



SOMMARIO VOLUME 4 2005

dal n. 18 al n. 23

78 AUTORI pag. II

GLI ARGOMENTI

1 - Alimenti e componenti pag. III
2 - Tecnologia pag. VI
3 - Analisi pag. VI
4 - Imballaggi..... pag. VI
5 - Varie pag. VI
6 - Notizie pag. VI

LE 174 AZIENDE pag. VIII

N.B. Il primo numero indica il fascicolo e il secondo-terzo indica la pagina.
I titoli contraddistinti da due numeri di pagina si riferiscono agli articoli, mentre quelli con uno solo si riferiscono alle rubriche.

78 AUTORI

ALIVERTI C.: COME DARE FORZA ALLA MARCA IN TEMPI DI CRISI.....	18: 19-20
LA DIFESA DEL MADE IN ITALY	21: 17-19
ALTIERI C.: SOPRAVVIVENZA DI PROBIOTICI IN LATTE FERMENTATO CONFEZIONATO CON ASSORBITORI DI OSSIGENO	22: 17-22
AMBANELLI A.: IL SEQUESTRO DI ACQUA MINERALE: UNA LEZIONE DELLA CASSAZIONE. NOTA ALLA SENTENZA DELLA III SEZIONE PENALE DELLA CORTE DI CASSAZIONE N. 33303 DEL 6 GIUGNO 2003 IN TEMA DI ACQUE MINERALI	18: 30
LATTE UHT E BACILLUS LICHENIFORMIS: UNA RECENTE PRONUNCIA DELLA GIURISPRUDENZA DI MERITO	19: 30
LA DIRETTIVA "ALLERGENI": COME CAMBIA L'ETICHETTA.....	20: 27
VALORE DELLE INFORMAZIONI FORNITE AL CONSUMATORE CIRCA LA NECESSITÀ DI CUOCERE L'ALIMENTO	21: 38
VERDURE CONTENENTI NITRATI: INGREDIENTE O ADDITIVO?	22: 33
"FORTI SI NASCE O SI DIVENTA?". IL FENOMENO DEL "SECONDARY MEANING" NEL CAMPO DEI MARCHI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	23: 26
ANTONELLI A.: ANALISI MULTIVARIATA DI IMMAGINI DIGITALI PER LA VALUTAZIONE DEL COLORE DI MATRICI ALIMENTARI ETEROGENEE.....	19: 22-29
ARACE O.: RICERCA DEI COLORANTI SUDAN I, II, III E IV IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI E COMMERCIALIZZATI NELLE REGIONI CAMPANIA E CALABRIA... ..	20: 19-25
BARNUM G.C.: IL CARAMELLO E IL SUO IMPIEGO INDUSTRIALE - ADEA	19: 16-21
BENDA S.: RICERCA MOLECOLARE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE ..	18: 21-27
BENTLEY S.: RUOLO DELL'AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI - DISPOSITIVO COMUNITARIO DI ANALISI DEL RISCHIO	21: 6-16
BERSANI C.: PROPOSTA DI IMPIEGO DI S. EQUORUM SUBSP. LINENS E DI S. SUCCINUS SUBSP. CASEI COME STARTER NEGLI INSACCATI CRUDI	22: 23-26
BRUNETTO T.: MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ROSSO SUDAN IN PEPPERONCINO E DERIVATI	23: 16-20
CANTONI C.: PROPOSTA DI IMPIEGO DI S. EQUORUM SUBSP. LINENS E DI S. SUCCINUS SUBSP. CASEI COME STARTER NEGLI INSACCATI CRUDI	22: 23-26
CAPATTI A.: LE SCIENZE GASTRONOMICHE	23: 21-24
CARAMELLE: IL SUCCESSO DELLE CARAMELLE DIETETICHE NEGLI STATI UNITI	23: 92
CARBONI E.: RICERCA MOLECOLARE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE	18: 21-27
IL SISTEMA HACCP NELLA PREVENZIONE E NEL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM	21: 20-26
CASTELLANO V.: RICERCA DEI COLORANTI SUDAN I, II, III E IV IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI E COMMERCIALIZZATI NELLE REGIONI CAMPANIA E CALABRIA	20: 19-25
CLEMENTI C.: L'INFORMATIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ (C. CLEMENTI)	20: 13-15
CRISTOFOLETTI M.: NUOVE COLTURE DI BATTERI LATTICI PER LO SVILUPPO DI ALIMENTI FERMENTATI FUNZIONALI.....	22: 6-16
DE LORENZO E.: STUDIO SULLA SEPARAZIONE DI FASE DI UN CONDIMENTO A BASE VEGETALE... ..	20: 6-12
