI GRANI TENERI E DURI FRANCESI RACCOMANDATI DALLE ASSOCIAZIONI DI SETTORE (ANMF - ARVALIS)	5: 416
ANALISI DELLA PANIFICABILITÀ DEL GRANO CON CROMATOGRAFIA DI ESCLUSIONE DIMENSIONALE	5: 428
CONTINUANO GLI STUDI BRITANNICI SUL FRUMENTO GM ANTI-AFIDI CON PROVE IN CAMPO	5: 462
COMPOSTI FENOLICI DEL GRANO DURO: EFFETTI SULL'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E SUL COLORE DEI PRODOTTI FINITI (L.N. DELVECCHIO - A. PASQUALONE)	6: 488-496
SVILUPPATA LA MAPPA FISICA DELL'ANTENATO DEL GRANO AEGILOPS TAUSCHII	6: 533
PROGETTO INTERNAZIONALE PER SVILUPPARE VARIETÀ DI GRANO RESISTENTI AL CALDO.....	6: 534
NUOVO CENTRO DI RICERCA SUL GRANO DA 10 MILIONI DI DOLLARI IN KANSAS.....	6: 547
QUALITÀ DI NUOVE VARIETÀ DI FRUMENTO DURO PER IL PROCESSO DI PANIFICAZIONE (A. SPINA - M. CAMBREA - S. LICCIARDELLO - A. PESCE - F. SCIACCA - N. VIRZÌ - M. PALUMBO)	8: 674-681
NUOVI MARCATORI DI DNA PER IDENTIFICARE LA PRESENZA DI GRANO TENERO IN SFARINATI E PASTA DI GRANO DURO (A.P. CASAZZA - E. PONZONI - F. GAVAZZI - S. BENEDETTELLI - C. MORCIA - D. BREVIARIO).....	9: 770-777

CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA (S. CARRELLA - M. MAZZA - P.L. ACUTIS - C. D'AMBROSIO - A. SCALONI - G. CANDIANO - I. BALDASSARI - E. GALASSI - L. GAZZA - N. POGNA)	9: 778-786
9° CONVEGNO AISTEC: I RIASSUNTI DELLA SESSIONE DEDICATA AI LAVORI PRESENTATI COME POSTER.....	10: 898
PREVISIONI SUI FRUMENTI STATUNITENSIS 2013	10: 918
IDENTIFICATO IL GENE DELLA RESISTENZA ALLA RUGGINE PER CREARE NUOVI FRUMENTI.....	11: 1033
LE CARATTERISTICHE DEL GRANO STATUNITENSE 2013 (R. CONTATO).....	12: 1123
LIEVITO: STUDIO DEGLI EFFETTI DEL LIEVITO MADRE SULLA SHELF-LIFE DEL PANE	5: 407
MAIS: MACINAZIONE A SECCO DEL MAIS: QUALI TEST PER PREDIRE LA RESA IN GRITS (M. BLANDINO - A. PEILA - P. STOCCO - A. REYNERI)	3: 192-199
FINANZIATA LA RICERCA SUL NUOVO MAIS GM AUTOFERTILIZZANTE	5: 420
STUDIO SULLE RESE AGRARIE E PERFORMANCE DEL MAIS RESISTENTE ALLA DIABROTICA	5: 421
NUOVO PARERE SCIENTIFICO EFSA POSITIVO SUL MAIS GM 59122	5: 422
AISTEC: LE RELAZIONI DELLA SESSIONE SUL MAIS NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE, QUALITÀ E SICUREZZA D'USO	9: 802
AUMENTA DEL 20% LA SEMINA DI MAIS GM IN SPAGNA.....	11: 1030
FUTURAGRA HA PRESENTATO I DATI SCIENTIFICI SUL CAMPO DI MAIS GM COLTIVATO IN ITALIA	11: 1058
ANDAMENTO 2013 DI MAIS, SOIA, ORZO E DELL'INDUSTRIA MANGIMISTICA ITALIANA	12: 1118
MANGIMI: EFFETTO DELLA FONTE ALIMENTARE PROTEICA IN UNA DIETA BILANCIATA IN AMINOACIDI PER TROTE	1: 50
EFFETTI DELL'AGGIUNTA DI LEGANTI SUI METODI DI RILEVAZIONE DELLE MICOTOSSINE IN MANGIMI	1: 60
INFLUENZA DI VITAMINA E ED ESTRATTI DEL VINO SULLA CARNE DI AGNELLO	2: 143
NUOVO METODO DI ANALISI PCR PER RILEVARE LE PROTEINE ANIMALI NEI MANGIMI (G.U.UE L20, 23/01/2013, REG. 51/2013).....	2: 166
INDAGINE SULLA PRODUZIONE MONDIALE DI MANGIME COMPOSTO NEL 2012	3: 253
MODIFICHE AL CATALOGO DELLE MATERIE PRIME PER I MANGIMI (G.U. UE L29, 30/01/2013, REG. UE N. 68/2013).....	3: 258
MODIFICA DEL LIVELLO MASSIMO DI MELAMINA NEI MANGIMI UMIDI (G.U. UE L35, 6/02/2013, REG. UE N. 107/2013).....	3: 259
AUTORIZZATI TRE ADDITIVI PER MANGIMI (G.U. UE L33, 2/02/2013, REG. UE N. 95/2013, N. 96/2013)	3: 259
LIVELLI MASSIMI DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI IN MANGIMI ED ALIMENTI (G.U. UE L25, 26/01/2013, REG. UE N. 34/2013, N. 35/2013)	3: 260
ADDITIVO SEAL4FEED PER LA PRODUZIONE DI MANGIMI PELLETTATI (A. PRATI) - ARDA INNOVATIONS	4: 312
INDAGINE SULL'EFFETTO DEI PROBIOTICI NEL SOVRAPPESO DI ANIMALI E FORSE DELL'UOMO	5: 397
STUDIO SULLA POSSIBILITÀ DI AUMENTARE LA PRODUZIONE DI FITASI DA ASPERGILLUS NIGER.....	5: 399
PRESENZA DI IMPURITÀ DA ARSENICO NEGLI ADDITIVI E NEI MANGIMI ANIMALI	5: 400
AUTORIZZATI TRE PREPARATI PER MANGIMI DI ANIMALI DA REDDITO (G.U. UE L49, REG. N. 159/2013; G.U. UE L91, REG. N. 306/2013; G.U. UE L94, REG. N. 308/2013)	5: 448
RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI (G. MARCHETTI - A. SERRAINO - F. GIACOMETTI - E. BONFANTE - R. ROSMINI)	6: 480-487
RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI - PARTE II: SITUAZIONE, PREVENZIONE E RIDUZIONE (G. MARCHETTI - A. SERRAINO - F. GIACOMETTI - E. BONFANTE - R. ROSMINI).....	7: 586-594
STATISTICHE SUL COMPARTO MANGIMISTICO ITALIANO ED EUROPEO NEL 2012	7: 630
METODO PER LA DETERMINAZIONE DI COLORANTI SINTETICI IN MANGIMI E CARNI	7: 644
LINEE GUIDA DEL CODEX ALIMENTARIUS PER MANGIMI E ALIMENTI ANIMALI.....	8: 716
STATISTICHE SUL COMPARTO MANGIMISTICO AVICOLO, BOVINO E SUINO IN ITALIA	8: 717
EFFETTO DELL'AGGIUNTA DI OLIO DI AGLIO NEI MANGIMI CONTAMINATI DA MICOTOSSINE	8: 720
ANALISI SULLE TENDENZE DEI SETTORI MAIS, SOIA, ORZO E INDUSTRIA MANGIMISTICA.....	9: 843
AUTORIZZATO L'ACIDO FOLICO NEI MANGIMI (REG. 803/2013).....	10: 935

L'AGGIUNTA DI SELENIO NEI MANGIMI RIDUCE I DANNI DEL CADMIO	11: 1012
I SOTTOPRODOTTI DEL POMODORO NEI MANGIMI MIGLIORANO LA CARNE DEI CONIGLI	11: 1014
L'ASSOCIAZIONE FEFANA APRE UNA LIBRERIA VIRTUALE PER IL COMPARTO MANGIMISTICO	11: 1014
ANDAMENTO E STATISTICHE 2012 DEL COMPARTO MANGIMISTICO ITALIANO ED UE	11: 1040
OGM: RAPPORTO SULLA DIFFUSIONE MONDIALE DEGLI OGM NEL 2012.....	4: 356
INCONTRO ANTIM SU OGM E ALLERGENI IN GRANI E FARINE (M. BARBONI).....	5: 390
FINANZIATA LA RICERCA SUL NUOVO MAIS GM AUTOFERTILIZZANTE.....	5: 420
STUDIO SULLE RESE AGRARIE E PERFORMANCE DEL MAIS RESISTENTE ALLA DIABROTICA	5: 421
NUOVO PARERE SCIENTIFICO EFSA POSITIVO SUL MAIS GM 59122.....	5: 422
CONTINUANO GLI STUDI BRITANNICI SUL FRUMENTO GM ANTI-AFIDI CON PROVE IN CAMPO	5: 462
9° CONVEGNO AISTEC: LINEA CONTROLLO MICOTOSSINE E OGM - OR SELL.....	8: 703
AUTORIZZATA LA COMMERCIALIZZAZIONE DI MANGIMI E ALIMENTI CON COLZA GM (DECISIONE DI ESECUZIONE DEL 25/6/2013)	8: 748
SMENTITA LA POSSIBILITA' DI ASSORBIMENTO DI MATERIALE GENETICO DEGLI ALIMENTI.....	10: 946
AUMENTA DEL 20% LA SEMINA DI MAIS GM IN SPAGNA.....	11: 1030
FUTURAGRA HA PRESENTATO I DATI SCIENTIFICI SUL CAMPO DI MAIS GM COLTIVATO IN ITALIA	11: 1058
CONFERMATO IL DIRITTO DI COLTIVARE OGM ANCHE IN ITALIA.....	12: 1163
ORZO: BETA-GLUCANI DA ORZO: UN INGREDIENTE INNOVATIVO PER IL BENESSERE DEL FUTURO (R. GIACOMESSI - T. JORGENS).....	8: 682-688
EFFETTI DEI CARBOIDRATI INDIGERIBILI DELL'ORZO SU METABOLISMO ED APPETITO.....	10: 939
MODELLO DI UNA FILIERA CORTA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ALTA QUALITA' A BASE DI CEREALI: IL PROGETTO ALIQUAL (G. TUMINO - C. MORCIA - F. RIZZA - F. BADECK - P. LAINO - M. BARAVELLI - A. GULEREN - A.M. STANCA - V. TERZI).....	11: 964-973
ANDAMENTO 2013 DI MAIS, SOIA, ORZO E DELL'INDUSTRIA MANGIMISTICA ITALIANA	12: 1118
PANE: CALCOLO DELLA DEGRADAZIONE TERMICA DELLO ZEARALENONE NEL PANE DI MAIS.....	4: 319
INFLUENZA DELL'AGGIUNTA DI XILANASI SULLE CARATTERISTICHE DE PANE BIANCO E INTEGRALE.....	4: 320
EFFETTI DEL TRATTAMENTO AD ALTA PRESSIONE SULLA QUALITÀ DEI PANI INNOVATIVI	4: 320
EFFETTI DI FRUTTANI PREBIOTICI TIPO INULINA NEL PANE SENZA GLUTINE	4: 352
INFLUENZA DELL'INULINA SU CARATTERISTICHE E RAFFERMAMENTO DEL PANE SENZA GLUTINE.....	4: 353
COMPLESSO ENZIMATICO FIBERLINE PER PANE AD ALTO CONTENUTO IN FIBRE - DANISCO ITALY	5: 404
EMULSIONANTI NATURALI NATURPLUS: LINEA LIPOS, MULTILEV, MULTILEV P, LE LIPOSOMIALI - TNA	5: 406
CARATTERIZZAZIONE DELLA STRUTTURA CELLULARE DEL PANE IN COTTURA.....	5: 408
USO DI FARINE ESTRUSE ED ISOLATI PROTEICI NEL PANE SENZA GLUTINE	5: 456
QUALITÀ DI NUOVE VARIETÀ DI FRUMENTO DURO PER IL PROCESSO DI PANIFICAZIONE (A. SPINA - M. CAMBREA - S. LICCIARDELLO - A. PESCE - F. SCIACCA - N. VIRZÌ - M. PALUMBO)	8: 674-681
MIGLIORAMENTO DI MISCELE COMMERCIALI PER PANE GLUTEN-FREE: EFFETTO DELL'AGGIUNTA DI GRANO SARACENO E HPMC (M. MARIOTTI - M.A. PAGANI - M. LUCISANO).....	10: 876-884
L'ITALIA PARTECIPA AL PROGETTO EUROPEO HEALTHBREAD	11: 1015
EFFETTO DELLA PANIFICAZIONE SUI LIVELLI DI DEOSSINIVALENOLO, TOSSINE T-2 E HT-2 E DELLE RISPETTIVE FORME CONIUGATE (L. MONACI - E. DE ANGELIS - M. PASCALE - A. VISCONTI).....	11: 974-982
PASTA ALIMENTARE: SPERIMENTAZIONE PER LA PRODUZIONE DI PASTA FUNZIONALE SENZA GLUTINE (M. MASTROMATTEO - M.A. DEL NOBILE).....	1: 16-23
CONSUMI E PROSPETTIVE DEL COMPARTO PASTA SECONDO L'AIDEPI.....	1: 52
USO DELL'AMIDO RESISTENTE PER RIDURRE LA DIGERIBILITÀ IN VITRO DELLA PASTA.....	1: 54
AUTORIZZATO L'USO DI ESTRATTI DI ROSMARINO NELLA PASTA SECCA RIPIENA (G.U. UE L 333, REG. 1149/2012)	1: 76
PRODUZIONE DI PASTA ALL'UOVO FRESCA GLUTEN-FREE CON FARINA DI AVENA E DI TEFF	1: 79

VALUTAZIONE DI SPAGHETTI GLUTEN-FREE PRESENTI SUL MERCATO ITALIANO:	
PROPRIETÀ DEL PRODOTTO COTTO (C. CAPPA - M. LUCISANO - M. MARIOTTI).....	2: 110-117
EFFETTI INTESTINALI E FISIOLGICI DELLA PASTA ARRICCHITA CON INULINA.....	2: 146
RILEVAMENTO DELL'ADULTERAZIONE CON GRANO TENERO NELLA PASTA DI DURO.....	2: 147
PRODUZIONE DI PASTA CON FARINA DI CANAPA.....	2: 147
LA QUALITÀ PERCEPITA NEI CONFRONTI DELLA PASTA BIOLOGICA: UN CASO STUDIO (F.J. COMENDADOR - E. MONETA - M. PEPARAIO - F. SINESIO).....	3: 206-214
METODI DI ANALISI DELLA RELAZIONE TRA FORZA DEL GLUTINE E QUALITÀ IN COTTURA DELLA PASTA.....	3: 240
INFLUENZA DELLE UOVA SULLE PROPRIETÀ MECCANICHE E REOLOGICHE DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO.....	3: 240
INDAGINE SUL DANNO TERMICO DELLA PASTA SECCA E SUE RELAZIONI CON LE CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA E DELLE CONDIZIONI DI PROCESSO (A. MARTI - G. BOTTEGA - C. PATACCA - M.A. PAGANI).....	4: 286-295
MICOTOSSINE DA FUSARIUM IN PASTA BIOLOGICA E CONVENZIONALE IN SPAGNA.....	4: 317
ECORNATURASI PROPONE UNA LINEA DI PASTA INTEGRALE A FILIERA ETICA INTEGRATA.....	4: 324
DIVULGATI I DATI SULL'IMPORT/EXPORT DI CEREALI E PASTA IN ITALIA NEL 2012.....	4: 338
VALUTAZIONE STRUTTURALE IN POST-COTTURA DI SPAGHETTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (G. ZEPPA - M. BERTOLINO - D. GHIRARDELLO - L. ROLLE).....	5: 380-385
FORMULAZIONE DI PASTA A BASSO INDICE GLICEMICO CON AMIDI RESISTENTI E AVENA.....	5: 402
EFFETTO DEL DIAGRAMMA DI ESSICCAZIONE SULLA PASTA INTEGRALE.....	5: 402
STUDIO SULLE POSSIBILITÀ DI INVESTIMENTO NEL MERCATO DELLA PASTA IN RUSSIA - MOSSA CONSULTING.....	6: 542
MODIFICATO IL REGOLAMENTO N. 187 SU SFARINATI E PASTA.....	6: 548
CARATTERIZZAZIONE STRUTTURALE E SUO RUOLO NELLA DEFINIZIONE DELLA QUALITÀ DELLA PASTA (A. MARTI - F. BONOMI - M.G. D'EGIDIO - S. IAMETTI - M. MARENGO - E.M. RAGG - M.A. PAGANI).....	7: 574-585
IN PROGRAMMA DUE CORSI PER LA PRODUZIONE DI PELLETTI SNACK E DI PASTA SECCA - PAVAN FOODTECHMASTER.....	7: 655
DATI SULL'ANDAMENTO DEL COMPARTO NAZIONALE DELLA PASTA NEL 2012.....	8: 721
NUOVI MARCATORI DI DNA PER IDENTIFICARE LA PRESENZA DI GRANO TENERO IN SFARINATI E PASTA DI GRANO DURO (A.P. CASAZZA - E. PONZONI - F. GAVAZZI - S. BENEDETTELLI - C. MORCIA - D. BREVIARIO).....	9: 770-777
INFLUENZA DELLE PROTEINE VEGETALI SULLA QUALITÀ DELLA PASTA.....	9: 817
STATISTICHE SU PRODUZIONE E CONSUMO DELLA PASTA NEL 2012.....	10: 905
LA DENOMINAZIONE "PASTA DI GRAGNANO" È DIVENTATA IGP (REG. 969/2013).....	11: 1047
LA FUROSINA COME MARKER DI QUALITÀ DELLA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (V. GIANNETTI - M. BOCCACCI MARIANI - P. MANNINO).....	12: 1076-1087
DA UN PROGETTO ITALIANO NASCE LA PASTA SIMBIONTICA PER IL BENESSERE.....	12: 1110
PET FOOD: CRESCE IL MERCATO ITALIANO E INTERNAZIONALE DEL PET FOOD PER GLI ANIMALI DA COMPAGNIA.....	6: 516
PROTEINE: JTIC: ANALIZZATORE VARIO MAX CUBE DI PROTEINE IN CEREALI, MANGIMI E ALIMENTI - ELEMENTAR ANALYSENSYSTEME - EMME 3.....	1: 36
EFFETTO DEL CONGELAMENTO SU GRASSI E PROTEINE DEL TUORLO D'UOVO DETERMINATO MEDIANTE ANALISI NIR (G. ZEPPA - G. NICOLA - M. TAVELLA - M. GIORDANO - M. BERTOLINO - S. BELVISO).....	2: 118-121
STUDIO CINO-AUSTRALIANO PER MAPPARE IL GENOMA DELLE PROTEINE DEL FRUMENTO.....	2: 152
INFLUENZA DELLE PROTEINE VEGETALI SULLA QUALITÀ DELLA PASTA.....	9: 817
RISO: RICERCATORI GIAPPONESI HANNO SVILUPPATO UN RISO NON GM A BASSO ASSORBIMENTO DI CADMIO.....	3: 248
COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE DI UN RISO TRANSGENICO AD ELEVATO CONTENUTO IN FERRO.....	3: 249
DENOMINAZIONE DELLE VARIETÀ DI RISONE E RISO PER L'ANNATA 2012/2013 (G.U. R.I. N. 36, 12/02/2013, DECR. 14/12/2013).....	3: 260
RIVELATI I MECCANISMI BASE DEL GENOMA DEL RISO ORYZA.....	4: 328
STUDIO SUI VANTAGGI DEL RISO GM PER IL CONSUMATORE E PER L'AGRICOLTURA.....	6: 531
COMPOSTI NUTRIZIONALI BENEFICI PER L'UOMO NEL RISO COLORATO.....	6: 532
STIME FAO SULLA PRODUZIONE MONDIALE DI RISO 2013.....	9: 828

