

Noves tecnologies

Noves tecnologies
Noves tecnologies

Noves tecnologies

La indústria alimentària ha incorporat, d'una manera regular, nous procediments, noves maquinàries, nous projectes de desenvolupament, nous productes obtinguts, en definitiva, per l'aplicació de les noves tecnologies. Cada vegada que llegim articles relacionats amb la indústria alimentària, ens adonem dels canvis introduïts en els darrers anys. Canvis tan ràpids que, quan encara no han deixat de meravellar-nos, ja passen a ser d'allò més habituals. Podem trobar, per exemple, la presència dels ja

quotidians frigorífics, els tractaments a pressions modificades, els nous sistemes d'assecatge, la introducció de nous ingredients o sabors en productes clàssics, les noves emulsions que milloren les propietats d'un gelat... i un etcètera inacabable. Fires com Tecnoalimentària o la mateixa Alimentària, són aparadors excel·lents d'aquests canvis, però potser, ben aviat, hauran de deixar pas a la xarxa que, també, subministrarà tota o bona part d'aquesta informació: Internet.

Introducció
JOSEP CALDERÓN

Ponents

Tractaments físics no contaminants per a la conservació de fruites

MIQUEL VENDRELL
CSIC-CID

Producció i qualitat de la carn al final del segle xx

JOSEP VILACÍS
Extrapernil, SA
Soci fundador de l'ACCA

Possibles tendències de futur en els productes carnis crus adobats. Productes fermentats i salaons càrniques

JACINT ARNAU
Cap de la Unitat de Tecnologia de Processos del Centre de Tecnologia de la Carn de l'IRTA