DEL NOBILE M.A.: SOPRAVVIVENZA DI PROBIOTICI IN LATTE FERMENTATO CONFEZIONATO CON ASSORBITORI DI OSSIGENO	22: 17-22
DELLAGLIO F.: NUOVE COLTURE DI BATTERI LATTICI PER LO SVILUPPO DI ALIMENTI FERMENTATI FUNZIONALI.....	22: 6-16
DEROSSI A.: STUDIO SULLA SEPARAZIONE DI FASE DI UN CONDIMENTO A BASE VEGETALE	20: 6-12
ESPOSITO M.: RICERCA DEI COLORANTI SUDAN I, II, III E IV IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI E COMMERCIALIZZATI NELLE REGIONI CAMPANIA E CALABRIA... ..	20: 19-25
FERRARA L.: ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE DEL TAMARINDUS INDICA L.....	23: 13-15
FOCA G.: ANALISI MULTIVARIATA DI IMMAGINI DIGITALI PER LA VALUTAZIONE DEL COLORE DI MATRICI ALIMENTARI ETEROGENEE.....	19: 22-29
FOSCHI C.: QUALITY INDEX METHOD: UNO STRUMENTO PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ SENSORIALE	22: 27-31
FRANCHINI G.: ANALISI MULTIVARIATA DI IMMAGINI DIGITALI PER LA VALUTAZIONE DEL COLORE DI MATRICI ALIMENTARI ETEROGENEE.....	19: 22-29
FRANZETTI L.: QUALITÀ MICROBIOLOGICA E IGIENICA DEGLI ORTAGGI DI IV GAMMA.....	21: 27-37
FRAZZOLI R.: ESTRATTI VEGETALI, UN SEMINARIO A BOLOGNA - PLANTEXTRAKT - ULRICH.....	19: 40
SI DISCUTE LA DIRETTIVA SUGLI ALLERGENI - ASSINCER	20: 36
LE INDUSTRIE ALIMENTARI E L'INTERNAZIONALIZZAZIONE.....	23: 38
SANA 2005 A BOLOGNA.....	23: 41
GALLI A.: QUALITÀ MICROBIOLOGICA E IGIENICA DEGLI ORTAGGI DI IV GAMMA	21: 27-37
GANDOLFI A.: IMPORTAZIONE DI CONCENTRATO DI POMODORO DALLA CINA. EFFETTI SULL'INDUSTRIA ITALIANA.....	20: 16-18
GATTI A.: L'ANALISI SENSORIALE NELL'INTERPRETAZIONE DELLA PREFERENZA DEL CONSUMATORE. IL CASO DEL PROSCIUTTO COTTO.....	18: 12-15
GATTO V.: NUOVE COLTURE DI BATTERI LATTICI PER LO SVILUPPO DI ALIMENTI FERMENTATI FUNZIONALI	22: 6-16
GILI M.: MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ROSSO SUDAN IN PEPPERONCINO E DERIVATI.....	23: 16-20
GOTTARDI D.: SINERGIE TRA GALATTOMANNANI E AMIDI MODIFICATI: EFFETTI SULLA VISCOSITÀ E SENSIBILITÀ ALLE FORZE DI TAGLIO - G.T.C. - UNIKEPTIN.....	18: 54
HYLDIG G.: QUALITY INDEX METHOD: UNO STRUMENTO PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ SENSORIALE	22: 27-31
KAMUF W.: IL CARAMELLO E IL SUO IMPIEGO INDUSTRIALE - ADEA.....	19: 16-21
KUCHTA T.: DETERMINAZIONE DI TRACCE DI NOCCIOLE IN PRODOTTI DOLCIARI.....	18: 16-18
LEONARDI M.: L'EMERGENZA OBESITÀ, UN'AZIONE CONCERTATA TRA LE PARTI	18: 6-11
LE COUTRE J.: LE BASI GENETICHE DEL GUSTO	22: 80
LIUZZO G.: RUOLO DELL'AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI - DISPOSITIVO COMUNITARIO DI ANALISI DEL RISCHIO	21: 6-16
LOMBARDI M.: LE BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLA COLZA	23: 6-12
MANZINI D.: ANALISI MULTIVARIATA DI IMMAGINI DIGITALI PER LA VALUTAZIONE DEL COLORE DI MATRICI ALIMENTARI ETEROGENEE	19: 22-29
MASINO F.: ANALISI MULTIVARIATA DI IMMAGINI DIGITALI PER LA VALUTAZIONE DEL COLORE DI MATRICI ALIMENTARI ETEROGENEE	19: 22-29
MASOTTI V.: VALORE DELLE INFORMAZIONI FORNITE AL CONSUMATORE CIRCA LA NECESSITÀ DI CUOCERE L'ALIMENTO	21: 38
MENECHINI F.: UN NUOVO MERCATO PER LA VANIGLIA - WINCO	19: 92
MERONI A.: I NUOVI SERVIZI ALIMENTARI NELLE IDEE DEI DESIGNER.....	19: 10-15
MUSSO S.: IL MERCATO DEGLI INGREDIENTI ALIMENTARI IN ITALIA	20: 54