9° CONVEGNO AISTEC: I RIASSUNTI DELLA SESSIONE DEDICATA AI LAVORI PRESENTATI COME POSTER.....	10: 898
IDENTIFICATO UN GENE DEL RISO CHE CODIFICA LA RESISTENZA ALLA SICCITA'	10: 926
SEMENTI: DIVIETO DELLE SEMENTI CONCIAE CON CLOTHIANIDIN, TIAMETOXAM E IMIDACLOPRID	6: 552
SOIA: HI EUROPE: INGREDIENTI NUTRIMORE, NUTRIFREE+, NUTRITEX A BASE DI SOIA NON GM AD ELEVATO CONTENUTO IN PROTEINE E FIBRE - NUTRIGAL.....	1: 33
KIT DI AMPLIFICAZIONE SUREFOOD PATHOGEN SALMONELLA PLUS, RIDASCREEN FAST SOYA PER RILEVAZIONE DELLE PROTEINE ALLERGENICHE DELLA SOIA - R-BIOPHARM.....	2: 154
FARINA DI SOIA FERMENTATA COME SOSTITUTIVO DI FONTI PROTEICHE NEI MANGIMI PER POLLI.....	3: 236
IL CONSUMO DI SOIA POTREBBE RIDURRE IL RISCHIO DI TUMORE AL SENO	8: 746
ANDAMENTO 2013 DI MAIS, SOIA, ORZO E DELL'INDUSTRIA MANGIMISTICA ITALIANA	12: 1118

2 - SILI E PULITURA

DISINFESTAZIONE: SIMPOSIO SULLA DIFESA ANTIPARASSITARIA NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI. PARTE III	1: 44
VALUTAZIONE DELLA DOSE DI IRRADIAZIONE FITOSANITARIA PER LEPIDOTTERI.....	1: 58
STUDIO SUL MOVIMENTO DEGLI PSOCIDI NEI CEREALI STOCCATI IN RELAZIONE ALLA TEMPERATURA	12: 1130
SIMPOSIO SULLA DIFESA ANTIPARASSITARIA NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI. PARTE IV.....	2: 132
TRAPPOLE PER IL MONITORAGGIO IN TEMPO REALE DEI RODITORI TRAPSIM - SIMTELIGENCE.....	4: 329
STUDI PER OTTIMIZZARE IL MONITORAGGIO DEL TRIBOLIUM CON LE TRAPPOLE	5: 424
NUOVI INSETTICIDI TALISMA A BASE DI CIPERMETRINA PER LO STOCCAGGIO DEI CEREALI - COLKIM.....	5: 425
RICERCA PER IDENTIFICARE NUOVE APPLICAZIONI DI BIOPESTICIDI PER IL CONTROLLO DEGLI INSETTI.....	7: 641
STUDIO SULL'EFFICACIA DI UNA COMBINAZIONE DI INSETTICIDI PER IL CONTROLLO DEGLI INFESTANTI	7: 641
STUDIO DELL'EFFICACIA DI UN NUOVO INSETTICIDA PER IL TRIBOLIO DELLA FARINA	9: 831
DOSATORI: POWTECH: ALIMENTATORI GRAVIMETRICI IN DESGIN IGIENICO PER PRODOTTI ALIMENTARI FOOD LINE - BRABENDER TECHNOLOGIE.....	6: 504
POWTECH: DOSATORI AD ELEVATA ACCURATEZZA MT12 - K-TRON	10: 894
ENTOMOLOGIA: STUDI PER OTTIMIZZARE IL MONITORAGGIO DEL TRIBOLIUM CON LE TRAPPOLE	5: 424
STUDIO SULLE DINAMICHE DI SPOSTAMENTO DEL TRIBOLIUM CASTANEUM IN UN MOLINO	9: 830
STUDIO SUL MOVIMENTO DEGLI PSOCIDI NEI CEREALI STOCCATI IN RELAZIONE ALLA TEMPERATURA	12: 1130
ESPLOSIONI: DISCHI DI ROTTURA SERIE ATLAS - FIKE	2: 163
POWTECH: SISTEMI PER IL CONTROLLO DELLE ESPLOSIONI GAMMA EARTH-RITE - NEWSON GALE	8: 696
SISTEMI DI SICUREZZA CONTRO LE ESPLOSIONI (DISCHI DI ROTTURA E DI RACCORDI TRI- CLAMP, VALVOLA I-FLEX E VALVEX, RILEVATORE OTTICO IREX) - FIKE ITALIA.....	12: 1142
ESSICCATOI: POWTECH: ESSICCATOIO ELICOIDALE HP PER ALIMENTI - ANDRITZ KMPT.....	11: 988
ESSICCAZIONE: EFFETTO DEL DIAGRAMMA DI ESSICCAZIONE SULLA PASTA INTEGRALE	5: 402
TREBBIATURA ED ESSICCAZIONE DEI CEREALI: DAL LAVORO MANUALE ALLE MACCHINE A VAPORE - ASSOCIAZIONE ITALIANA AMICI DEI MULINI STORICO (AIAMS) (A.M. GUCCINI).....	12: 1144
ETICHETTATRICI: EMBALLAGE: PRINT&APPLY INDUSTRIALE PER ETICHETTE FORMATO A4 PRINTESS 8.E - EIDOS.....	2: 126
MISCELAZIONE: POWTECH: MISCELATORI ORIZZONTALI AD ELEVATA EFFICIENZA MOD. PEGASUS - DINNISSEN	8: 695
POWTECH: MISCELATORI VERTICALI ADATTI PER ZONE ATEX - GIMAT	8: 699
POWTECH: MISCELATORI ORIZZONTALI PER POLVERI E POLVERI CON LIQUIDI - NUOVA GUSEO	9: 798

SELEZIONE OTTICA: POWTECH: SELEZIONATRICI OTTICHE DI ULTIMA GENERAZIONE SERIE VISION - ASM	8: 694
SELEZIONATRICI OTTICHE ELETTRONICHE SEA CHROME - CIMBRIA	12: 1134
SEPARATORI: PACKOLOGY: SELEZIONATRICI PONDERALI SERIE WPM - IDECON	9: 790
SILI: STUDIO DELLE CONDIZIONI OTTIMALI PER LO STOCCAGGIO DI FRUMENTO DURO DESTINATO ALLA PASTIFICAZIONE (T. DE PILLI - A. DE FILIPPIS - A. DEROSSI - C. SEVERINI)	1: 4-15
IMPIANTO DI STOCCAGGIO PER LA FARINA GIALLA DI STORO - SILESFOR	2: 144
JTIC: PAVIMENTAZIONE A CANALINE PER LA VENTILAZIONE DEI PRODOTTI STOCCATI DI SILI E MAGAZZINI - DENIS - RAVARO	3: 231
SILIO DI CARICO RAPIDO MOD. MS - BORGHI.....	12: 1097
TEMPERATURA: SPS IPC DRIVES: TRASMETTITORE DI UMIDITÀ/TEMPERATURA PER ZONE ATEX EE330EX - E+E ELEKTRONIK.....	8: 693

3 - MACINAZIONE

FILTRI: POWTECH: ELEMENTI FILTRANTI PER APPLICAZIONI INDUSTRIALI - CEAN FILTRI	6: 503
POWTECH: FILTRO PER LA DEPURAZIONE DALLE POLVERI - CORAL	7: 603
POWTECH: ELEMENTI PER LA FILTRAZIONE DI POLVERI - ALTAIR	10: 892
LAMINATOI: EXCURSUS SUL LAMINATOIO, CUORE E ANIMA DELLA MACINAZIONE (G. CAVANA)	9: 810
MACINAZIONE: STUDIO DEGLI EFFETTI DELL'AMIDO DANNEGGIATO SULLE PROPRIETÀ DELLA FARINA	1: 48
MACINAZIONE A SECCO DEL MAIS: QUALI TEST PER PREDIRE LA RESA IN GRITS (M. BLANDINO - A. PEILA - P. STOCCO - A. REYNERI)	3: 192-199
EXCURSUS SUL LAMINATOIO, CUORE E ANIMA DELLA MACINAZIONE (G. CAVANA)	9: 810
POWTECH: PIATTAFORMA MULTIPLA PER DIVERSI TIPI DI MACINAZIONE MULTIMILL PLATFORM - E.P.S. FOOD AND PHARMA SYSTEMS	10: 893
MOLINI: IL MOLINO STEFANO PRANSANI SI AMMODERNA E PUNTA SUL BIOLOGICO - S.COM.....	6: 524
STATISTICHE SULL'ANDAMENTO DELL'INDUSTRIA MOLITORIA ITALIANA NEL 2012.....	8: 724
POWTECH: MOLINO FRYMAKORUMA MZ DEDICATO AGLI ALIMENTI PER ANIMALI - ROMACO FRYMAKORUMA.....	10: 895
MOLINI BONGIOVANNI FESTEGGIA IL DECENNALE CON UN OPEN DAY	11: 1018
IL MOLINO GRASSI RILANCIA LA VARIETA' DI TENERO "GRANO DEL MIRACOLO"	11: 1022
GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI (OCRIM, BUHLER, GOLFETTO SANGATI, PERTEN, ASM ADVANCED SORTING MACHINES, AGRINOVA, SEFAR, TECHNIPES, FREERAY, ASB AUTOMATION SOFTWARE, TECHNOBINS).....	11: 996
STACCIATORI: JTIC: STACCIATORE CENTRIFUGO ATEX PER PRODOTTI SFARINATI - GERICKE - RAVIZZA.....	1: 38
JTIC: STACCIO CENTRIFUGO SERIE T - ESTEVE	2: 130
VIBROSETACCI MOD. VBRH20/7/2 ALIMENTANO ELEVATORI A TAZZE ALL'USCITA DEI SILI - CUSINATO.....	4: 354
POWTECH: VIBROVAGLIO RETTANGOLARE PER TRASPORTO E VAGLIATURA MOD. VR - VIBROWEST.....	8: 701

4 - MANGIMIFICI

ACQUACOLTURA: DA GIUGNO SONO RIAMMESSE LE FARINE ANIMALI NEI MANGIMI PER ACQUACOLTURA	4: 315
ALIMENTAZIONE ANIMALE: AGGIUNTA DI FOGLIE DI ULIVO O ALFA-TOCOFERILE ACETATO NELLA DIETA DI SUINI	1: 51
EFFETTO DELL'ACIDO LINOLEICO E VITAMINA E SUL GRASSO DEL LATTE VACCINO	2: 142
FARINA DI SOIA FERMENTATA COME SOSTITUTIVO DI FONTI PROTEICHE NEI MANGIMI PER POLLI.....	3: 236
EFFETTI DELL'AGGIUNTA DI ADDITIVI BIOTICI SULLA QUALITÀ DELLA CARNE DI POLLO	3: 237

ALIMENTAZIONE DEGLI AGNELLI CON SANSÀ PER RIDURRE L'OSSIDAZIONE DEI LIPIDI.....	3: 238
È ON-LINE L'ENCICLOPEDIA A LIBERO ACCESSO SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE	5: 396
EFFETTO DELL'AGGIUNTA DI ACIDO CARNOSICO NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI AGNELLI	5: 398
EFFETTI DELL'AGGIUNTA DI ACIDI GRASSI N-3 SULLA QUALITÀ DELLA CARNE DI POLLAME.....	8: 718
FOGLIE DI ULIVO E ALFA-TOCOFERIL ACETATO PER MIGLIORARE LA SABILITÀ OSSIDATIVA DELLE UOVA	8: 719
DOSATORI: POWTECH: DOSATORI AD ELEVATA ACCURATEZZA MT12 - K-TRON	10: 894
MACINATORI: MOLINI A MARTELLI PER ZOOTECCIA MOD. RM - BECCARIA	12: 1098
MANGIMIFICI: FILENI ACQUISISCE IL MANGIMIFICIO CARGILL DI JESI.....	10: 912
MISCELATORI: MISCELATORE SANIMIX MRMA PER POLVERI, FIOCCHI O PRODOTTI GRANULARI SIA IN MISCELE SECCHE CHE SPECIALI - BÜHLER.....	5: 432
POWTECH: MISCELATORI ORIZZONTALI PER POLVERI E POLVERI CON LIQUIDI - NUOVA GUSEO	9: 798
RAFFREDDATORI: RAFFREDDATORE MKIII PER MANGIMI E FARINE - GEELLEN COUNTERFLOW - CANTORI ENGINEERING	4: 334

5 - PASTIFICAZIONE

ESSICCAZIONE: EFFETTI DELL'ESSICCAZIONE SULLE PROPRIETÀ DI GELATINIZZAZIONE DELLA PASTA	9: 816
PASTIFICAZIONE: SFOGLIATRICE AUTOMATICA SOTTOVUOTO MOD. VSF TV/MIX PER LASAGNE E CANNELLONI - STORCI.....	5: 434
LINEE PER PIATTI PRONTI A BASE DI PASTA - PAVAN GROUP.....	6: 538
UN'UNICA LINEA PER LA PRODUZIONE DI PASTA LUNGA, CORTA E SPECIALE - STORCI	9: 836
PASTIFICI: IL MARCHIO LUCIANA MOSCONI PUNTA A PRODURRE PASTA ALL'UOVO SOSTENIBILE	1: 56
CERTIFICAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO EPD, L'ESEMPIO DI BARILLA (ANALISI DEL CICLO DI VITA, LCA) (F. FANTOZZI)	3: 242
BARILLA CEDE LA TEDESCA LIEKEN OPERANTE NEI PRODOTTI DA FORNO	4: 322
GRANDE FESTA ALLA DE CECCO PER L'INAUGURAZIONE DI DUE LINEE PRODUTTIVE AD ORTONA.....	5: 411
POSITIVO IL FATTURATO 2012 DI BARILLA CHE PUNTA SUL GRANO DURO SOSTENIBILE.....	6: 526
IL PASTIFICIO MAFFEI RINNOVA IL LOOK DEL PACKAGING, AMPLIA I PRODOTTI E SI ESPANDE	7: 634
BARILLA LANCIA NEGLI USA UNA NUOVA GAMMA DI PASTA SENZA GLUTINE.....	9: 820
DELVERDE VA ALLA CONQUISTA DELL'AMERICA CON LE LEZIONI DI DEGUSTAZIONE.....	10: 914
BARILLA È PARTNER DEL PROGETTO EUROPEO PER IL GRANO DURO SOSTENIBILE	10: 916
BARILLA LANCIA LA PASTA SENZA GLUTINE E IN FRANCIA INVESTE NELLA HARRYS.....	12: 1112
DE CECCO SI AGGIUDICA IL PREMIO FOOD CULT	12: 1114
IMPIANTO DI TRIGENERAZIONE PER IL PASTIFICIO GAROFALO - AB ENERGY	12: 1115
CURTIRISO CERTIFICA IL RISO ECOCOMPATIBILE A BILANCIO CO2=ZERO	12: 1115
PRODUZIONE PASTA FRESCA: SFOGLIATRICE AUTOMATICA SOTTOVUOTO MOD. VSF TV/MIX PER LASAGNE E CANNELLONI - STORCI.....	5: 434

6 - IMBALLAGGIO

CHIUDISACCHI: PACKOLOGY: TERMOFORMATRICE 100 E TERMOSALDATRICE T 300 - MULTIVAC ITALIA	11: 985
CODIFICATORI: EMBALLAGE: CODIFICATORE LASER CO2 SMARTLASE - MARKEM-IMAJE	3: 223
MARCATORE A GETTO D'INCHIOSTRO, FLESSIBILE ED IMPLEMENTABILE LINX 5900 - LINX PRINTING TECHNOLOGIES.....	8: 730
PACKOLOGY: CODIFICATORE INK-JET AD ALTE PRESTAZIONI INK-JET Z5000 - ZANASI	10: 888
CONFEZIONATRICI: EMBALLAGE: FARDELLATRICE AUTOMATICA UNIBLOCK 700/NF - MIMI	2: 124
EMBALLAGE: FORMATRICE, RIEMPITRICE E CHIUDITRICE GTF60 - MG2	2: 126