NIXON A.: IL CARAMELLO E IL SUO IMPIEGO INDUSTRIALE - ADEA	19: 16-21
OLEXOVÁ L.: DETERMINAZIONE DI TRACCE DI NOCCIOLE IN PRODOTTI DOLCIARI	18: 16-18
PAGANELLI A.: RICERCA MOLECOLARE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE ..	18: 21-27
IL SISTEMA HACCP NELLA PREVENZIONE E NEL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM	21: 20-26
PANCALDI M.: RICERCA MOLECOLARE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE	18: 21-27
IL SISTEMA HACCP NELLA PREVENZIONE E NEL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM	21: 20-26
PANGALLO D.: DETERMINAZIONE DI TRACCE DI NOCCIOLE IN PRODOTTI DOLCIARI ...	18: 16-18
PARKER O.: IL CARAMELLO E IL SUO IMPIEGO INDUSTRIALE - ADEA	19: 16-21
PARRY C.M.: LE BASI GENETICHE DEL GUSTO.....	22: 80
PETRALI L.: IL SISTEMA HACCP NELLA PREVENZIONE E NEL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM	21: 20-26
PORRINI M.: IL LICOPENE, PIGMENTO CON POTENZIALI PROPRIETÀ PROTETTIVE, COME INGREDIENTE SALUTISTICO	19: 6-15
RAINIERI M.: RICERCA MOLECOLARE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE	18: 21-27
RIGHINI G.: RICERCA MOLECOLARE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE	18: 21-27
IL SISTEMA HACCP NELLA PREVENZIONE E NEL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM	21: 20-26
RIPAMONTI B.: PROPOSTA DI IMPIEGO DI S. EQUORUM SUBSP. LINENS E DI S. SUCCINUS SUBSP. CASEI COME STARTER NEGLI INSACCATI CRUDI	22: 23-26
RISO P.: IL LICOPENE, PIGMENTO CON POTENZIALI PROPRIETÀ PROTETTIVE, COME INGREDIENTE SALUTISTICO	19: 6-15
RONCADA M.: IL SISTEMA HACCP NELLA PREVENZIONE E NEL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM.....	21: 20-26
RUXTON C.: PREBIOTICI: PER CHI?.....	22: 60
SALVI A.: RICERCA MOLECOLARE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE.....	18: 21-27
IL SISTEMA HACCP NELLA PREVENZIONE E NEL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM	21: 20-26
SERPE L.: RICERCA DEI COLORANTI SUDAN I, II, III E IV IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI E COMMERCIALIZZATI NELLE REGIONI CAMPANIA E CALABRIA... ..	20: 19-25
SEVERINI C.: STUDIO SULLA SEPARAZIONE DI FASE DI UN CONDIMENTO A BASE VEGETALE	20: 6-12
SINIGAGLIA M.: SOPRAVVIVENZA DI PROBIOTICI IN LATTE FERMENTATO CONFEZIONATO CON ASSORBITORI DI OSSIGENO	22: 17-22
SOPRANO V.: RICERCA DEI COLORANTI SUDAN I, II, III E IV IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI E COMMERCIALIZZATI NELLE REGIONI CAMPANIA E CALABRIA... ..	20: 19-25
STELLA C.: MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ROSSO SUDAN IN PEPPERONCINO E DERIVATI	23: 16-20
STELLA P.: MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ROSSO SUDAN IN PEPPERONCINO E DERIVATI	23: 16-20
STRAMBACI B.: MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ROSSO SUDAN IN PEPPERONCINO E DERIVATI	23: 16-20
TAMAGNONE P.: SOPRAVVIVENZA DI PROBIOTICI IN LATTE FERMENTATO CONFEZIONATO CON ASSORBITORI DI OSSIGENO	22: 17-22
TORRIANI S.: NUOVE COLTURE DI BATTERI LATTICI PER LO SVILUPPO DI ALIMENTI FERMENTATI FUNZIONALI	22: 6-16
ULRICI A.: ANALISI MULTIVARIATA DI IMMAGINI DIGITALI PER LA VALUTAZIONE DEL COLORE DI MATRICI ALIMENTARI ETEROGENEE.....	19: 22-29