UPAKOVKA-UPAK ITALIA: RAGGRUPPATRICE-AVVOLGITRICE MORBIPACK 120 - SOTEMAPACK	3: 217
UPAKOVKA-UPAK ITALIA: FARDELLATRICE AMBRA - ATLANTA	3: 222
EMBALLAGE: MACCHINA STRETCH HOOD - OFFICINA BOCEDI	3: 228
UPAKOVKA-UPAK ITALIA: CONFEZIONATRICE AUTOMATICA P 82-Z PER SACCHETTI IN CARTA PREFORMATI - NEW PROJECT	4: 309
TECHNO D OFFRE LA FORMULA DEL NOLEGGIO RAPIDO (FASTRENT) PER LE SUE CONFEZIONATRICI E PESATRICI	5: 460
CONFEZIONAMENTO AUTOMATICO PER RISO E CEREALI - DOLZAN	6: 536
POWTECH: CONFEZIONATRICI VERTICALI AUTOMATICHE SERIE FPK-EK - PKT	9: 794
PACKOLOGY: INCARTONATRICI, ASTUCCIATRICI, CONFEZIONATRICI DI VASSOI E DISPLAY - SENZANI BREVETTI	10: 887
PACKOLOGY: TERMOFORMATRICE 100 E TERMOSALDATRICE T 300 - MULTIVAC ITALIA	11: 985
POWTECH: CONFEZIONAMENTO ERMETICO PER FARINE E CEREALI (SISTEMA DI INSACCO CONTINUA FFS) - CONCETTI GROUP	11: 989
POWTECH: RIEMPITRICE PER GRANDI SACCHI E CONTENITORI - WEBER WAAGENBAU UND WAGEELEKTRONIK	11: 991
IMBALLAGGI: COMPOSTI ORGANICI VOLATILI E NON IN IMBALLAGGI CELLULOSICI PER FOOD PACKAGING. STUDIO PRELIMINARE DELLE PROPRIETÀ DIFFUSIONALI (E. TASCA - V. GUAZZOTTI - L. PIERGIOVANNI - S. LIMBO)	1: 24-29
MODIFICA PER I MATERIALI PLASTICI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (G.U. UE L 338, REG. 1183/2012)	1: 75
EMBALLAGE: DAL SALONE PARIGINO MACCHINE, TECNOLOGIE E PRODOTTI PER L'IMBALLAGGIO	2: 122
IMBALLAGGI E SICUREZZA ALIMENTARE: UN NUOVO PROTOCOLLO ANALITICO NEL SISTEMA GMP (A. CASSINARI - C. BORTOLOTTI - M. SIRONI)	3: 200-205
CRESCHE LA PRESENZA ITALIANA ALLA MOSTRA UPAKOVKA-UPAK ITALIA DELL'IMBALLAGGIO DI MOSCA	3: 215
EMBALLAGE: DAL SALONE PARIGINO MACCHINE, TECNOLOGIE E PRODOTTI PER L'IMBALLAGGIO. PARTE II	3: 223
EMBALLAGE: SISTEMA CORNER ZIP PER L'APERTURA E LA RICHIUSURA FACILITATA DELLE BUSTE - TS PACKAGING	3: 224
EMBALLAGE: NASTRO ADESIVO LOGOTAPE NATIVIA IN PLA - TAGHLEEF INDUSTRIES	3: 226
MODIFICAZIONE DELLE PROPRIETÀ BARRIERA DI UN FILM DI ACIDO POLILATTICO (PLA) ATTRAVERSO L'USO DI BIOCOATING (L. INTROZZI - I. GIULIANO - S. FARRIS - L. PIERGIOVANNI)	4: 302-305
CRESCHE LA PRESENZA ITALIANA ALLA MOSTRA UPAKOVKA-UPAK ITALIA DELL'IMBALLAGGIO DI MOSCA. PARTE II	4: 306
UPAKOVKA-UPAK ITALIA: SACCHI IN CARTA PER SFARINATI, A VALVOLA ED A BOCCA APERTA PINCH-BOTTOM - SACCHETTIFICIO NAZIONALE G. CORAZZA	4: 306
IMBALLAGGI IN CARTONE ONDULATO PIÙ CONVENIENTI PER L'AMBIENTE E I COSTI	5: 442
LA FILIERA CEREALICOLA NEL CONGRESSO ITALIANO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - PARTE I	6: 506
UN PACKAGING DELLA PASTA READY MEAL BARILLA VINCE L'OSCAR DELL'IMBALLAGGIO	6: 540
ANDAMENTO E TENDENZE NELL'INDUSTRIA ITALIANA DEL PROCESSO ALIMENTARE E IMBALLAGGIO	8: 733
PACKOLOGY: NUOVE TECNOLOGIE E SOLUZIONI ALLA FIERA ITALIANA DEL PACKAGING - PARTE I	9: 788
L'EFSA RACCOGLIE NUOVI DATI SULLE FONTI DI ESPOSIZIONE AL BISFENOLO A	9: 839
PROGETTO CLYMBOL PER STUDIARE L'EFFETTO DELLE INDICAZIONI PER LA SALUTE IN ETICHETTA	11: 1038
INCARTONATRICI: EMBALLAGE: INCARTONATRICE AUTOMATICA ORIZZONTALE CHM10 - TINARELLI	2: 124
UPAKOVKA-UPAK ITALIA: INSCATOLATRICE AUTOMATICA V 105 - V2 ENGINEERING	3: 217
UPAKOVKA-UPAK ITALIA: INCARTONATRICE COMBINATA WRAP AROUND CON CONFEZIONATRICE SERIE COMBI: CFM COMBI E VF COMBI - NOVOPAC IMPIANTI	4: 307
INCARTONATRICE MULTIWRAP - TIBER PACK	4: 336
PACKOLOGY: INCARTONATRICI, ASTUCCIATRICI, CONFEZIONATRICI DI VASSOI E DISPLAY - SENZANI BREVETTI	10: 887
INSACCATRICI: JTIC: INSACCATRICE RAPIDA A CAROSELLO SERIE CBS - EFFEGIELLE	1: 37

JTIC: PESATRICI-INSACCATRICI PER PRODOTTI IN POLVERE E GRANULARI MOD. TE - TECHNIPES.....	1: 38
JTIC: PESATRICE-INSACCATTRICE PFG-10 PER SACCHI A VALVOLA - PAYPER.....	2: 129
JTIC: INSACCATTRICE-RIEMPITRICE E CHIUDITRICI SERIE ERF E PB - CETEC INDUSTRIE.....	3: 230
UPAKOVKA-UPAK ITALIA: INSACCATTRICE AUTOMATICA SERIE IABA PER SFARINATI - MF TECNO.....	4: 308
POWTECH: LINEE DI INSACCO PER ALIMENTI E MANGIMI - ARODO.....	6: 503
MFTECNO È STATA SCELTA DAL MOLINO BELGA SPILEERS PER L'INSACCO.....	6: 558
POWTECH: STAZIONE DI RIBALTAMENTO PER SACCHI BIG BAG - GUERIN SYSTEMS.....	9: 799
POWTECH: CONFEZIONAMENTO ERMETICO PER FARINE E CEREALI (SISTEMA DI INSACCO CONTINUA FFS) - CONCETTI GROUP.....	11: 989
PALETTIZZATORI: UPAKOVKA-UPAK ITALIA: ROBOT PALETTIZZATORE R4 - CLEVERTECH.....	3: 218
UPAKOVKA-UPAK ITALIA: PALETTIZZATORE FARDELLI DAL BASSO A.PL.401.L - ALL GLASS.....	3: 220
UPAKOVKA-UPAK ITALIA: PALETTIZZATORE CARTESIO 3 - COSMAPACK INTERNATIONAL.....	3: 220
EMBALLAGE: PALETTIZZATORE AUTOMATICO O SEMIAUTOMATICO AUTOPAL - TMG IMPIANTI.....	3: 224
EMBALLAGE: ROBOT DA IMBALLAGGIO MASTER - ROBOPAC.....	3: 226
PACKOLOGY: SISTEMA DI PALETTIZZAZIONE MINIPAL BOX - SYSTEM PACKAGING.....	10: 886
PESATRICI: JTIC: PESATRICI-INSACCATRICI PER PRODOTTI IN POLVERE E GRANULARI MOD. TE - TECHNIPES.....	1: 38
JTIC: PESATRICE-INSACCATTRICE PFG-10 PER SACCHI A VALVOLA - PAYPER.....	2: 129
UPAKOVKA-UPAK ITALIA: PESATRICE-INSACCATTRICE TECNO FF A FLUIDIFICAZIONE - TECHNIPES.....	4: 310
TECHNO D OFFRE LA FORMULA DEL NOLEGGIO RAPIDO (FASTRENT) PER LE SUE CONFEZIONATRICI E PESATRICI.....	5: 460
POWTECH: SISTEMA COMPLETO PER LA MOVIMENTAZIONE DI SFUSI E DOSAGGIO WONDERBATCH - NOL-TEC EUROPE.....	10: 890
POWTECH: RIEMPITRICE PER GRANDI SACCHI E CONTENITORI - WEBER WAAGENBAU UND WAGEELEKTRONIK.....	11: 991

7 - CHIMICA E ANALISI

ANALISI CEREALI: DISTRIBUZIONE DEI PIGMENTI GIALLI NELLE FRAZIONI DI MACINAZIONE DEL FRUMENTO DURO: EFFETTO DEL PROCESSO DI MACINAZIONE E DELLA VARIETÀ (V. MELINI - R. ACQUISTUCCI).....	2: 100-109
STUDIO PER RENDERE PIÙ DISPONIBILE IL FOSFORO NEL GRANO.....	7: 639
QUALITÀ DI NUOVE VARIETÀ DI FRUMENTO DURO PER IL PROCESSO DI PANIFICAZIONE (A. SPINA - M. CAMBREA - S. LICCIARDELLO - A. PESCE - F. SCIACCA - N. VIRZÌ - M. PALUMBO).....	8: 674-681
LA RICERCA SUL GRANO CANADESE OTTIENE UN FINANZIAMENTO DI 1,5 MILIONI DI DOLLARI.....	11: 1032
ANALISI FARINA: CARATTERIZZAZIONE DI FARINE DI FRUMENTO TENERO MEDIANTE GLUTOPEAK (A. MARTI - J. DREISOERNER - M.A. PAGANI).....	12: 1088-1092
ANALISI MANGIMI: VALIDAZIONE DI UN METODO NIRM PER LA RILEVAZIONE DI FARINE ANIMALI NEI MANGIMI.....	1: 61
ANALISI PANE: STUDIO SULLE PROPRIETÀ DI PANE SENZA GLUTINE CON FARINA DI CARRUBA.....	3: 261
CARATTERIZZAZIONE DELLA STRUTTURA CELLULARE DEL PANE IN COTTURA.....	5: 408
ANALISI PASTA: SPERIMENTAZIONE PER LA PRODUZIONE DI PASTA FUNZIONALE SENZA GLUTINE (M. MASTROMATTEO - M.A. DEL NOBILE).....	1: 16-23
STUDIO SULLA DISTRIBUZIONE DELL'UMIDITÀ NELLA PASTA E NEL RISO.....	1: 53
LA FUROSINA COME MARKER DI QUALITÀ DELLA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (V. GIANNETTI - M. BOCCACCI MARIANI - P. MANNINO).....	12: 1076-1087
EFFETTI DELLA COTTURA A MICROONDE SULLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DELLA PASTA.....	3: 239
INDAGINE SUL DANNO TERMICO DELLA PASTA SECCA E SUE RELAZIONI CON LE CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA E DELLE CONDIZIONI DI PROCESSO (A. MARTI - G. BOTTEGA - C. PATACCA - M.A. PAGANI).....	4: 286-295

STUDIO PER VALUTARE LE ATTITUDINI ALLA PASTIFICAZIONE DI DIVERSE VARIETÀ DI FARRO.....	4: 317
VALUTAZIONE STRUTTURALE IN POST-COTTURA DI SPAGHETTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (G. ZEPPA - M. BERTOLINO - D. GHIRARDELLO - L. ROLLE)	5: 380-385
PROPRIETÀ DEGLI SPAGHETTI OTTENUTI USANDO TRAFILE DI MATERIALI DIFFERENTI.....	5: 401
STUDIO DEGLI EFFETTI DEL LIEVITO MADRE SULLA SHELF-LIFE DEL PANE	5: 407
CARATTERIZZAZIONE STRUTTURALE E SUO RUOLO NELLA DEFINIZIONE DELLA QUALITÀ DELLA PASTA (A. MARTI - F. BONOMI - M.G. D'EGIDIO - S. IAMETTI - M. MARENGO - E.M. RAGG - M.A. PAGANI)	7: 574-585
ANALISI SENSORIALE: LA QUALITÀ PERCEPITA NEI CONFRONTI DELLA PASTA BIOLOGICA: UN CASO STUDIO (F.J. COMENDADOR - E. MONETA - M. PEPARAI - F. SINESIO)	3: 206-214
LA FILIERA CEREALICOLA NEL CONGRESSO ITALIANO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - PARTE I	6: 506
LA FILIERA CEREALICOLA NEL CONGRESSO ITALIANO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - PARTE II	7: 618
APPARECCHI ANALISI: JTIC: ANALIZZATORE VARIO MAX CUBE DI PROTEINE IN CEREALI, MANGIMI E ALIMENTI - ELEMENTAR ANALYSENSYSTEME - EMME 3	1: 36
JTIC: INFRATEC 1241 GRAIN ANALYSER CON MODULO PER PRODOTTI POCO SCORREVOLI - FOSS	1: 40
JTIC: SDMATIC PER LA MISURAZIONE DEL TASSO DI AMIDO DANNEGGIATO NELLE FARINE - CHOPIN TECHNOLOGIES.....	2: 128
KIT DI AMPLIFICAZIONE SUREFOOD PATHOGEN SALMONELLA PLUS, RIDASCREEN FAST SOYA PER RILEVAZIONE DELLE PROTEINE ALLERGENICHE DELLA SOIA - R-BIOPHARM	2: 154
JTIC: LINEA AGRA-QUANTO DI ANALISI ELISA PER MICOTOSSINE - ROMER LABS - OR SELL.....	3: 232
JTIC: INFRAMATIC 9500, ANALIZZATORE NIR PER CEREALI E SEMI OLEOSI - PERTEN INSTRUMENTS	3: 233
KIT DI ANALISI DELLA LINEA SUREFOOD PREP ANIMAL - R-BIOPHARM	4: 332
ANALISI DELLA PANIFICABILITÀ DEL GRANO CON CROMATOGRAFIA DI ESCLUSIONE DIMENSIONALE	5: 428
CONFRONTO TRA SISTEMI CROMATOGRAFICI PER RILEVARE IDROCARBURI SATURI NEGLI ALIMENTI.....	5: 429
SERVIZIO DI ANALISI DNA PER IDENTIFICARE LE CARNI LAVORATE DI DIVERSE SPECIE ANIMALI - PARCO TECNOLOGICO PADANO	5: 429
9° CONVEGNO AISTEC: APPARECCHIO PER L'ANALISI NIR DI GRANAGLIE, SFARINATI, PELLETTI E PASTA DIODE ARRAY 7250 - PERTEN INSTRUMENTS	8: 702
9° CONVEGNO AISTEC: LINEA CONTROLLO MICOTOSSINE E OGM - OR SELL.....	8: 703
9° CONVEGNO AISTEC: REAGENTI CHIMICI E MATERIALI PER MICROBIOLOGIA PER APPLICAZIONI IN ANALISI ALIMENTARI - SCHARLAB	8: 704
9° CONVEGNO AISTEC: SISTEMA PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE FARINE IN BASE AL GLUTINE GLUTOPEAK - BELOTTI STRUMENTI.....	8: 705
MISURATORE DI UMIDITÀ PER CEREALI SERIE G810 - IROM ITALIA	9: 832
METODO RAPIDO A PIASTRE COMPACT DRY PER LA RILEVAZIONE DI MICROORGANISMI - R-BIOPHARM.....	9: 834
MISURATORE DELLA BIANCHEZZA DEI PRODOTTI IN POLVERE MOD. C-130 - IROM	10: 928
POWTECH: ANALIZZATORE DI PARTICELLE PER GRANULOMETRIA E FORMA CAMSIZER - RETSCH.....	11: 991
CARATTERIZZAZIONE DI FARINE DI FRUMENTO TENERO MEDIANTE GLUTOPEAK (A. MARTI - J. DREISOERNER - M.A. PAGANI)	12: 1088-1092
KIT AGRASTRIP FEEDCHEK PER RILEVARE LE FARINE DI CARNI E OSSA DI ANIMALI NEI MANGIMI - OR SELL	12: 1097
MISURATORE DI UMIDITÀ MULTIPLO PM-650 VERSIONE 6501 PER GRANAGLIE E SEMENZE - IROM ITALIA.....	12: 1132
MICOTOSSINE: EFFETTI DELL'AGGIUNTA DI LEGANTI SUI METODI DI RILEVAZIONE DELLE MICOTOSSINE IN MANGIMI.....	1: 60
JTIC: LINEA AGRA-QUANTO DI ANALISI ELISA PER MICOTOSSINE - ROMER LABS - OR SELL.....	3: 232
MICOTOSSINE DA FUSARIUM IN PASTA BIOLOGICA E CONVENZIONALE IN SPAGNA.....	4: 317
CALCOLO DELLA DEGRADAZIONE TERMICA DELLO ZEARALENONE NEL PANE DI MAIS	4: 319
STUDIO SU UN NUOVO METODO RAPIDO DI RILEVAMENTO PER ZEARALENONE E FUMONISINA.....	4: 331
RACCOMANDAZIONE UE PER IL MONITORAGGIO DELLE TOSSINE T-2 E HT-2 (RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE UE 27/03/2013).....	5: 450

RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI (G MARCHETTI - A. SERRAINO - F. GIACOMETTI - E. BONFANTE - R. ROSMINI)	6: 480-487
E' OPERATIVO IL PROGETTO MICOPRINCEM PER IL MONITORAGGIO NAZIONALE DELLE MICOTOSSINE	6: 528
RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI - PARTE II: SITUAZIONE, PREVENZIONE E RIDUZIONE (G. MARCHETTI - A. SERRAINO - F. GIACOMETTI - E. BONFANTE - R. ROSMINI).....	7: 586-594
9° CONVEGNO AISTEC: LINEA CONTROLLO MICOTOSSINE E OGM - OR SELL	8: 703
EFFETTO DELL'AGGIUNTA DI OLIO DI AGLIO NEI MANGIMI CONTAMINATI DA MICOTOSSINE	8: 720
AISTEC: LE RELAZIONI DELLA SESSIONE SUL MAIS NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE, QUALITÀ E SICUREZZA D'USO	9: 802
9° CONVEGNO AISTEC: I RIASSUNTI DELLA SESSIONE DEDICATA AI LAVORI PRESENTATI COME POSTER.....	10: 898
EFFETTO DELLA PANIFICAZIONE SUI LIVELLI DI DEOSSINIVALENOLO, TOSSINE T-2 E HT-2 E DELLE RISPETTIVE FORME CONIUGATE (L. MONACI - E. DE ANGELIS - M. PASCALE - A. VISCONTI).....	11: 974-982
MICROBIOLOGIA: LA FILIERA CEREALICOLA NEL CONGRESSO ITALIANO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - PARTE II	7: 618
9° CONVEGNO AISTEC: REAGENTI CHIMICI E MATERIALI PER MICROBIOLOGIA PER APPLICAZIONI IN ANALISI ALIMENTARI - SCHARLAB	8: 704
SI E' CONCLUSO IL PROGETTO EUROPEO BASELINE PER MIGLIORARE I PIANI DI CAMPIONAMENTO	12: 1133

8 - VARIE

ACCESSORI: SISTEMA FLESSIBILE DI PRESA PER SACCHI DI PRODOTTI IN POLVERE - FIPA	2: 154
DISCHI DI ROTTURA SERIE ATLAS - FIKE	2: 163
CORPO CONTENITORE CON SERRAGGIO PRE-ASSEMBLATO PER DISCHI DI ROTTURA - ELFAB	2: 164
JTIC: PAVIMENTAZIONE A CANALINE PER LA VENTILAZIONE DEI PRODOTTI STOCCATI DI SILI E MAGAZZINI - DENIS - RAVARO	3: 231
MOLE CERTIFICATE AD USO ALIMENTARE - DELLAVALLE	3: 234
RICONDIZIONAMENTO DELLE TENUTE MECCANICHE DI OGNI TIPOLOGIA - FLUITEN ITALIA	5: 438
POMPA PER VUOTO SERIE R 5 AQUA E OXYGEN - BUSCH	5: 440
SPS IPC DRIVES: MOTORI A MAGNETI PERMANENTI AD ALTO RENDIMENTO E VELOCITÀ DYNEO - EMERSON INDUSTRIAL AUTOMATION.....	7: 596
POWTECH: COMPONENTISTICA PER APPLICAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - JACOB	7: 602
POWTECH: DISCHI DI ROTTURA CONFORMI ALLE DIRETTIVE EUROPEE GMP - FIKE	7: 605
POWTECH: DEVIATORE A BANDINELLA VAB E VALVOLE A MANICOTTO VM - TOREX	7: 606
COMPONENTI IN LEGNO E ALLUMINIO PER MOLINI E PASTIFICI - ESSEELLE	7: 645
SPS IPC DRIVES: ELEMENTI PER L'AUTOMAZIONE DEI PROCESSI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI (VALVOLE SERIE CDVI E CDSV - CILINDRI SERIE CDC, DGRF E CRDSNU) - TESTO	8: 689
SPS IPC DRIVES: SOLUZIONI PER IL CONTROLLO E L'AUTOMAZIONE - ROCKWELL AUTOMATION	8: 690
SPS IPC DRIVES: CATENE PORTACAVI MODULARI CHIUSE SERIE R4.1-LIGHT - IGUS	8: 692
POWTECH: ASPIRATORE INDUSTRIALE PER INDUSTRIE MOLITORIE MOD. MISTRAL 202 DS - DELFIN	8: 698
POWTECH: NUOVI COMPRESSORI A LOBI IBRIDI SERIE DELTA HYBRID - AERZEN ITALIA	9: 795
POWTEC: CONTENITORE CON FONDO CONICO E SCARICO VERTICALE MOD. PFC - MARCHICIO F.LLI & C.....	9: 796
POWTECH: COMPRESSORI A VITE SK AD ELEVATA FLESSIBILITA' - KAESER	10: 896
POWTECH: SPIE VISIVE PER INDUSTRIE ALIMENTARI - MEI VALVOLE INDUSTRIALI.....	10: 897
POWTECH: VALVOLE PER ALIMENTAZIONE E DOSAGGIO MOD. ROTOVALVE HEAVY - STERIVALVES.....	11: 990
POWTECH: MAGNETI PER PRODOTTI IN POLVERE SFUSI - ERIEZ MAGNETICS EUROPE	11: 990

POWTECH: VALVOLE OYSTER COMPOSITE VALVE PER IL DOSAGGIO VOLUMETRICO DI PRECISIONE DI PRODOTTI IN POLVERE - VALVENGINEERING	11: 993
MATERIALI PLASTICI TECAMID ID BLU RILEVABILI AL METAL DETECTOR - ENSINGER.....	12: 1136
LAMPADA AD ALTA LUMINOSITA' PER AMBIENTI INDUSTRIALI SERIE CLN - SENSORMATIC.....	12: 1137
GRASSI SPRAY AD ALTE PRESTAZIONI PER LUBRIFICAZIONE E MANUTENZIONE - FUCHS LUBRIFICANTI.....	12: 1138
AUTOMAZIONE: SPS IPC DRIVES: IN CRESCITA LA FIERA DELL'AUTOMAZIONE ELETTRICA, SISTEMI E COMPONENTI - PARTE I	7: 595
SPS IPC DRIVES: SOLUZIONI ECO-EFFICIENTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE VLT FLEXCONCEPT - DANFOSS VLT DRIVES	7: 598
SPS IPC DRIVES: SOLUZIONI DI AUTOMAZIONE ALL'AVANGUARDIA - SERVOTECNICA	7: 600
SPS IPC DRIVES: ELEMENTI PER L'AUTOMAZIONE DEI PROCESSI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI (VALVOLE SERIE CDVI E CDSV - CILINDRI SERIE CDC, DGRF E CRDSNU) - TESTO	8: 689
SPS IPC DRIVES: SOLUZIONI PER IL CONTROLLO E L'AUTOMAZIONE - ROCKWELL AUTOMATION	8: 690
SPS IPC DRIVES: MODULO DI PESATURA PER CONTROLLORE PROGRAMMABILE SIMATIC S7-1200 - SIEMENS	8: 691
PACKOLOGY: SISTEMI PER LA VERIFICA DEGLI ERRORI NELLE LINEE DI CONFEZIONAMENTO AUTOVISION - MICROSCAN	9: 791
PAVAN LANCIAMUN'APP PER IPHONE E IPAD DEDICATA ALLA PRODUZIONE DI PASTA SECCA/FRESCA E SNACK - PAVAN GROUP	9: 847
STUDIO SULL'APPLICAZIONE DELLA TECNOLOGIA RFID AD UN MAGAZZINO AUTOMATIZZATO DI UN PASTIFICIO (C. AMENDOLA)	10: 866-875
PANNELLI OPERATORE DI ULTIMA GENERAZIONE - B&R AUTOMAZIONE INDUSTRIALE.....	11: 984
PACKOLOGY: COMPONENTI PER L'AUTOMAZIONE AD ARIA COMPRESSA - PNEUMAX.....	11: 986
PACKOLOGY: ELEMENTI DI ARCHITETTURA INTEGRATA (SERVOAZIONAMENTO KINETIX 5500 E SERVOMOTORE VP ALLEN BRADLEY) - ROCKWELL AUTOMATION	11: 986
SISTEMA AUTOMATICO PER IL LAVAGGIO DEGLI IMPIANTI FOTOVOLTAICI - FORNASIER TIZIANO	12: 1140
BIOTECNOLOGIE: RILEVAMENTO DELL'ADULTERAZIONE CON GRANO TENERO NELLA PASTA DI DURO.....	2: 147
STUDIO CINO-AUSTRALIANO PER MAPPARE IL GENOMA DELLE PROTEINE DEL FRUMENTO.....	2: 152
RICERCATORI GIAPPONESI HANNO SVILUPPATO UN RISO NON GM A BASSO ASSORBIMENTO DI CADMIO	3: 248
COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE DI UN RISO TRANSGENICO AD ELEVATO CONTENUTO IN FERRO.....	3: 249
COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE DI UN RISO TRANSGENICO AD ELEVATO CONTENUTO IN FERRO.....	3: 249
RICERCHE PER SVILUPPARE VARIETÀ DI GRANO RESISTENTE ALLA RUGGINE.....	3: 250
RICERCATORI AUSTRALIANI HANNO SCOPERTO IL GENE CHE AUMENTA LA DIGERIBILITÀ DEL SORGO	3: 251
RIVELATI I MECCANISMI BASE DEL GENOMA DEL RISO ORYZA.....	4: 328
ISOLATO NEL GENOMA DEL FRUMENTO UN PEPTIDE CAPACE DI PREVENIRE LA RISPOSTA CELIACA IN VITRO: UNA PROMETTENTE SOLUZIONE PER COMBATTERE LA CELIACHIA (D.B.M. FICCO - P. DE VITA - M. SILANO - L. MAIURI - L. CATTIVELLI).....	5: 374-379
STUDIO SULLA POSSIBILITÀ DI AUMENTARE LA PRODUZIONE DI FITASI DA ASPERGILLUS NIGER.....	5: 399
SERVIZIO DI ANALISI DNA PER IDENTIFICARE LE CARNI LAVORATE DI DIVERSE SPECIE ANIMALI - PARCO TECNOLOGICO PADANO	5: 429
STUDIO SUI VANTAGGI DEL RISO GM PER IL CONSUMATORE E PER L'AGRICOLTURA.....	6: 531
SVILUPPATA LA MAPPA FISICA DELL'ANTENATO DEL GRANO AEGILOPS TAUSCHII	6: 533
PROGETTO INTERNAZIONALE PER SVILUPPARE VARIETÀ DI GRANO RESISTENTI AL CALDO.....	6: 534
POTENZIALITÀ E SIDE PER LA FILIERA CEREALICOLA NAZIONALE AL 9° CONVEGNO AISTEC - PARTE II.....	8: 702
NUOVI MARCATORI DI DNA PER IDENTIFICARE LA PRESENZA DI GRANO TENERO IN SFARINATI E PASTA DI GRANO DURO (A.P. CASAZZA - E. PONZONI - F. GAVAZZI - S. BENEDETTI - C. MORCIA - D. BREVIARIO)	9: 770-777
NUOVA TECNOLOGIA PER FISSARE NELLE COLTURE L'AZOTO ATMOSFERICO	10: 925

IDENTIFICATO UN GENE DEL RISO CHE CODIFICA LA RESISTENZA ALLA SICCAITA'	10: 926
IDENTIFICATO IL GENE DELLA RESISTENZA ALLA RUGGINE PER CREARE NUOVI FRUMENTI.....	11: 1033
CAMPIONATORI: JTIC: CAMPIONATORE AUTOMATICO ALPHA - TRIPETTE & RENAUD - CHOPIN TECHNOLOGIES.....	2: 130
CELIACHIA: SPERIMENTAZIONE PER LA PRODUZIONE DI PASTA FUNZIONALE SENZA GLUTINE (M. MASTROMATTEO - M.A. DEL NOBILE).....	1: 16-23
HI EUROPE: FARINE SENZA GLUTINE DERIVATE DA MAIS E RISO PURAFARIN, FARINA A BASE DI GRANO PURAFARIN HYDROSOFT, INGREDIENTE VEIN OF GOLD A BASE DI GRANO - KAMPPFMEYER FOOD INNOVATION.....	1: 34
PRODUZIONE DI PASTA ALL'UOVO FRESCA GLUTEN-FREE CON FARINA DI AVENA E DI TEFF	1: 79
VALUTAZIONE DI SPAGHETTI GLUTEN-FREE PRESENTI SUL MERCATO ITALIANO: PROPRIETÀ DEL PRODOTTO COTTO (C. CAPPA - M. LUCISANO - M. MARIOTTI).....	2: 110-117
FARINA DI GRANO SARACENO PER PANE SENZA GLUTINE.....	2: 174
STUDIO SULLE PROPRIETÀ DI PANE SENZA GLUTINE CON FARINA DI CARRUBA.....	3: 261
EFFETTI DI FRUTTANI PREBIOTICI TIPO INULINA NEL PANE SENZA GLUTINE	4: 352
INFLUENZA DELL'INULINA SU CARATTERISTICHE E RAFFERMAMENTO DEL PANE SENZA GLUTINE.....	4: 353
ISOLATO NEL GENOMA DEL FRUMENTO UN PEPTIDE CAPACE DI PREVENIRE LA RISPOSTA CELIACA IN VITRO: UNA PROMETTENTE SOLUZIONE PER COMBATTERE LA CELIACHIA (D.B.M. FICCO - P. DE VITA - M. SILANO - L. MAIURI - L. CATTIVELLI).....	5: 374-379
UNO STUDIO CONFERMA CHE L'AVENA È ADATTA PER I CELIACI.....	5: 455
USO DI FARINE ESTRUSE ED ISOLATI PROTEICI NEL PANE SENZA GLUTINE	5: 456
CONFERMATO CHE IL SORGO È ADATTO AD UNA DIETA SENZA GLUTINE	6: 553
CELIACHIA E GRANO MONOCOCCO: ANALISI ELETTROFORETICHE E SPETTROMETRICHE DI W-GLIADINE CON POTENZIALE ATTIVITÀ ANTINFIAMMATORIA (S. CARRELLA - M. MAZZA - P.L. ACUTIS - C. D'AMBROSIO - A. SCALONI - G. CANDIANO - I. BALDASSARI - E. GALASSI - L. GAZZA - N. POGNA)	9: 778-786
BARILLA LANCIA NEGLI USA UNA NUOVA GAMMA DI PASTA SENZA GLUTINE.....	9: 820
MIGLIORAMENTO DI MISCELE COMMERCIALI PER PANE GLUTEN-FREE: EFFETTO DELL'AGGIUNTA DI GRANO SARACENO E HPMC (M. MARIOTTI - M.A. PAGANI - M. LUCISANO).....	10: 876-884
IGIENE: PAVIMENTI SPECIFICI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE - SIREC	8: 734
MANIGIEN, TEST PER IL CONTROLLO DELL'IGIENIZZAZIONE DI MANI E GUANTI - TECNAFOOD.....	8: 735
NUOVO TRATTAMENTO ANTI-INCROSTAZIONI PER LE SUPERFICI DI ACCIAIO INOX.....	8: 736
INTERNET: È ON-LINE L'ENCICLOPEDIA A LIBERO ACCESSO SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE.....	5: 396
FOODEXECUTIVE.COM, INFORMAZIONE E INTERATTIVITÀ TUTTO IN UNO	5: 457
DONALDSON METTE ON LINE LA TECNOLOGIA DEI FILTRI DI DEPOLVERAZIONE.....	9: 848
L'ASSOCIAZIONE FEFANA APRE UNA LIBRERIA VIRTUALE PER IL COMPARTO MANGIMISTICO	11: 1014
MAGAZZINI: STUDIO SULL'APPLICAZIONE DELLA TECNOLOGIA RFID AD UN MAGAZZINO AUTOMATIZZATO DI UN PASTIFICIO (C. AMENDOLA).....	10: 866-875
MISURATORI: POWTECH: GRANULOMETRI FOTO-OTTICI PER SFARINATI, PELLET E GRANULI SERIE CPA - HAVER & BOECKER.....	8: 696
MISURATORE DI UMIDITÀ PER CEREALI SERIE G810 - IROM ITALIA	9: 832
STRUMENTO PER LA MISURAZIONE DI CO E CO2 AMBIENTE MOD. TESTO 315-3 - TESTO	9: 833
NUTRIZIONE: SPERIMENTAZIONE PER LA PRODUZIONE DI PASTA FUNZIONALE SENZA GLUTINE (M. MASTROMATTEO - M.A. DEL NOBILE).....	1: 16-23
HI EUROPE: PRODOTTI FUNZIONALI E INNOVAZIONI AL SALONE DEGLI INGREDIENTI SALUTISTICI E NATURALI	1: 30
HI EUROPE: AGENTE STRUTTURANTE A BASE DI PSILLIO PER PRODOTTI SENZA GLUTINE CAREPSYLLIUM - CAREMOLI.....	1: 31
HI EUROPE: INGREDIENTI PER SNACK SALUTISTICI - BENE0	1: 32
HI EUROPE: INGREDIENTI NUTRIMORE, NUTRIFREE+, NUTRITEX A BASE DI SOIA NON GM AD ELEVATO CONTENUTO IN PROTEINE E FIBRE - NUTRIGAL.....	1: 33
HI EUROPE: SVILUPPO DI PRODOTTI ALIMENTARI ESTRUSI CON FORMULAZIONI SU MISURA - ERBACHER FOOD INTELLIGENCE.....	1: 33

HI EUROPE: FARINE SENZA GLUTINE DERIVATE DA MAIS E RISO PURAFARIN, FARINA A BASE DI GRANO PURAFARIN HYDROSOFT, INGREDIENTE VEIN OF GOLD A BASE DI GRANO - KAMPPMEYER FOOD INNOVATION.....	1: 34
HI EUROPE: LIEVITO DI RISO ROSSO CINESE PER ALIMENTI FUNZIONALI - ZHEJIANG SANHE BIO-TECH.....	1: 35
USO DELL'AMIDO RESISTENTE PER RIDURRE LA DIGERIBILITÀ IN VITRO DELLA PASTA.....	1: 54
PRODUZIONE DI PASTA ALL'UOVO FRESCA GLUTEN-FREE CON FARINA DI AVENA E DI TEFF	1: 79
VALUTAZIONE DELLA SICUREZZA E SALUBRITÀ DI ALIMENTI BIOLOGICI E CONVENZIONALI	1: 80
NELLA PAUSA PRANZO FUORI CASA GLI ITALIANI SEGUONO POCO LA DIETA MEDITERRANEA.....	1: 82
DISTRIBUZIONE DEI PIGMENTI GIALLI NELLE FRAZIONI DI MACINAZIONE DEL FRUMENTO DURO: EFFETTO DEL PROCESSO DI MACINAZIONE E DELLA VARIETÀ (V. MELINI - R. ACQUISTUCCI)	2: 100-109
VALUTAZIONE DI SPAGHETTI GLUTEN-FREE PRESENTI SUL MERCATO ITALIANO: PROPRIETÀ DEL PRODOTTO COTTO (C. CAPPA - M. LUCISANO - M. MARIOTTI).....	2: 110-117
INCONTRO SUGLI ALIMENTI FUNZIONALI: LE OPPORTUNITÀ PER LA FILIERA GRANO TENERO	2: 136
EFFETTI INTESTINALI E FISIOLGICI DELLA PASTA ARRICCHITA CON INULINA	2: 146
PRODUZIONE DI PASTA CON FARINA DI CANAPA	2: 147
LE INFORMAZIONI CALORICHE IN ETICHETTA NON SEMPRE INFLUENZANO I CONSUMATORI	2: 170
VALUTAZIONE EFSA SUI RISCHI PER LA SALUTE PUBBLICA DERIVANTI DAGLI ALIMENTI VEGETALI.....	2: 171
L'EFSA HA FISSATO IL FABBISOGNO ENERGETICO PER SPECIFICHE CATEGORIE DI CONSUMATORI	2: 172
RICERCATORI AUSTRALIANI HANNO SCOPERTO IL GENE CHE AUMENTA LA DIGERIBILITÀ DEL SORGO	3: 251
STUDIO SULL'EFFETTO DEL CONSUMO DI GRANO KAMUT SULLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI.....	3: 257
STUDIO SULLE PROPRIETÀ DI PANE SENZA GLUTINE CON FARINA DI CARRUBA.....	3: 261
UTILIZZO DEL GRANO SARACENO PER INCREMENTARE LA COMPONENTE FENOLICA DI PRODOTTI A BASE DI CEREALI (V. VERARDO - E. MARCONI - M.C. TRIVISONNO - M.F. CABONI)	4: 296-301
EFFETTI DEL TRATTAMENTO AD ALTA PRESSIONE SULLA QUALITÀ DEI PANI INNOVATIVI	4: 320
IN CRESCITA IL MERCATO DEI COLORANTI NATURALI A SCAPITO DI QUELLI SINTETICI	4: 344
RELAZIONE EFSA SUI RESIDUI DI PESTICIDI NEGLI ALIMENTI: LA UE È IN REGOLA, L'ITALIA ECCELLE	4: 349
EFFETTI DI FRUTTANI PREBIOTICI TIPO INULINA NEL PANE SENZA GLUTINE	4: 352
INFLUENZA DELL'INULINA SU CARATTERISTICHE E RAFFERMAMENTO DEL PANE SENZA GLUTINE.....	4: 353
ISOLATO NEL GENOMA DEL FRUMENTO UN PEPTIDE CAPACE DI PREVENIRE LA RISPOSTA CELIACA IN VITRO: UNA PROMETTENTE SOLUZIONE PER COMBATTERE LA CELIACHIA (D.B.M. FICCO - P. DE VITA - M. SILANO - L. MAIURI - L. CATTIVELLI).....	5: 374-379
INCONTRO ANTIM SU OGM E ALLERGENI IN GRANI E FARINE (M. BARBONI).....	5: 390
FORMULAZIONE DI PASTA A BASSO INDICE GLICEMICO CON AMIDI RESISTENTI E AVENA.....	5: 402
EMULSIONANTI NATURALI NATURPLUS: LINEA LIPOS, MULTILEV, MULTILEV P, LE LIPOSOMIALI - TNA	5: 406
CONFRONTO TRA SISTEMI CROMATOGRAFICI PER RILEVARE IDROCARBURI SATURI NEGLI ALIMENTI.....	5: 429
INDAGINE SULLA GESTIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA NEL SETTORE ALIMENTARE SVOLTA DA DNV BUSINESS ASSURANCE	5: 444
PARTE IL PROGETTO EURODISH PER STUDIARE LE CONNESSIONI FRA ALIMENTAZIONE E SALUTE	5: 453
UNO STUDIO CONFERMA CHE L'AVENA È ADATTA PER I CELIACI.....	5: 455
USO DI FARINE ESTRUSE ED ISOLATI PROTEICI NEL PANE SENZA GLUTINE	5: 456
RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI (G. MARCHETTI - A. SERRAINO - F. GIACOMETTI - E. BONFANTE - R. ROSMINI)	6: 480-487
COMPOSTI FENOLICI DEL GRANO DURO: EFFETTI SULL'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E SUL COLORE DEI PRODOTTI FINITI (L.N. DELVECCHIO - A. PASQUALONE)	6: 488-496
COMPOSTI NUTRIZIONALI BENEFICI PER L'UOMO NEL RISO COLORATO.....	6: 532