VERHASSELT E.: LE CARATTERISTICHE UNICHE DEI DERIVATI DEL RISO	23: 63
VICINI L.: IL SEQUESTRO DI ACQUA MINERALE: UNA LEZIONE DELLA CASSAZIONE. NOTA ALLA SENTENZA DELLA III SEZIONE PENALE DELLA CORTE DI CASSAZIONE N. 33303 DEL 6 GIUGNO 2003 IN TEMA DI ACQUE MINERALI	18: 30
LATTE UHT E BACILLUS LICHENIFORMIS: UNA RECENTE PRONUNCIA DELLA GIURISPRUDENZA DI MERITO	19: 30
LA DIRETTIVA "ALLERGENI": COME CAMBIA L'ETICHETTA	20: 27

VERDURE CONTENENTI NITRATI: INGREDIENTE O ADDITIVO?	22: 33
"FORTI SI NASCE O SI DIVENTA?". IL FENOMENO DEL "SECONDARY MEANING" NEL CAMPO DEI MARCHI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	23: 26
VILLA C.: RICERCA MOLECOLARE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE	18: 21-27
WHITEHEAD I.M.: IMPIEGO DI AROMI INCAPSULATI IN PRODOTTI DA FORNO	22: 63
WILLIAMSON D.D.: IL CARAMELLO E IL SUO IMPIEGO INDUSTRIALE - ADEA	19: 16-21