RASSEGNA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN ALIMENTI E MANGIMI - PARTE II: SITUAZIONE, PREVENZIONE E RIDUZIONE (G. MARCHETTI - A. SERRAINO - F. GIACOMETTI - E. BONFANTE - R. ROSMINI).....	7: 586-594
INDAGINE SULLE ABITUDINI ALIMENTARI DEGLI ITALIANI A COLAZIONE: 8 745	
BETA-GLUCANI DA ORZO: UN INGREDIENTE INNOVATIVO PER IL BENESSERE DEL FUTURO (R. GIACOMESSI - T. JORGENS).....	8: 682-688
POTENZIALITÀ E SIDE PER LA FILIERA CEREALICOLA NAZIONALE AL 9° CONVEGNO AISTEC - PARTE II.....	8: 702
IL CODEX ALIMENTARIUS FESTEGGIA 50 ANNI DI NORMAZIONE DEGLI STANDARD ALIMENTARI.....	8: 744
IL CONSUMO DI SOIA POTREBBE RIDURRE IL RISCHIO DI TUMORE AL SENO.....	8: 746
I BENEFICI DEL GRANO SARACENO CORRELATI AL CONTENUTO IN D-FAGOMINA.....	8: 747
AISTEC: LE RELAZIONI DELLA SESSIONE SUL MAIS NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE, QUALITÀ E SICUREZZA D'USO.....	9: 802
L'ASSUNZIONE DI FIBRE ALIMENTARI DIMINUISCE IL RISCHIO DI ICTUS.....	10: 939
EFFETTI DEI CARBOIDRATI INDIGERIBILI DELL'ORZO SU METABOLISMO ED APPETITO.....	10: 939
AISTEC: I RIASSUNTI DELLA SESSIONE DEDICATA AI LAVORI PRESENTATI COME POSTER.....	11: 1002
MACINAZIONE E CAPACITÀ D'ESTRAZIONE DEI COMPOSTI FITOCHIMICI DALLA CRUSCA DI GRANO.....	11: 1010
L'ITALIA PARTECIPA AL PROGETTO EUROPEO HEALTHBREAD.....	11: 1015
STUDIO SUI TANNINI DEL SORGO PER SVILUPPARE VARIETÀ SALUTARI PER L'UOMO.....	11: 1050
SERVIZIO FOODRISC ON-LINE PER COMUNICARE EFFICACEMENTE RISCHI E BENEFICI ALIMENTARI.....	11: 1051
MODELLO DI UNA FILIERA CORTA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ A BASE DI CEREALI: IL PROGETTO ALIQUAL (G. TUMINO - C. MORCIA - F. RIZZA - F. BADECK - P. LAINO - M. BARAVELLI - A. GULEREN - A.M. STANCA - V. TERZI).....	11: 964-973
RAPPORTO EUFIC SUGLI ALLERGENI ALIMENTARI.....	12: 1158
POLVERE: POWTECH: GRANULOMETRI FOTO-OTTICI PER SFARINATI, PELLET E GRANULI SERIE CPA - HAVER & BOECKER.....	8: 696
POWTECH: MAGNETI PER PRODOTTI IN POLVERE SFUSI - ERIEZ MAGNETICS EUROPE.....	11: 990
RILEVAZIONE METALLI: SISTEMA DI RILEVAMENTO A RAGGI X PER PRODOTTI ALIMENTARI NEXTGUARD - THERMO FISHER SCIENTIFIC.....	6: 535
POWTECH: MAGNETI PER CONTAMINANTI METALLICI - GOUDSMIT MAGNETIC SYSTEMS.....	8: 697
SISTEMA DI ISPEZIONE A RAGGI X MOD. IX-GE-B3034 - ISHIDA EUROPE.....	11: 1034
RILEVATORE DI METALLI A CADUTA SERIE SAFELINE - METTLER-TOLEDO.....	11: 1036
SENSORI: SENSORI CAPACITIVI PER ZONE ATEX SERIE KAS 95 - RECHNER.....	5: 440
SPS IPC DRIVES: SENSORI FOTOELETTRICI S8 DALLE FUNZIONI AVANZATE - DATALOGIC.....	7: 601
SICUREZZA: DISCHI DI ROTTURA SERIE ATLAS - FIKE.....	2: 163
CORPO CONTENITORE CON SERRAGGIO PRE-ASSEMBLATO PER DISCHI DI ROTTURA - ELFAB.....	2: 164
SENSORI CAPACITIVI PER ZONE ATEX SERIE KAS 95 - RECHNER.....	5: 440
SPS IPC DRIVES: SEGNALETICA ANTINCENDIO ACUSTICA PATROL E LUMINOSA PYRA CERTIFICATA - PFANNENBERG.....	7: 598
PAVIMENTI SPECIFICI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE - SIREC.....	8: 734
SPS IPC DRIVES: TRASMETTITORE DI UMIDITÀ/TEMPERATURA PER ZONE ATEX EE330EX - E+E ELEKTRONIK.....	8: 693
SISTEMI DI SICUREZZA CONTRO LE ESPLOSIONI (DISCHI DI ROTTURA E DI RACCORDI TRI- CLAMP, VALVOLA I-FLEX E VALVEX, RILEVATORE OTTICO IREX) - FIKE ITALIA.....	12: 1142
SOSTENIBILITÀ: IL MARCHIO LUCIANA MOSCONI PUNTA A PRODURRE PASTA ALL'UOVO SOSTENIBILE.....	1: 56
PROGETTO UMANITARIO "BITS OF FUTURE: FOOD FOR ALL" CON TECNOLOGIA HYST PER LA SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE - BIOHYST.....	1: 77
LANCIATA UNA CAMPAGNA MONDIALE PER RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI.....	2: 167
APERTA AI CITTADINI UE LA CONSULTAZIONE PER IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA.....	2: 168
EMBALLAGE: NASTRO ADESIVO LOGOTAPE NATIVIA IN PLA - TAGHLEEF INDUSTRIES.....	3: 226
CERTIFICAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO EPD, L'ESEMPIO DI BARILLA (ANALISI DEL CICLO DI VITA, LCA) (F. FANTOZZI).....	3: 242
NUOVO IMPIANTO FOTOVOLTAICO PER IL COMPLESSO PRODUTTIVO DELLA GOLFETTO SANGATI.....	3: 263

MODIFICAZIONE DELLE PROPRIETÀ BARRIERA DI UN FILM DI ACIDO POLILATTICO (PLA) ATTRAVERSO L'USO DI BIOCOATING (L. INTROZZI - I. GIULIANO - S. FARRIS - L. PIERGIOVANNI)	4: 302-305
IMBALLAGGI IN CARTONE ONDULATO PIÙ CONVENIENTI PER L'AMBIENTE E I COSTI	5: 442
STUDIO FAO SUGLI SPRECHI ALIMENTARI E COSA FARE PER RIDURLI	10: 936
COMPATIBILITÀ E SOSTENIBILITÀ DEI CONTENITORI PER ALIMENTI - CARTONSPECIALIST	10: 937
LA FAO LANCIA LA SFIDA PR RIDURRE LE EMISSIONI DI GAS SERRA DELLA FILIERA ZOOTECNICA.....	11: 1048
IMPIANTO DI TRIGENERAZIONE PER IL PASTIFICIO GAROFALO - AB ENERGY	12: 1115
CURTIRISO CERTIFICA IL RISO ECOCOMPATIBILE A BILANCIO CO ₂ =ZERO	12: 1117
PROGETTO ITALIANO DI AGRUCOLTURA CONSERVATIVA PER IL FRUMENTO	12: 1150
PER MIGLIORARE LA NUTRIZIONE E' NECESSARIO CAMBIARE I SISTEMI ALIMENTARI	12: 1151
IMPIANTO AD ENERGIA SOLARE PER L'OLANDESE GEELEN CONUTERFLOW	12: 1161
TRACCIABILITÀ: SACCHI CON CODICE INDIVIDUALE PER LA TRACCIABILITÀ E L'ANTI-CONTRAFFAZIONE - MONDI INDUSTRIAL BAGS.....	9: 841
TRASPORTATORI: JTIC: SOFFIANTI ROTATIVE COMPACT PER TRASPORTO PNEUMATICO IN PRESSIONE O VUOTO - KAESER COMPRESSORI	1: 40
EMBALLAGE: LINEA DI TRASPORTO XL, TRASPORTATORI IN ACCIAIO INOX, TRASPORTATORE MODULARE - FLEXLINK	3: 228
POWTECH: SVUOTASACCHI CON DEPALETTIZZATORE AUTOMATICO SVR - COMAV.....	7: 604
POWTECH: TUBI FLESSIBILI PER SFARINATI E GRANULATI - INDUSTRIE PLASTICHE LOMBARDE	7: 607
POWTECH: SOLUZIONI PER IL TRASPORTO PNEUMATICO ROBOX EVOLUTION - ROBUSCHI	8: 700
POWTECH: CONVOGLIATORI AERO-MECCANICI PER POLVERI E GRANULI - HIWAY	9: 797
POWTECH: SISTEMI DI TRASPORTO PNEUMATICO PER MATERIALI SFUSI - GERICKE.....	9: 800
PACKOLOGY: NASTRO TRASPORTATORE PER MOVIMENTAZIONE INTELLIGENTE SORTECH - MARPATECH.....	10: 885
POWTECH: SCARICO SACCHI FLESSIBILE ED IGIENICO - BUHLER	10: 889
I NUOVI PALLET A MARCHIO EPAL-EPAL ENTRANO NEL CIRCUITO DI INTERSCAMBIO	10: 930
PACKOLOGY: PALLET PER L'EXPORT IMPILABILI ED ECOLOGICI - CORNO PALLETS	11: 983
PACKOLOGY: SISTEMA DI TRASPORTO FLESSIBILE EASYCHAIN - DENIPRO	11: 984

9 - NOTIZIE

ASSOCIAZIONI: PARLARE DI MULINI: IL RACCONTO DI UNA STORIA UNIVERSALMENTE CONDIVISA (A.M. GUCCINI) - ASSOCIAZIONE ITALIANA AMICI DEI MULINI STORICI (AIAMS)	4: 346
INCONTRO ANTIM SU OGM E ALLERGENI IN GRANI E FARINE (M. BARBONI)	5: 390
EXCURSUS STORICO SULLA FARINA DA CEREALI E LEGUMINOSE (A.M. GUCCINI) - AIAMS.....	8: 738
TREBBIATURA ED ESSICCAZIONE DEI CEREALI: DAL LAVORO MANUALE ALLE MACCHINE A VAPORE - ASSOCIAZIONE ITALIANA AMICI DEI MULINI STORICO (AIAMS) (A.M.GUCCINI).....	12: 1144
AZIENDE: OPEN DAY PER LA TECNOLOGIA DELLA PASTA FRESCA ALLA PAVAN (C. CHIRIOTTI)	1: 62
L'ITALIANA CHELAB DIVENTA PARTE DELLA FRANCESE MÉRIEUX NUTRISCIENCES	1: 83
IMPIANTO DI STOCCAGGIO PER LA FARINA GIALLA DI STORO - SILESFOR	2: 144
RINNOVATO L'ACCORDO BARILLA PER 85 MILA T DI GRANO DURO EMILIANO-ROMAGNOLO 2012/2013	2: 150
NUOVA SEDE PER SEA CHE AMPLIA GLI SPAZI	2: 173
CERTIFICAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO EPD, L'ESEMPIO DI BARILLA (ANALISI DEL CICLO DI VITA, LCA) (F. FANTOZZI)	3: 242
BÜHLER CHIUDE IL 2012 IN CRESCITA, PUNTANDO SU ACQUISIZIONI E INVESTIMENTI	3: 262
NUOVO IMPIANTO FOTOVOLTAICO PER IL COMPLESSO PRODUTTIVO DELLA GOLFETTO SANGATI	3: 263
RISO SCOTTI CEDE IL 25% ALLA SPAGNOLA EBRO FOODS.....	4: 323
CURTIRISO LANCIA I SUOI PRODOTTI ANCHE NEGLI STATI UNITI	4: 324
ECORNATURASÌ PROPONE UNA LINEA DI PASTA INTEGRALE A FILIERA ETICA INTEGRATA	4: 324
DETERMINAZIONE DELLE "ATTESE" DI UN MARCHIO COMMERCIALE MEDIANTE TECNICHE DI MARKETING SENSORIALE (A. GATTI - M. MEDIANI).....	5: 386-389

PAVAN GROUP CHIUDE IL 2012 IN CRESCITA	5: 459
NUOVA STRUTTURA AZIENDALE E PROGETTI DI CRESCITA PER SEA - M. BARBONI.....	6: 553
MOLITECNICA SUD OTTIENE L'ATTESTATO DI CENTRO DI TRASFORMAZIONE - M. FERULLI	6: 559
BARILLA HA COMPLETATO LA CESSIONE DI LIEKEN AL GRUPPO CECO AGROFERT	7: 636
DELVERDE INVESTE PER CONQUISTARE IL MERCATO DELLA FEDERAZIONE RUSSA.....	7: 637
OCRIM AMPLIA LA SUA SEDE PRODUTTIVA	7: 658
RISO GALLO DIVERSIFICA E DIVENTA FORNITORE DI SERVIZI.....	9: 821
RISO SCOTTI CEDE IL 25% ALLA SPAGNOLA EBRO FOODS.....	9: 822
PAVAN LANCIA UN'APP PER IPHONE E IPAD DEDICATA ALLA PRODUZIONE DI PASTA SECCA/FRESCA E SNACK - PAVAN	9: 847
MERIEUX NUTRISCIENCES RAFFORZA I SUOI SERVIZI DI ANALISI PER IL MERCATO ITALIANO.....	9: 849
GOLFETTO SANGATI ACQUISISCE UNA COMMESSA IN CINA	9: 850
K-TRON COMMERCIALIZZA I PROPRI PRODOTTI CON IL MARCHIO CEPRION K-TRON	10: 941
BUHLER SI IMPEGNA PER LA LAVORAZIONE SOSTENIBILE DEL RISO	10: 942
TECHNO D AMPLIA LA STRUTTURA PRODUTTIVA	10: 944
ENRICO FAVA È STATO NOMINATO CAVALIERE DEL LAVORO	11: 1054
OCRIM APRE LE PORTE PER PRESENTARE GLI INVESTIMENTI NEL FUTURO	11: 1056
MOLITECNICA SUD HA ESPOSTO IN TUNISIA (M. FERRULLI)	12: 1160
CONCORSI: CONFERITO IL RICONOSCIMENTO FRIEDRICH SCHWEITZER MEDAL A MARINA CARCEA	1: 68
CONFERITI I PREMI DEL MUSEO DELLA PASTA E BANDITO IL CONCORSO PER IL 2013.....	4: 316
UN PACKAGING DELLA PASTA READY MEAL BARILLA VINCE L'OSCAR DELL'IMBALLAGGIO	6: 540
PREMIATE TRE RICERCHE APPLICATE SUGLI ALIMENTI A BASE DI CEREALI	7: 624
ASSEGNATO AL CNR IL PREMIO ASSOBIOTEC AWARD PER LA RICERCA BIOTECNOLOGICA	7: 652
CONVEGNI: SIMPOSIO SULLA DIFESA ANTIPARASSITARIA NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI. PARTE III	1: 44
PROGETTO UMANITARIO "BITS OF FUTURE: FOOD FOR ALL" CON TECNOLOGIA HYST PER LA SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE - BIOHYST.....	1: 77
IOBC-WPRS 2013 SULLA PROTEZIONE INTEGRATA DEI PRODOTTI STOCCATI.....	1: 90
SIMPOSIO SULLA DIFESA ANTIPARASSITARIA NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI. PARTE IV.....	2: 132
INCONTRO SUGLI ALIMENTI FUNZIONALI: LE OPPORTUNITÀ PER LA FILIERA GRANO TENERO	2: 136
CONFERENZA EUROFOODCHEM SULLA CHIMICA DEGLI ALIMENTI	2: 176
SIMPOSIO INTERNAZIONALE SULLA GENETICA E SELETTOCOLTURA DEL GRANO DURO	3: 265
INCONTRO ANTIM SU OGM ED ALLERGENI IN GRANI E FARINE.....	3: 266
SIMPOSIO EUROPEO IAFP SULLA SICUREZZA ALIMENTARE	3: 270
CONFERENZA MYCORED SULLE STRATEGIE PER RIDURRE LE MICOTOSSINE.....	3: 271
3° SIMPOSIO GLUTEN-FREE SULLA SCIENZA E TECNOLOGIA DEI PRODOTTI SENZA GLUTINE.....	4: 359
CONFERENZA IPC2013 SUI PREBIOTICI	4: 360
SIMPOSIO INTERNAZIONALE SUGLI SVILUPPI NELL'ANALISI DEGLI ALIMENTI.....	4: 363
INCONTRO ANTIM SU OGM E ALLERGENI IN GRANI E FARINE (M. BARBONI).....	5: 390
CONVEGNO AISTEC SULLA SCIENZA E TECNOLOGIA DEI CEREALI	5: 464
LA FILIERA CEREALICOLA NEL CONGRESSO ITALIANO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - PARTE I	6: 506
IN SPAGNA IL 20° IUNS, CONGRESSO INTERNAZIONALE SULLA NUTRIZIONE	6: 560
POTENZIALITÀ E SFIDE PER LA FILIERA CEREALICOLA NAZIONALE AL 9° CONVEGNO AISTEC - PARTE I	7: 608
POTENZIALITÀ E SFIDE PER LA FILIERA CEREALICOLA NAZIONALE AL 9° CONVEGNO AISTEC - PARTE II.....	8: 702
PRIMA CONFERENZA EUROPEA PER I CO-PACKER.....	8: 750
POTENZIALITA' E SFIDE PER LA FILIERA CEREALICOLA NAZIONALE AL 9° CONVEGNO AISTEC - PARTE IV.....	10: 898
SEMINARIO SULL'AUTENTICITA' DEI CEREALI E DEI RELATIVI PRODOTTI	10: 948
POTENZIALITA' E SFIDE PER LA FILIERA CEREALICOLA NAZIONALE AL 9° CONVEGNO AISTEC - PARTE V.....	11: 1002

GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI (OCRIM, BUHLER, GOLFETTO SANGATI, PERTEN, ASM ADVANCED SORTING MACHINES, AGRINOVA, SEFAR, TECHNIPES, FREERAY, ASB AUTOMATION SOFTWARE, TECHNOBINS).....	11: 996
POTENZIALITA' E SFIDE PER LA FILIERA CEREALICOLA NAZIONALE AL 9° CONVEGNO AISTEC - PARTE VI.....	12: 1099
ECONOMIA: CONSUMI E PROSPETTIVE DEL COMPARTO PASTA SECONDO L'AIDEPI.....	1: 52
BORSA ITALIANA METTE A PUNTO AGREX, IL CONTRATTO A TERMINE SUL GRANO DURO.....	1: 70
IL FORUM DELLA COMMISSIONE EUROPEA PER IL MIGLIORAMENTO DELLA FILIERA ALIMENTARE.....	1: 71
L'ITALIANA CHELAB DIVENTA PARTE DELLA FRANCESE MÉRIEUX NUTRISCIENCES.....	1: 83
RINNOVATO L'ACCORDO BARILLA PER 85 MILA T DI GRANO DURO EMILIANO-ROMAGNOLO 2012/2013.....	2: 150
IMPORT/EXPORT CEREALICOLO NAZIONALE NEI PRIMI DIECI MESI DEL 2012.....	2: 158
PREVISIONI FAO POSITIVE PER LA PRODUZIONE CEREALICOLA MONDIALE 2013.....	3: 252
INDAGINE SULLA PRODUZIONE MONDIALE DI MANGIME COMPOSTO NEL 2012.....	3: 253
INTENZIONI DI SEMINA PER L'ANNATA CEREALICOLA NAZIONALE 2012/2013.....	3: 255
BÜHLER CHIUDE IL 2012 IN CRESCITA, PUNTANDO SU ACQUISIZIONI E INVESTIMENTI.....	3: 262
BARILLA CEDE LA TEDESCA LIEKEN OPERANTE NEI PRODOTTI DA FORNO.....	4: 322
RISO SCOTTI CEDE IL 25% ALLA SPAGNOLA EBRO FOODS.....	4: 323
CURTIRISO LANCIA I SUOI PRODOTTI ANCHE NEGLI STATI UNITI.....	4: 324
DIVULGATI I DATI SULL'IMPORT/EXPORT DI CEREALI E PASTA IN ITALIA NEL 2012.....	4: 338
STIME SULLE ANNATE 2012/13 E 2013/14 PER CEREALI E SEMI OLEOSI.....	4: 340
IN CRESCITA IL MERCATO DEI COLORANTI NATURALI A SCAPITO DI QUELLI SINTETICI.....	4: 344
LA FAO PREVEDE UN AUMENTO DELLA PRODUZIONE 2013 DI GRANO.....	4: 344
RAPPORTO SULLA DIFFUSIONE MONDIALE DEGLI OGM NEL 2012.....	4: 356
DETERMINAZIONE DELLE "ATTESE" DI UN MARCHIO COMMERCIALE MEDIANTE TECNICHE DI MARKETING SENSORIALE (A. GATTI - M. MEDIANI).....	5: 386-389
VARIETÀ DI GRANI TENERI E DURI FRANCESI RACCOMANDATI DALLE ASSOCIAZIONI DI SETTORE (ANMF - ARVALIS).....	5: 416
FINANZIATA LA RICERCA SUL NUOVO MAIS GM AUTOFERTILIZZANTE.....	5: 420
INDAGINE SULLA GESTIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA NEL SETTORE ALIMENTARE SVOLTA DA DNV BUSINESS ASSURANCE.....	5: 444
STATISTICHE SUL COMPARTO ALIMENTARE ITALIANO DEI PRODOTTI CONFEZIONATI.....	5: 446
PAVAN GROUP CHIUDE IL 2012 IN CRESCITA.....	5: 459
CRESCHE IL MERCATO ITALIANO E INTERNAZIONALE DEL PET FOOD PER GLI ANIMALI DA COMPAGNIA.....	6: 516
POSITIVO IL FATTURATO 2012 DI BARILLA CHE PUNTA SUL GRANO DURO SOSTENIBILE.....	6: 526
LA FAO PREVEDE UNA FORTE CRESCITA DELLA PRODUZIONE CEREALICOLA NEL 2013.....	6: 530
STUDIO SULLE POSSIBILITÀ DI INVESTIMENTO NEL MERCATO DELLA PASTA IN RUSSIA - MOSSA CONSULTING.....	6: 542
STATISTICHE SUL COMPARTO MANGIMISTICO ITALIANO ED EUROPEO NEL 2012.....	7: 630
BARILLA HA COMPLETATO LA CESSIONE DI LIEKEN AL GRUPPO CECO AGROFERT.....	7: 636
STATISTICHE SULLA SPESA ALIMENTARE DEGLI ITALIANI NEL PRIMO TRIMESTRE 2013.....	7: 647
ANDAMENTO DEI CONSUMI FUORI CASA E DEL COMPARTO COSTRUTTORI MACCHINE FOOD.....	7: 648
PREVISIONI FAO SUI MERCATI CEREALICOLI 2013/2014.....	7: 650
STATISTICHE SUL COMPARTO MANGIMISTICO AVICOLO, BOVINO E SUINO IN ITALIA.....	8: 717
DATI SULL'ANDAMENTO DEL COMPARTO NAZIONALE DELLA PASTA NEL 2012.....	8: 721
STATISTICHE SULL'ANDAMENTO DELL'INDUSTRIA MOLITORIA ITALIANA NEL 2012.....	8: 724
STIME DI SUPERFICIE, RESA E PRODUZIONE DEI CEREALI AUTUNNO-VERNINI IN ITALIA.....	8: 728
PREVISIONE RECORD PER LA PRODUZIONE CEREALICOLA MONDIALE DEL 2013.....	8: 729
NON RISENTE DELLA CRISI IL COMPARTO BIOLOGICO CHE IN ITALIA CRESCE.....	8: 732
ANDAMENTO E TENDENZE NELL'INDUSTRIA ITALIANA DEL PROCESSO ALIMENTARE E IMBALLAGGIO.....	8: 733
RISO SCOTTI CEDE IL 25% ALLA SPAGNOLA EBRO FOODS.....	9: 822
IMPORT ED EXPORT CEREALICOLO IN ITALIA NEI PRIMI MESI 2013.....	9: 825
STIME FAO SULLA PRODUZIONE MONDIALE DI RISO 2013.....	9: 828
ANALISI SULLE TENDENZE DEI SETTORI MAIS, SOIA, ORZO E INDUSTRIA MANGIMISTICA.....	9: 843

GOLFETTO SANGATI ACQUISISCE UNA COMMESSA IN CINA	9: 850
STATISTICHE SU PRODUZIONE E CONSUMO DELLA PASTA NEL 2012	10: 905
FILENI ACQUISISCE IL MANGIMIFICIO CARGILL DI JESI	10: 912
PREVISIONI SUI FRUMENTI STATUNITENSIS 2013	10: 918
IMPORT/EXPORT CEREALICOLO NAZIONALE NEL PRIMO SEMESTRE 2013	10: 920
STIME FAO SULLA PRODUZIONE CEREALICOLA MONDIALE	10: 923
STUDIO SUL COMPARTO BIOLOGICO IN ITALIA E TENDENZE PER I PRODOTTI CEREALICOLI	10: 932
STIME SULLA PRODUZIONE UE 2013/2014 DI CEREALI E SEMI OLEOSI	11: 1026
LA RICERCA SUL GRANO CANADESE OTTIENE UN FINANZIAMENTO DI 1,5 MILIONI DI DOLLARI	11: 1032
ANDAMENTO E STATISTICHE 2012 DEL COMPARTO MANGIMISTICO ITALIANO ED UE	11: 1040
ANDAMENTO 2013 DI MAIS, SOIA, ORZO E DELL'INDUSTRIA MANGIMISTICA ITALIANA	12: 1118
ANDAMENTO 2013 DI MAIS, SOIA, ORZO E DELL'INDUSTRIA MANGIMISTICA ITALIANA - AIT INGREDIENTS	12: 1120
LE CARATTERISTICHE DEL GRANO STATUNITENSE 2013 (R. CONTATO)	12: 1123
SI E' CONCLUSO IL PROGETTO EUROPEO BASELINE PER MIGLIORARE I PIANI DI CAMPIONAMENTO	12: 1133
ESPOSIZIONI: HI EUROPE: PRODOTTI FUNZIONALI E INNOVAZIONI AL SALONE DEGLI	
INGREDIENTI SALUTISTICI E NATURALI	1: 30
LE GIORNATE TECNICHE JTIC PER LA FILIERA DELLE INDUSTRIE CEREALICOLE. PARTE II	1: 36
OPEN DAY PER LA TECNOLOGIA DELLA PASTA FRESCA ALLA PAVAN (C. CHIRIOTTI)	1: 62
TUTTOFOOD 2013 PROPONE UNA VETRINA PER L'EXPORT DELL'ALIMENTARE ITALIANO	1: 85
PER HOST 2013 NUOVE SINERGIE FRA L'ARTE BIANCA E LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE	1: 88
NUOVO CONCEPT PER LA FIERA ITALIANA DELL'IMBALLAGGIO PACKOLOGY	1: 89
EMBALLAGE: DAL SALONE PARIGINO MACCHINE, TECNOLOGIE E PRODOTTI PER L'IMBALLAGGIO	2: 122
LE GIORNATE TECNICHE JTIC PER LA FILIERA DELLE INDUSTRIE CEREALICOLE. PARTE III	2: 128
SIAB STUDIA I TREND DEL COMPARTO ARTE BIANCA PER SVILUPPARE UNA PIATTAFORMA DI INCONTRO	2: 179
LA BORSA EUROPEA DEL COMMERCIO SI TERRA A TORINO NEL 2016	2: 180
CRESCE LA PRESENZA ITALIANA ALLA MOSTRA UPAKOVKA-UPAK ITALIA DELL'IMBALLAGGIO DI MOSCA	3: 215
EMBALLAGE: DAL SALONE PARIGINO MACCHINE, TECNOLOGIE E PRODOTTI PER L'IMBALLAGGIO. PARTE II	3: 223
LE GIORNATE TECNICHE JTIC PER LA FILIERA DELLE INDUSTRIE CEREALICOLE. PARTE IV	3: 230
SIAB RINVIÀ L'EDIZIONE ITALIANA 2013 AL 2014	3: 271
DEBUTTA SMART ENERGY EXPO, FIERA B2B PER L'EFFICIENZA ENERGETICA	3: 272
CRESCE LA PRESENZA ITALIANA ALLA MOSTRA UPAKOVKA-UPAK ITALIA DELL'IMBALLAGGIO DI MOSCA. PARTE II	4: 306
AUTOMAZIONE, STRUMENTAZIONE E SENSORI AL SAVE	5: 468
POWTECH: TECNOLOGIE PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI GRANULARI E SFARINATI - PARTE I	6: 497
SPS IPC DRIVES: IN CRESCITA LA FIERA DELL'AUTOMAZIONE ELETTRICA, SISTEMI E COMPONENTI - PARTE I	7: 595
POWTECH: TECNOLOGIE PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI GRANULARI E SFARINATI - PARTE II	7: 602
SALONE DELLA PROPRIETÀ INDUSTRIALE PER DIFENDERE IL MADE IN ITALY AGROALIMENTARE	7: 659
SPS IPC DRIVES: IN CRESCITA LA FIERA DELL'AUTOMAZIONE ELETTRICA, SISTEMI E COMPONENTI - PARTE II	8: 689
POWTECH: TECNOLOGIE PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI GRANULARI E SFARINATI - PARTE II	8: 694
BOLOGNA OSPITA IL SALONE DELLA MARCA COMMERCIALE	8: 750
GLUTEN FREE EXPO, LA FIERA DEL SENZA GLUTINE A BRESCIA	8: 751
PACKOLOGY: NUOVE TECNOLOGIE E SOLUZIONI ALLA FIERA ITALIANA DEL PACKAGING - PARTE I	9: 788

POWTECH: TECNOLOGIE PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI GRANULARI E SFARINATI - PARTE IV	9: 794
NASCE A PARMA LA NUOVA FIERA FOOD PACK EXPO PARALLELA A CIBUS TEC 2014.....	9: 851
PRIMA EDIZIONE DI INTERNATIONAL FOODTEC BRASILE NEL 2014	9: 851
IN GERMANIA IL SALONE MEDITERRANEAN FOOD PER I PRODOTTI ALIMENTARI MEDITERRANEI	9: 852
PACKOLOGY: NUOVE TECNOLOGIE E SOLUZIONI ALLA FIERA ITALIANA DEL PACKAGING - PARTE II	10: 885
POWTECH: TECNOLOGIE PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI GRANULARI E SFARINATI - PARTE V	10: 889
TRE PADIGLIONI PER LA ZOOTECNIA A FIERAGRICOLA 2014 DI VERONA	10: 947
A REIMS LE GIORNATE TECNICHE JTIC PER LA FILIERA DEI CEREALI	10: 949
A MOSCA L'EDIZIONE DI UPAKOVKA/UPAK ITALIA 2014.....	10: 950
I SALONI SANA, FOOD-ING E NUCE SI UNIRANNO A BOLOGNA NEL 2014	11: 1060
TECNOLOGIE PER L'IMBALLAGGIO E LA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI AL PACKTECH INDIA 2014.....	11: 1061
L'ESPOSIZIONE TEDESCA DEL BIOLOGICO BIOFACH 2014 SI RINNOVA.....	11: 1062
VICTAM ASIA CON FIAAP E GRAPAS PER LA FILIERA CEREALICOLA A BANGKOK	11: 1063
PACKOLOGY: NUOVE TECNOLOGIE E SOLUZIONI ALLA FIERA ITALIANA DEL PACKAGING - PARTE III	11: 983
POWTECH: TECNOLOGIE PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI GRANULARI E SFARINATI - PARTE IV	11: 988
IL COMPARTO ZOOTECNICO ITALIANO SI E' INCONTRATO A CREMONA) FIERA INTERNAZIONALE BOVINO DA LATTE, EXPOCASEARIA, RASSEGNA SUINICOLA DI CREMONA, 17° ITALPIG)	12: 1095
IPACK-IMA 2015 SARA' IN CONTEMPORANEA CON LE FIERE DI LOGISTICA, CONVERTING E PRINTING	12: 1165
ISTITUTI: L'EFSA APRE L'ACCESSO AL PUBBLICO DEI DATI PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO	2: 161
NUOVO CENTRO DI RICERCA SUL GRANO DA 10 MILIONI DI DOLLARI IN KANSAS.....	6: 547
ASSEGNATO AL CNR IL PREMIO ASSOBIOTEC AWARD PER LA RICERCA BIOTECNOLOGICA	7: 652
IN PROGRAMMA DUE CORSI PER LA PRODUZIONE DI PELLETTI SNACK E DI PASTA SECCA - PAVAN FOODTECHMASTER.....	7: 655
SECONDO MASTER IN FOOD MANAGEMENT.....	8: 742
IN PROGRAMMA UN NUOVO CORSO DI ADDESTRAMENTO AL FILTH TEST.....	12: 1154
GRANDE ADESIONE PER I CORSI AVANZATI SU PASTA SECCA SNACK FOODTECHMASTER - PAVAN.....	12: 1155
LEGGI: LEGGI COMUNITARIE RELATIVE AGLI ADDITIVI MANGIMISTICI (G.U. UE L 330, REG. 1119/2012; G.U. UE L 342, REG. 1195/2012 E 1196/2012; G.U. UE L 347, REG. 1206/2012)	1: 74
MODIFICA PER I MATERIALI PLASTICI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (G.U. UE L 338, REG. 1183/2012)	1: 75
SOSPENSIONE TEMPORANEA DEI DAZI DOGANALI ALL'IMPORTAZIONE DI ALCUNI CEREALI (G.U. UE L 329, REG. 1115/2012).....	1: 75
AUTORIZZATO L'USO DI ESTRATTI DI ROSMARINO NELLA PASTA SECCA RIPIENA (G.U. UE L 333, REG. 1149/2012)	1: 76
MODIFICA DELL'ATTIVITÀ MINIMA DELLA 6-FITASI UTILIZZATA COME ADDITIVO MANGIMISTICO (G.U.UE L356, 22/12/2012, REG. 1265/2012)	2: 165
AUTORIZZATO IL DIACETATO DI POTASSIO COME ADDITIVO ALIMENTARE E 261 (G.U.UE L13, 17/01/2013, REG. 25/2013)	2: 165
NUOVO METODO DI ANALISI PCR PER RILEVARE LE PROTEINE ANIMALI NEI MANGIMI (G.U.UE L20, 23/01/2013, REG. 51/2013).....	2: 166
IMBALLAGGI E SICUREZZA ALIMENTARE: UN NUOVO PROTOCOLLO ANALITICO NEL SISTEMA GMP (A. CASSINARI - C. BORTOLOTTI - M. SIRONI)	3: 200-205
MODIFICHE AL CATALOGO DELLE MATERIE PRIME PER I MANGIMI (G.U. UE L29, 30/01/2013, REG. UE N. 68/2013).....	3: 258
MODIFICA DEL LIVELLO MASSIMO DI MELAMINA NEI MANGIMI UMIDI (G.U. UE L35, 6/02/2013, REG. UE N. 107/2013).....	3: 259
AUTORIZZATI TRE ADDITIVI PER MANGIMI (G.U. UE L33, 2/02/2013, REG. UE N. 95/2013, N. 96/2013)	3: 259
DENOMINAZIONE DELLE VARIETÀ DI RISONE E RISO PER L'ANNATA 2012/2013 (G.U. R.I. N. 36, 12/02/2013, DECR. 14/12/2013).....	3: 260

LIVELLI MASSIMI DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI IN MANGIMI ED ALIMENTI (G.U. UE L25, 26/01/2013, REG. UE N. 34/2013, N. 35/2013)	3: 260
AUTORIZZATI TRE PREPARATI PER MANGIMI DI ANIMALI DA REDDITO (G.U. UE L49, REG. N. 159/2013; G.U. UE L91, REG. N. 306/2013; G.U. UE L94, REG. N. 308/2013)	5: 448
MODIFICHE DEI LIMITI MASSIMI DI RESIDUI DI ALCUNE SOSTANZE IN CEREALI, SEMI E LEGUMI (G.U. UE L75, REG. N. 241/2013; G.U. UE L88, REG. N. 251/2013; G.U. UE L96, REG. N. 293/2013)	5: 449
RACCOMANDAZIONE UE PER IL MONITORAGGIO DELLE TOSSINE T-2 E HT-2 (RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE UE 27/03/2013).....	5: 450
RITIRO DI ALCUNI ADDITIVI PER MANGIMI (REG. UE N. 230/2013, 14/03/2013)	5: 451
SOSPESE LE AUTORIZZAZIONI PER UN PREPARATO DI BACILLUS CEREUS PER MANGIMI (G.U. UE L86, REG. N. 288/2013)	5: 452
MODIFICATO IL REGOLAMENTO N. 187 SU SFARINATI E PASTA	6: 548
NUOVE AUTORIZZAZIONI E DOSE MINIMA RELATIVE AD ADDITIVI PER MANGIMI (REG. N. 357/2013 - REG. 403/2013 - REG. 413/2013 - REG. 427/2013 - REG. 445/2013 - REG. 469/2013)	6: 551
DIVIETO DELLE SEMENTI CONCIAE CON CLOTHIANIDIN, TIAMETOXAM E IMIDACLOPRID.....	6: 552
AUTORIZZAZIONE E RETTIFICA RELATIVE AD ADDITIVI PER MANGIMI (REG. 544/2013 - REG. 469/2013)	7: 654
AUTORIZZAZIONI DI UNA SERIE DI ADDITIVI PER MANGIMI (REG. 601/2013 - 636/2013 - 651/2013 - 667/2013).....	8: 740
VARIAZIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI SULLA IMPORTAZIONI DI ALCUNI MANGIMI E ALIMENTI (REG. 617/2013)	8: 741
AUTORIZZATA LA COMMERCIALIZZAZIONE DI MANGIMI E ALIMENTI CON COLZA GM (DECISIONE DI ESECUZIONE DEL 25/6/2013)	8: 748
NUOVI REGOLAMENTI SUGLI ADDITIVI PER MANGIMI (REG. 725/2013 - 774/2013 - 775/2013 - 787/2013 - 795/2013 - 796/2013 - 797/2013 - 803/2013)	9: 845
MODIFICA AL REGOLAMENTO SUI METODI DI CAMPIONAMENTO E ANALISI (REG. 691/2013)	9: 846
AUTORIZZATO L'ACIDO FOLICO NEI MANGIMI (REG. 803/2013).....	10: 935
AUTORIZZAZIONE DELLA L-CISTEINA COME ADDITIVO PER MANGIMI (REG. 1006/2013).....	11: 1046
LA DENOMINAZIONE "PASTA DI GRAGNANO" È DIVENTATA IGP (REG. 969/2013).....	11: 1047
AUTORIZZAZIONI DI ADDITIVI MANGIMISTICI E RETTIFICA SULL'ETICHETTATURA DEI MANGIMI (RETTIFICA REG. 939/2010, REG. 1040/2013, REG. 1055/2013, REG. 1059-1060/2013, REG. 1077-1078/2013, REG. 1101/2013, REG. 1113).....	12: 1148
LIBRI: CONCEPTS DE GÉNIE ALIMENTAIRE - PROCÉDÉS ASSOCIÉS ET APPLICATIONS À LA CONSERVATION DES ALIMENTS (L. BAZINET - F. CASTAIGNE).....	2: 181
FOOD IRRADIATION RESEARCH AND TECHNOLOGY (X. FAN - C.H. SOMMERS)	2: 182
LES POWDRES LAITIÈRES ET ALIMENTAIRES - TECHNIQUES D'ANALYSE (P. SCHUCK - A. DOLIVET - R. JEANTET)	3: 274
FEED EFFICIENCY IN SWINE (J.F. PATIENCE).....	3: 275
FOOD MATERIALS SCIENCE AND ENGINEERING (B. BHANDARI - Y.H. ROOS)	3: 277
BIOTECNOLOGÍA EN 26 FICHAS (F. CÉZARD)	4: 364
CHEMISTRY OF FOOD ADDITIVES AND PRESERVATIVES (T.A.M. MSAGATI)	4: 365
FUNDAMENTALS OF MOLD GROWTH IN INDOOR ENVIRONMENTS AND STRATEGIES FOR HEALTHY LIVING (O.C.G. ADAN - R.A. SAMSON).....	5: 469
MODELLING NUTRIENT DIGESTION AND UTILISATION IN FARM ANIMALS (D. SAUVANT - J. VAN MILGEN - P. FAVERDIN - N. FRIGGENS).....	5: 471
BREEDING CROPS WITH RESISTANT TO DISEASES AND PEST (R.E. NIKS - J.E. PARLEVLIET - P. LINDHOUT - Y. BAI).....	6: 563
CATERING & INGROSSO ALIMENTARE IN ITALIA (AA.VV.).....	6: 564
VARIETES DE BLE TENDRE 2013 - QUOI DE NEUF EN QUALITE (AA.VV.)	8: 756
ANNUAIRE DE LA MEUNERIE FRANCAISE 2013 (AA.VV.).....	8: 757
LA SICUREZZA ALIMENTARE PER LA PRODUZIONE E IL CONSUMO (G. CESCATTI - E. FELLER - S. FERRARINI - E. NOVELLI).....	8: 758
IL RICICLO DELLA PLASTICA (M. CAI - G.D. SAVIO)	8: 759
FOOD SAFETY - THE SCIENCE OF KEEPING FOOD SAFE (I.C. SHAW)	8: 760
FOODBORNE INFECTIONS AND INTOXICATIONS (J.G. MORRIS - M.E. POTTER).....	9: 857
AFLATOSSINE DEL MAIS. DALL'EMERGENZA ALLA PREVENZIONE (I GEORGOFILI) (AA.VV.)	10: 953
ARTE E VIRTU' DEL MANGIARE (F. TATEO - G.VITTO).....	10: 954
FOOD INDUSTRY WASTES - ASSESSMENT AND RECUPERATION OF COMMODITIES (M.R. KOSSEVA - C. WEBB)	11: 1066
STORIA: PARLARE DI MULINI: IL RACCONTO DI UNA STORIA UNIVERSALMENTE CONDIVISA (A.M. GUCCINI) - ASSOCIAZIONE ITALIANA AMICI DEI MULINI STORICI (AIAMS).....	4: 346
MUSEO NAZIONALE DELLE PASTE ITALIANE E MUSEO DEGLI SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA.....	6: 522
EXCURSUS SUL LAMINATOIO, CUORE E ANIMA DELLA MACINAZIONE (G. CAVANA)	9: 810

LE 188 AZIENDE

AB ENERGY: IMPIANTO DI TRIGENERAZIONE PER IL PASTIFICIO GAROFALO	12: 1115
AERZEN ITALIA: POWTECH: NUOVI COMPRESSORI A LOBI IBRIDI SERIE DELTA HYBRID.....	9: 795
AGRINOVA: THE SIMALUBE LUBRICATORS OPERATING IN A SCREW CONVEYOR FOR DRY GRAIN AND IN ONE FOR DAMPENED GRAIN	14/A: 140
GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI	11: 996
AIT INGREDIENTS: ANDAMENTO 2013 DI MAIS, SOIA, ORZO E DELL'INDUSTRIA MANGIMISTICA ITALIANA	12: 1120
ALL GLASS: UPAKOVKA-UPAK ITALIA: PALETTIZZATORE FARDELLI DAL BASSO A.PL.401.L	3: 220
ALTAIR: POWTECH: ELEMENTI PER LA FILTRAZIONE DI POLVERI.....	10: 892
ANDRITZ KMPT: POWTECH: ESSICCATOIO ELICOIDALE HP PER ALIMENTI.....	11: 988
ANSELMO: MACHINES AND LINES FOR COUSCOUS, DRY PASTA AND SPECIAL PASTA.....	14/A: 111
ARDA INNOVATIONS: ADDITIVO SEAL4FEED PER LA PRODUZIONE DI MANGIMI PELLETTATI (A. PRATI)	4: 312
ARODO: POWTECH: LINEE DI INSACCO PER ALIMENTI E MANGIMI	6: 503
ASB AUTOMATION SOFTWARE: GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI.....	11: 996
ASM: POWTECH: SELEZIONATRICI OTTICHE DI ULTIMA GENERAZIONE SERIE VISION	8: 694
GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI	11: 996
ASS. IT. AMICI DEI MULINI STORICI (AIAMS): PARLARE DI MULINI: IL RACCONTO DI UNA STORIA UNIVERSALMENTE CONDIVISA (A.M. GUCCINI).....	4: 346
ATLANTA: UPAKOVKA-UPAK ITALIA: FARDELLATRICE AMBRA	3: 223
B&R AUTOMAZIONE: PANNELLI OPERATORE DI ULTIMA GENERAZIONE	11: 984
BECCARIA: MOLINI A MARTELLI PER ZOOTECCIA MOD. RM.....	12: 1098
BELOTTI STRUMENTI: 9° CONVEGNO AISTEC: SISTEMA PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE FARINE IN BASE AL GLUTINE GLUTOPEAK	8: 705
BENEO: HI EUROPE: INGREDIENTI PER SNACK SALUTISTICI	1: 32
BIOHYST: PROGETTO UMANITARIO "BITS OF FUTURE: FOOD FOR ALL" CON TECNOLOGIA HYST PER LA SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE	1: 77
BORGHI: SILO DI CARICO RAPIDO MOD. MS.....	12: 1097
COMPLETE STORAGE PLANTS FOR EVERY TYPE OF REQUIREMENT	14/A: 90
BRABENDER TECHNOLOGIE: POWTECH: ALIMENTATORI GRAVIMETRICI IN DESGIN IGIENICO PER PRODOTTI ALIMENTARI FOOD LINE	6: 503
BRAMBATI: RAW MATERIAL HANDLING PLANTS UP TO FEEDING THE PROCESSING MACHINES.....	14/A: 123
BÜHLER: BÜHLER CHIUDE IL 2012 IN CRESCITA, PUNTANDO SU ACQUISIZIONI E INVESTIMENTI.....	3: 262
MISCELATORE SANIMIX MRMA PER POLVERI, FIOCCHI O PRODOTTI GRANULARI SIA IN MISCELE SECCHIE CHE SPECIALI	5: 432
POWTECH: SCARICO SACCHI FLESSIBILE ED IGIENICO	10: 889
BÜHLER SI IMPEGNA PER LA LAVORAZIONE SOSTENIBILE DEL RISO	10: 942
GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI	11: 996
BÜHLER SORTEX: BÜHLER SORTEX OPENS NEW CUSTOMER SERVICE CENTRE IN LONDON.....	14/A: 96
BUSCH: POMPA PER VUOTO SERIE R 5 AQUA E OXYGEN	5: 440
CANTORI ENGINEERING: RAFFREDDATORE MKIII PER MANGIMI E FARINE - GEELEN COUNTERFLOW	4: 334
CAREMOLI: HI EUROPE: AGENTE STRUTTURANTE A BASE DI PSILLIO PER PRODOTTI SENZA GLUTINE CAREPSYLLIUM.....	1: 31
CARTONSPECIALIST: COMPATIBILITÀ E SOSTENIBILITÀ DEI CONTENITORI PER ALIMENTI	10: 937
CAVICCHI IMPIANTI: PLANT WITH BIG BAG UNLOADING UNIT, CONVEYOR, PRODUCT MIXING UNIT, AND SEMI-AUTOMATIC WEIGHING-PACKAGING MACHINE MOD. STIL/CD	14/A: 122
CEAN FILTRI: POWTECH: ELEMENTI FILTRANTI PER APPLICAZIONI INDUSTRIALI.....	6: 503
CETEC INDUSTRIE: JTIC: INSACCATRICE-RIEMPITRICE E CHIUDITRICI SERIE ERF E PB	3: 230
CHELAB: L'ITALIANA CHELAB DIVENTA PARTE DELLA FRANCESE MÉRIEUX NUTRISCIENCES	1: 83
CHIRIOTTI EDITORI: THE ITALIAN MILLING MAGAZINE TECNICA MOLITORIA, SINCE 1950.....	14/A: 88
CHOPIN TECHNOLOGIES: JTIC: SDMATIC PER LA MISURAZIONE DEL TASSO DI AMIDO DANNEGGIATO NELLE FARINE	2: 128

JTIC: CAMPIONATORE AUTOMATICO ALPHA - TRIPETTE & RENAUD.....	2: 130
CIMBRIA: SELEZIONATRICI OTTICHE ELETTRONICHE SEA CHROME.....	12: 1134
CLEVERTECH: UPAKOVKA-UPAK ITALIA: ROBOT PALETTIZZATORE R4.....	3: 218
CMB: TURNKEY PLANTS FOR MILLS, PASTA AND FEED MANUFACTURERS.....	14/A: 148
COLKIM: NUOVI INSETTICIDI TALISMA A BASE DI CIPERMETRINA PER LO STOCCAGGIO DEI CEREALI.....	5: 425
COMAV: POWTECH: SVUOTASACCHI CON DEPALETTIZZATORE AUTOMATICO SVR.....	7: 604
CONCETTI: IGF BAGGING MACHINE, FOUR COLUMN ROBOT PALLETIZER PS-3A.....	14/A: 134
POWTECH: CONFEZIONAMENTO ERMETICO PER FARINE E CEREALI (SISTEMA DI INSACCO CONTINUA FFS).....	11: 989
CORAL: POWTECH: FILTRO PER LA DEPURAZIONE DALLE POLVERI.....	7: 603
CORNO PALLETS: PACKOLOGY: PALLET PER L'EXPORT IMPILABILI ED ECOLOGICI.....	11: 983
COSMAPACK: UPAKOVKA-UPAK ITALIA: PALETTIZZATORE CARTESIO 3.....	3: 220
CUSINATO: VIBROSETACCI MOD. VBRH20/7/2 ALIMENTANO ELEVATORI A TAZZE ALL'USCITA DEI SILI.....	4: 354
EFFICIENT AND FLEXIBLE STORAGE AND HANDLING SYSTEMS FOR FOODS.....	14/A: 129
DANFOSS VLT DRIVES: SPS IPC DRIVES: SOLUZIONI ECO-EFFICIENTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE VLT FLEXCONCEPT.....	7: 598
DANISCO ITALY: COMPLESSO ENZIMATICO FIBERLINE PER PANE AD ALTO CONTENUTO IN FIBRE.....	5: 404
DATALOGIC: SPS IPC DRIVES: SENSORI FOTOELETTRICI S8 DALLE FUNZIONI AVANZATE.....	7: 601
DELFIN: POWTECH: ASPIRATORE INDUSTRIALE PER INDUSTRIE MOLITORIE.....	8: 698
DELLAVALLE: MOLE CERTIFICATE AD USO ALIMENTARE.....	3: 234
DENIPRO: PACKOLOGY: SISTEMA DI TRASPORTO FLESSIBILE EASYCHAIN.....	11: 984
DENIS: JTIC: PAVIMENTAZIONE A CANALINE PER LA VENTILAZIONE DEI PRODOTTI STOCCATI DI SILI E MAGAZZINI - RAVARO.....	3: 231
DINNISSEN: POWTECH: MISCELATORI ORIZZONTALI AD ELEVATA EFFICIENZA MOD. PEGASUS.....	8: 695
DNV BUSINESS ASSURANCE: INDAGINE SULLA GESTIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA NEL SETTORE ALIMENTARE.....	5: 444
DOLZAN: CONFEZIONAMENTO AUTOMATICO PER RISO E CEREALI.....	6: 536
VERTICAL FORM-FILL-SEAL MACHINE MOD. D150-4S/C FOR FLOUR IN STABLO FLAT BOTTOM PACK WITH 4 CORNER SEALS, LINE OF 5 PACKAGING MACHINES FOR FLOUR.....	14/A: 136
DONALDSON: DONALDSON METTE ON LINE LA TECNOLOGIA DEI FILTRI DI DEPOLVERAZIONE.....	9: 848
E.P.S. FOOD AND PHARMA SYSTEMS: POWTECH: PIATTAFORMA MULTIPLA PER DIVERSI TIPI DI MACINAZIONE MULTIMILL PLATFORM.....	10: 893
E+E ELEKTRONIK: SPS IPC DRIVES: TRASMETTITORE DI UMIDITÀ/TEMPERATURA PER ZONE ATEX EE330EX.....	8: 693
EFFEGIELLE: JTIC: INSACCATRICE RAPIDA A CAROSELLO SERIE CBS.....	1: 37
EIDOS: EMBALLAGE: PRINT&APPLY INDUSTRIALE PER ETICHETTE FORMATO A4 PRINTESS 8.E.....	2: 126
ELEMENTAR ANALYSENSYSTEME: JTIC: ANALIZZATORE VARIO MAX CUBE DI PROTEINE IN CEREALI, MANGIMI E ALIMENTI - EMME 3.....	1: 36
ELFAB: CORPO CONTENITORE CON SERRAGGIO PRE-ASSEMBLATO PER DISCHI DI ROTTURA.....	2: 164
EMERSON: SPS IPC DRIVES: MOTORI A MAGNETI PERMANENTI AD ALTO RENDIMENTO E VELOCITÀ DYNEO.....	7: 596
EMME 3: JTIC: ANALIZZATORE VARIO MAX CUBE DI PROTEINE IN CEREALI, MANGIMI E ALIMENTI - ELEMENTAR ANALYSENSYSTEME.....	1: 36
ENSINGER: MATERIALI PLASTICI TECAMID ID BLU RILEVABILI AL METAL DETECTOR.....	12: 1136
ERBACHER FOOD INTELLIGENCE: HI EUROPE: SVILUPPO DI PRODOTTI ALIMENTARI ESTRUSI CON FORMULAZIONI SU MISURA.....	1: 33
ERIEZ MAGNETICS EUROPE: POWTECH: MAGNETI PER PRODOTTI IN POLVERE SFUSI.....	11: 990
ESSEELLE: COMPONENTI IN LEGNO E ALLUMINIO PER MOLINI E PASTIFICI.....	7: 645
ESTEVE: JTIC: STACCIO CENTRIFUGO SERIE T.....	2: 130
FAVA: ENRICO FAVA È STATO NOMINATO CAVALIERE DEL LAVORO.....	11: 1054
FIKE: DISCHI DI ROTTURA SERIE ATLAS.....	2: 163
POWTECH: DISCHI DI ROTTURA CONFORMI ALLE DIRETTIVE EUROPEE GMP.....	7: 605
SISTEMI DI SICUREZZA CONTRO LE ESPLOSIONI (DISCHI DI ROTTURA E DI RACCORDI TRI- CLAMP, VALVOLA I-FLEX E VALVEX, RILEVATORE OTTICO IREX).....	12: 1142
FIPA: SISTEMA FLESSIBILE DI PRESA PER SACCHI DI PRODOTTI IN POLVERE.....	2: 154

FLEXLINK: EMBALLAGE: LINEA DI TRASPORTO XL, TRASPORTATORI IN ACCIAIO INOX, TRASPORTATORE MODULARE	3: 228
FLUITEN ITALIA: RICONDIZIONAMENTO DELLE TENUTE MECCANICHE DI OGNI TIPOLOGIA.....	5: 438
FORNASIER TIZIANO: SISTEMA AUTOMATICO PER IL LAVAGGIO DEGLI IMPIANTI FOTOVOLTAICI.....	12: 1140
INTELLI DATA MONITOR SYSTEM FOR THE AUTOMATIC MANAGEMENT OF VENTILATION FOR STORED GRAIN	14/A: 92
FOSS: JTIC: INFRATEC 1241 GRAIN ANALYSER CON MODULO PER PRODOTTI POCO SCORREVOLI.....	1: 40
FREERAY: GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI.....	11: 996
FUCHS LUBRIFICANTI: GRASSI SPRAY AD ALTE PRESTAZIONI PER LUBRIFICAZIONE E MANUTENZIONE	12: 1137
GEELEN COUNTERFLOW: RAFFREDDATORE MKIII PER MANGIMI E FARINE - CANTORI ENGINEERING	4: 334
IMPIANTO AD ENERGIA SOLARE PER L'OLANDESE GEELEN COUNTERFLOW	12: 1161
GERICKE: JTIC: STACCIATORE CENTRIFUGO ATEX PER PRODOTTI SFARINATI - RAVIZZA	1: 38
POWTECH: SISTEMI DI TRASPORTO PNEUMATICO PER MATERIALI SFUSI	9: 800
GIANCASPRO GIOVANNI: TURNKEY MILLING SYSTEMS.....	14/A: 100
GIMAT: POWTECH: MISCELATORI VERTICALI ADATTI PER ZONE ATEX	8: 699
GOLFETTO SANGATI: THE SYNTHESIS SY ROLLERMILL	14/A: 103
THE PHOTOVOLTAIC SYSTEM INSTALLED ON THE ROOF OF GOLFETTO SANGATI PRODUCTION UNIT	14/A: 147
NUOVO IMPIANTO FOTOVOLTAICO PER IL COMPLESSO PRODUTTIVO DELLA GOLFETTO SANGATI	3: 263
GOLFETTO SANGATI ACQUISISCE UNA COMMESSA IN CINA	9: 850
GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI	11: 996
GOUDSMIT MAGNETIC SYSTEMS: POWTECH: MAGNETI PER CONTAMINANTI METALLICI.....	8: 697
GUERIN SYSTEMS: POWTECH: STAZIONE DI RIBALTAMENTO PER SACCHI BIG BAG.....	9: 799
HAYER & BOECKER: POWTECH: GRANULOMETRI FOTO-OTTICI PER SFARINATI, PELLET E GRANULI SERIE CPA	8: 696
HIWAY: POWTECH: CONVOGLIATORI AERO-MECCANICI PER POLVERI E GRANULI	9: 797
IDECON: PACKOLOGY: SELEZIONATRICI PONDERALI SERIE WPM	9: 790
IGUS: SPS IPC DRIVES: CATENE PORTACAVI MODULARI CHIUSE SERIE R4.1-LIGHT	8: 692
INDUSTRIE PLASTICHE LOMBARDE: POWTECH: TUBI FLESSIBILI PER SFARINATI E GRANULATI.....	7: 607
IROM: MISURATORE DI UMIDITÀ PER CEREALI SERIE G810.....	9: 832
MISURATORE DELLA BIANCHEZZA DEI PRODOTTI IN POLVERE MOD. C-130	10: 928
MISURATORE DI UMIDITA' MULTIPLO PM-650 VERSIONE 6501 PER GRANAGLIE E SEMENZE	12: 1132
ISHIDA EUROPE: SISTEMA DI ISPEZIONE A RAGGI X MOD. IX-GE-B3034.....	11: 1034
ITALPACK: COMPLETE PACKAGING SOLUTIONS	14/A: 145
JACOB: POWTECH: COMPONENTISTICA PER APPLICAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE.....	7: 602
K-TRON: POWTECH: DOSATORI AD ELEVATA ACCURATEZZA MT12	10: 894
K-TRON COMMERCIALIZZA I PROPRI PRODOTTI CON IL MARCHIO CEPRION K-TRON	10: 941
KAESER: JTIC: SOFFIANTI ROTATIVE COMPACT PER TRASPORTO PNEUMATICO IN PRESSIONE O VUOTO.....	1: 40
POWTECH: COMPRESSORI A VITE SK AD ELEVATA FLESSIBILITA'	10: 896
KAMPPMEYER FOOD INNOVATION: HI EUROPE: FARINE SENZA GLUTINE DERIVATE DA MAIS E RISO PURAFARIN, FARINA A BASE DI GRANO PURAFARIN HYDROSOFT, INGREDIENTE VEIN OF GOLD A BASE DI GRANO	1: 34
LA MECCANICA: SANITATION PLANT FOR FEED MANUFACTURING.....	14/A: 105
LINX PRINTING TECHNOLOGIES: MARCATORE A GETTO D'INCHIOSTRO, FLESSIBILE ED IMPLEMENTABILE LINX 5900	8: 730
MARCHICIO F.LLI & C.: POWTEC: CONTENITORE CON FONDO CONICO E SCARICO VERTICALE MOD. PFC.....	9: 796
MARKEM-IMAJE: EMBALLAGE: CODIFICATORE LASER CO2 SMARTLASE	3: 223
MARPATECH: PACKOLOGY: NASTRO TRASPORTATORE PER MOVIMENTAZIONE INTELLIGENTE SORTECH:.....	19: 885
MASTER IN FOOD MANAGEMENT: SECONDO MASTER IN FOOD MANAGEMENT	8: 742
MAZZOLARI: SPARE PARTS AND ACCESSORIES FOR FLOUR AND FEED MILLS.....	14/A: 138
MEI VALVOLE INDUSTRIALI: POWTECH: SPIE VISIVE PER INDUSTRIE ALIMENTARI	10: 897

MÉRIEUX NUTRISCIENCES: L'ITALIANA CHELAB DIVENTA PARTE DELLA FRANCESE MÉRIEUX NUTRISCIENCES	1: 83
MERIEUX NUTRISCIENCES RAFFORZA I SUOI SERVIZI DI ANALISI PER IL MERCATO ITALIANO.....	9: 849
METTLER-TOLEDO: RILEVATORE DI METALLI A CADUTA SERIE SAFELINE	11: 1036
MF TECNO: UPAKOVKA-UPAK ITALIA: INSACCATRICE AUTOMATICA SERIE IABA PER SFARINATI	4: 308
MFTECNO È STATA SCELTA DAL MOLINO BELGA SPILEERS PER L'INSACCO.....	6: 558
MG2: EMBALLAGE: FORMATRICE, RIEMPITRICE E CHIUDITRICE GTF60	2: 126
MICROSCAN: PACKOLOGY: SISTEMI PER LA VERIFICA DEGLI ERRORI NELLE LINEE DI CONFEZIONAMENTO AUTOVISION	9: 791
MILL SERVICE: TURNKEY FLOUR HANDLING PLANT FOR INTAKE, STORAGE, BLENDING AND LOAD-OUT	14/A: 107
MIMI: EMBALLAGE: FARDELLATRICE AUTOMATICA UNIBLOCK 700/NF	2: 124
MOLITECNICA SUD: MOLITECNICA SUD INTERNATIONALIZATION PROCESS	14/A: 144
MOLITECNICA SUD OTTIENE L'ATTESTATO DI CENTRO DI TRASFORMAZIONE.....	6: 559
MOLITECNICA SUD HA ESPOSTO AD ALGERI.....	7: 657
MOLITECNICA SUD HA ESPOSTO IN TUNISIA (M. FERRULLI).....	12: 1160
MONDI INDUSTRIAL BAGS: SACCHI CON CODICE INDIVIDUALE PER LA TRACCIABILITÀ E L'ANTI-CONTRAFFAZIONE	9: 841
MOSSA CONSULTING: STUDIO SULLE POSSIBILITÀ DI INVESTIMENTO NEL MERCATO DELLA PASTA IN RUSSIA	6: 542
MUHLENCHEMIE: INGREDIENTE ENZIMATICO PER FARINE DA CEREALI DANNEGGIATI	6: 521
MULMIX FACCO: WINS CONTRACTS ALL OVER THE WORLD	14/A: 149
MULTIVAC ITALIA: PACKOLOGY: TERMOFORMATRICE 100 E TERMOSALDATRICE T 300	11: 985
NEW PROJECT: UPAKOVKA-UPAK ITALIA: CONFEZIONATRICE AUTOMATICA P 82-Z PER SACCHETTI IN CARTA PREFORMATI	4: 309
NEWSON GALE: POWTECH: SISTEMI PER IL CONTROLLO DELLE ESPLOSIONI GAMMA EARTH-RITE	8: 696
NICCOLAI TRAFILE: COMPUTERIZED CONTROL SYSTEM MACHINE FOR DIE PRODUCTION, CUTTING MACHINE PRESSTRAPEN, STAMPING MACHINE SFOGLIA/1300	14/A: 113
NOL-TEC EUROPE: POWTECH: SISTEMA COMPLETO PER LA MOVIMENTAZIONE DI SFUSI E DOSAGGIO WONDERBATCH	10: 890
NOVOPAC IMPIANTI: UPAKOVKA-UPAK ITALIA: INCARTONATRICE COMBINATA WRAP AROUND CON CONFEZIONATRICE SERIE COMBI: CFM COMBI E VF COMBI	4: 307
NUOVA GUSEO: POWTECH: MISCELATORI ORIZZONTALI PER POLVERI E POLVERI CON LIQUIDI	9: 798
NUTRIGAL: HI EUROPE: INGREDIENTI NUTRIMORE, NUTRIFREE+, NUTRITEX A BASE DI SOIA NON GM AD ELEVATO CONTENUTO IN PROTEINE E FIBRE	1: 33
OCRIM: OCRIM AMPLIA LA SUA SEDE PRODUTTIVA	7: 658
OCRIM APRE LE PORTE PER PRESENTARE GLI INVESTIMENTI NEL FUTURO.....	11: 1056
GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI.....	11: 996
OFFICINA BOCEDI: EMBALLAGE: MACCHINA STRETCH HOOD	3: 228
OFFICINE LOPORCARO: DEVELOPED THE MDTL MILLING SYSTEM BOASTING COMPACTNESS	14/A: 146
OLOCCO: TWO-WAY DIVERTING VALVES VDM AND VPT	14/A: 142
OR SELL: JTIC: LINEA AGRA-QUANTO DI ANALISI ELISA PER MICOTOSSINE - ROMER LABS	3: 232
9° CONVEGNO AISTEC: LINEA CONTROLLO MICOTOSSINE E OGM - OR SELL.....	8: 703
KIT AGRASTRIP FEEDCHEK PER RILEVARE LE FARINE DI CARNI E OSSA DI ANIMALI NEI MANGIMI.....	12: 1097
P.L.P. LIQUID SYSTEM: COATER MACHINERY WITH SPECIAL MOTORIZED SPRAYER, HOMOGENIZER	14/A: 150
PARTISANI: STONE GRINDING MILL TO OBTAIN REAL WHOLE FLOUR	14/A: 101
PAVAN GROUP: OPEN DAY PER LA TECNOLOGIA DELLA PASTA FRESCA ALLA PAVAN (C. CHIRIOTTI)	1: 62
PAVAN GROUP CHIUDE IL 2012 IN CRESCITA.....	5: 459
LINEE PER PIATTI PRONTI A BASE DI PASTA.....	6: 538
IN PROGRAMMA DUE CORSI PER LA PRODUZIONE DI PELLETTI SNACK E DI PASTA SECCA.....	7: 655
PAVAN LANCIA UN'APP PER IPHONE E IPAD DEDICATA ALLA PRODUZIONE DI PASTA SECCA/FRESCA E SNACK.....	9: 847
GRANDE ADESIONE PER I CORSI AVANZATI SU PASTA SECCA SNACK FOODTECHMASTER.....	12: 1155
PAYPER: JTIC: PESATRICE-INSACCATRICE PFG-10 PER SACCHI A VALVOLA	2: 129

PERTEN INSTRUMENTS: JTIC: INFRAMATIC 9500, ANALIZZATORE NIR PER CEREALI E SEMI OLEOSI.....	3: 233
9° CONVEGNO AISTEC: APPARECCHIO PER L'ANALISI NIR DI GRANAGLIE, SFARINATI, PELLETTI E PASTA DIODE ARRAY 7250	8: 702
GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI	11: 996
PFANNENBERG: SPS IPC DRIVES: SEGNALETICA ANTINCENDIO ACUSTICA PATROL E LUMINOSA PYRA CERTIFICATA.....	7: 598
PIZETA: BUCKET ELEVATOR FEEDING THREE PACKAGING MACHINES, SILO FOR FINISHED PRODUCT STORAGE IN STAINLESS STEEL AISI 304, SHORT-CUT PASTA STORAGE PLANT WITH 55 SILOS AND FEEDING SYSTEM TO 10 PACKAGING MACHINES	14/A: 127
PKT: POWTECH: CONFEZIONATRICI VERTICALI AUTOMATICHE SERIE FPK-EK	9: 794
PNEUMAX: PACKOLOGY: COMPONENTI PER L'AUTOMAZIONE AD ARIA COMPRESSA.....	11: 986
R-BIOPHARM: KIT DI AMPLIFICAZIONE SUREFOOD PATHOGEN SALMONELLA PLUS, RIDASCREEN FAST SOYA PER RILEVAZIONE DELLE PROTEINE ALLERGENICHE DELLA SOIA.....	2: 154
KIT DI ANALISI DELLA LINEA SUREFOOD PREP ANIMAL	4: 332
METODO RAPIDO A PIASTRE COMPACT DRY PER LA RILEVAZIONE DI MICROORGANISMI.....	9: 834
RAMBALDO ANTONIO: PLANSICHTER UPGRADING WITH TAILOR-MADE NEW FRAMES TO FIT EXISTING MACHINES.....	14/A: 102
RAVARO: JTIC: PAVIMENTAZIONE A CANALINE PER LA VENTILAZIONE DEI PRODOTTI STOCCATI DI SILI E MAGAZZINI - DENIS	3: 231
RAVIZZA: JTIC: STACCIATORE CENTRIFUGO ATEX PER PRODOTTI SFARINATI - GERICKE.....	1: 38
RECHNER: SENSORI CAPACITIVI PER ZONE ATEX SERIE KAS 95	5: 440
RETSCH: POWTECH: ANALIZZATORE DI PARTICELLE PER GRANULOMETRIA E FORMA CAMSIZER	11: 991
ROBOPAC: EMBALLAGE: ROBOT DA IMBALLAGGIO MASTER	3: 226
ROBUSCHI: POWTECH: SOLUZIONI PER IL TRASPORTO PNEUMATICO ROBOX EVOLUTION	8: 700
ROCKWELL AUTOMATION: SPS IPC DRIVES: SOLUZIONI PER IL CONTROLLO E L'AUTOMAZIONE	8: 690
PACKOLOGY: ELEMENTI DI ARCHITETTURA INTEGRATA (SERVOAZIONAMENTO KINETIX 5500 E SERVOMOTORE VP ALLEN BRADLEY)	11: 986
ROMACO FRYMAKORUMA: POWTECH: MOLINO FRYMAKORUMA MZ DEDICATO AGLI ALIMENTI PER ANIMALI	10: 895
ROMER LABS: JTIC: LINEA AGRA-QUANTO DI ANALISI ELISA PER MICOTOSSINE - OR SELL	3: 232
S.COM: IL MOLINO STEFANO PRANSANI SI AMMODERNA E PUNTA SUL BIOLOGICO	6: 524
SACCHETTIFICIO G. CORAZZA: UPAKOVKA-UPAK ITALIA: SACCHI IN CARTA PER SFARINATI, A VALVOLA ED A BOCCA APERTA PINCH-BOTTOM.....	4: 306
SCHARLAB: 9° CONVEGNO AISTEC: REAGENTI CHIMICI E MATERIALI PER MICROBIOLOGIA PER APPLICAZIONI IN ANALISI ALIMENTARI.....	8: 704
SEA: NUOVA SEDE PER SEA CHE AMPLIA GLI SPAZI.....	2: 173
NUOVA STRUTTURA AZIENDALE E PROGETTI DI CRESCITA PER SEA - M.BARBONI.....	6: 554
NEW HEADQUARTERS IN IMOLA	14/A: 143
PIXEL NEXT 7 FOR MONOCHROMATIC, BI-CHROMATIC, UV, NIR, AND INGAAS SORTING	14/A: 98
SEFAR: GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI	11: 996
SENSORMATIC: LAMPADA AD ALTA LUMINOSITA' PER AMBIENTI INDUSTRIALI SERIE CLN.....	12: 1137
SENZANI BREVETTI: PACKOLOGY: INCARTONATRICI, ASTUCCIATRICI, CONFEZIONATRICI DI VASSOI E DISPLAY	10: 887
SERVOTECNICA: SPS IPC DRIVES: SOLUZIONI DI AUTOMAZIONE ALL'AVANGUARDIA.....	7: 600
SIEMENS: SPS IPC DRIVES: MODULO DI PESATURA PER CONTROLLORE PROGRAMMABILE SIMATIC S7-1200	8: 691
SILESFOR: IMPIANTO DI STOCCAGGIO PER LA FARINA GIALLA DI STORO	2: 144
SIMTELIGENCE: THE NON-TOXIC BAIT STATION TRAPSIM FOR THE PERMANENT MONITORING OF RODENTS.....	14/A: 132
TRAPPOLE PER IL MONITORAGGIO IN TEMPO REALE DEI RODITORI TRAPSIM.....	4: 329
SIREC: PAVIMENTI SPECIFICI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	8: 734
SOTEMAPACK: UPAKOVKA-UPAK ITALIA: RAGGRUPPATRICE-AVVOLGITRICE MORBIPACK 120	3: 217
STERIVALVES: POWTECH: VALVOLE PER ALIMENTAZIONE E DOSAGGIO MOD. ROTOVALVE HEAVY	11: 990
STORCI: DRY AND FRESH PASTA, COUSCOUS AND READY MEAL PRODUCTION LINES.....	14/A: 117
SFOGLIATRICE AUTOMATICA SOTTOVUOTO MOD. VSF TV/MIX PER LASAGNE E CANNELLONI	5: 434
UN'UNICA LINEA PER LA PRODUZIONE DI PASTA LUNGA, CORTA E SPECIALE	9: 836

SYSTEM PACKAGING: PACKOLOGY: SISTEMA DI PALETTIZZAZIONE MINIPAL BOX	10: 886
TAGHLEEF INDUSTRIES: EMBALLAGE: NASTRO ADESIVO LOGOTAPE NATIVIA IN PLA	3: 226
TECALIT: MULTIPURPOSE LINES FOR DIFFERENT TYPES OF PASTA, COUSCOUS, SNACK PELLETS	14/A: 109
TECHNIPES: JTIC: PESATRICI-INSACCATRICI PER PRODOTTI IN POLVERE E GRANULARI MOD. TE	1: 38
UPAKOVKA-UPAK ITALIA: PESATRICE-INSACCATTRICE TECNO FF A FLUIDIFICAZIONE	4: 310
GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI	11: 996
TECHNO D: TECHNO D OFFRE LA FORMULA DEL NOLEGGIO RAPIDO (FASTRENT) PER LE SUE CONFEZIONATRICI E PESATRICI	5: 460
TECHNO D AMPLIA LA STRUTTURA PRODUTTIVA	10: 944
TECNAFOOD: MANIGIEN, TEST PER IL CONTROLLO DELL'IGIENIZZAZIONE DI MANI E GUANTI	8: 735
TECNOBINS: GIORNATA TECNICA ANTIM: LA PAROLA ALLE CASE COSTRUTTRICI	11: 996
TESTO: SPS IPC DRIVES: ELEMENTI PER L'AUTOMAZIONE DEI PROCESSI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI (VALVOLE SERIE CDVI E CDSV - CILINDRI SERIE CDC, DGRF E CRDSNU).....	8: 689
STRUMENTO PER LA MISURAZIONE DI CO E CO2 AMBIENTE MOD. TESTO 315-3	9: 833
THERMO FISHER SCIENTIFIC: SISTEMA DI RILEVAMENTO A RAGGI X PER PRODOTTI ALIMENTARI NEXTGUARD.....	6: 535
TIBER PACK: INCARTONATRICE MULTIWRAP	4: 336
TINARELLI: EMBALLAGE: INCARTONATRICE AUTOMATICA ORIZZONTALE CHM10	2: 124
TMG IMPIANTI: EMBALLAGE: PALETTIZZATORE AUTOMATICO O SEMIAUTOMATICO AUTOPAL	3: 224
TNA: EMULSIONANTI NATURALI NATURPLUS: LINEA LIPOS, MULTILEV, MULTILEV P, LE LIPOSOMIALI	5: 406
TOREX: POWTECH: DEVIATORE A BANDINELLA VAB E VALVOLE A MANICOTTO VM.....	7: 606
TRIPETTE & RENAUD: JTIC: CAMPIONATORE AUTOMATICO ALPHA - CHOPIN TECHNOLOGIES	2: 130
TS PACKAGING: EMBALLAGE: SISTEMA CORNER ZIP PER L'APERTURA E LA RICHIUSURA FACILITATA DELLE BUSTE.....	3: 224
V2 ENGINEERING: UPAKOVKA-UPAK ITALIA: INSCATOLATRICE AUTOMATICA V 105.....	3: 217
VALVENGINEERING: POWTECH: VALVOLE OYSTER COMPOSITE VALVE BPER IL DOSAGGIO VOLUMETRICO DI PRECISIONE DI PRODOTTI IN POLVERE.....	11: 993
VIBROWEST: POWTECH: VIBROVAGLIO RETTANGOLARE PER TRASPORTO E VAGLIATURA MOD. VR	8: 701
WAMGROUP: TXZ 304L SS SCREW CONVEYOR, BAEX BIN ACTIVATOR, MVE ELECTRIC MOTOVIBRATORS AND RVS ROTARY VALVE AT THE NEW GHIGI PASTA PLANT	14/A: 125
WEBER: POWTECH: RIEMPITRICE PER GRANDI SACCHI E CONTENITORI.....	11: 991
ZANASI: PACKOLOGY: CODIFICATORE INK-JET AD ALTE PRESTAZIONI INK-JET Z5000	10: 888
ZANIN F.LLI: PSC CLEANER, COMBI CLEANER AND ERCL DRYER	14/A: 94
ZHEJIANG SANHE BIO-TECH: HI EUROPE: LIEVITO DI RISO ROSSO CINESE PER ALIMENTI FUNZIONALI.....	1: 35
ZINDO: PASTA LAB SYSTEM FOR ALL KIND OF FRESH PASTA SHAPES.....	14/A: 116