GLI ARGOMENTI

1 – ALIMENTI E COMPONENTI

ACQUA MINERALE - IL SEQUESTRO DI ACQUA MINERALE: UNA LEZIONE DELLA CASSAZIONE. NOTA ALLA SENTENZA DELLA III SEZIONE PENALE DELLA CORTE DI CASSAZIONE N. 33303 DEL 6 GIUGNO 2003 IN TEMA DI ACQUE MINERALI (A. AMBANELLI - L. VICINI)	18: 30
ADDITIVI - PUREZZA DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI	19: 74
STUDIO SULL'ORIGINE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI	20: 69
PROPOSTA LA NUOVA NORMATIVA EUROPEA PER ADDITIVI VITAMINICI E MINERALI	21: 93
VERDURE CONTENENTI NITRATI: INGREDIENTE O ADDITIVO? (A. AMBANELLI - L. VICINI)	22: 33
MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ROSSO SUDAN IN PEPERONCINO E DERIVATI (M. GLI - B. STRAMBACI - C. STELLA - P. STELLA - T. BRUNETTO)	23: 16-20
IFT: MISCELE DI FOSFATI PER PROSCIUTTI COTTI CURAFOS OPTIBALANCE E OPTIBIND - INNOPHOS	23: 49
FI EUROPE: ADDITIVI ALIMENTARI NATURALI A BASE DI ALGHE - SELT MARINE	23: 73
RICHIESTA DI COMMENTI SULLE DISPOSIZIONI RIGUARDANTI GLI ADDITIVI ALIMENTARI	23: 99
ALIMENTI - RICERCA MOLECOLARE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE (M. PANICALDI - A. PAGANELLI - G. RIGHINI - E. CARBONI - A. SALVI - M. RAINIERI - C. VILLA - S. BENDA) - BIOLAB	18: 21-27
LA MEMORIA INFLUENZA LE SCELTE ALIMENTARI?	18: 62
INCREMENTO DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI DEDICATI ALL'ASPETTO FISICO	18: 82
DETERMINANTI SOCIO-ECONOMICI DELLE SCELTE ALIMENTARI	18: 83
ACCORDO INTERNAZIONALE SU VITAMINE E MINERALI NEGLI ALIMENTI	18: 90
ALIMENTI SALUTISTICI DALLA FINLANDIA: FINN CEREAL, LEAF, RAISIO	19: 44
PRODOTTI SPECIFICI PER LA DIETA A ZONA - PRODOTTI GIANNI	19: 58
TENDENZE PER UNA VITA PIÙ SANA	19: 86
PRODOTTI CON POCCHI GRASSI, IPOCOLESTEROLEMIZZANTI E PER DIABETICI: L'ULTIMA FRONTIERA	19: 90
LA DIRETTIVA "ALLERGENI": COME CAMBIA L'ETICHETTA (A. AMBANELLI - L. VICINI)	20: 27
SI DISCUTE LA DIRETTIVA SUGLI ALLERGENI - ASSINCER (R. FRAZZOLI)	20: 36
BIO-FORTIFICAZIONE: OPPORTUNITÀ FUTURE	20: 62
COMPONENTI ALIMENTARI VIRTUALI PER UN'ALIMENTAZIONE SANA	20: 72
LIVELLI MASSIMI DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI (G.U. UE L70 - 16/03/2005 - REG. 396/2005)	20: 82
LINEE GUIDA PER L'ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI	20: 84
LA DIFESA DEL MADE IN ITALY (C. ALIVERTI)	21: 17-19
VALORE DELLE INFORMAZIONI FORNITE AL CONSUMATORE CIRCA LA NECESSITÀ DI CUOCERE L'ALIMENTO (A. AMBANELLI - V. MASOTTI)	21: 38
VITAFOODS: BETA-GLUCANO DALL'AVENA - GLANBIA NUTRITIONALS - GIUSTO FARAVELLI	21: 52
RUOLO DELL'AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI - DISPOSITIVO COMUNITARIO DI ANALISI DEL RISCHIO (G. LIUZZO - S. BENTLEY)	21: 6-16
OPPORTUNITÀ DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI: LEGISLAZIONE SUI CLAIM	21: 62
EFFETTO DEI RESIDUI DI DENTIFRICIO SUL PROFILO AROMATICO DEGLI ALIMENTI	21: 82
VALORE E PRATICITÀ: I DRIVER GUIDANO IL MERCATO MONDIALE DEI PRODOTTI AL DETTAGLIO	21: 86
CONVEGNO SUGLI ALIMENTI FUNZIONALI (R. FRAZZOLI)	22: 56
L'IMPATTO DEGLI ALIMENTI SUI GENI	22: 84
"FORTI SI NASCE O SI DIVENTA?". IL FENOMENO DEL "SECONDARY MEANING" NEL CAMPO DEI MARCHI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (A. AMBANELLI - L. VICINI)	23: 26
LE ALLERGIE ALIMENTARI E IL CONTROLLO DEGLI ALLERGENI	23: 35
INGREDIENTI E ALIMENTI PER CONSUMATORI SENSIBILI (G.U. UE N. L75 - 22/03/2005)	23: 82
AGGIORNAMENTO SUGLI EDULCORANTI NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE (G.U. RI N. 233 - 24/09/2005)	23: 83
CRESCE LA DIFFUSIONE DEGLI ALIMENTI IPOSEDICI	23: 92
AMIDO - SINERGIE TRA GALATTOMANNANI E AMIDI MODIFICATI: EFFETTI SULLA VISCOSITÀ E SENSIBILITÀ ALLE FORZE DI TAGLIO (G. GOTTARDI) - G.T.C. - UNIEPTIN	18: 54
ADVANTA-GEL P75, AMIDO SPECIALE PER MIGLIORARE LA FORMAZIONE E LA STABILITÀ DEL GEL - NATIONAL STARCH	18: 69
LA FUNZIONALITÀ DEGLI AMIDI NOVATION NELLA LAVORAZIONE DI PRODOTTI CARNEI - NATIONAL STARCH - PRODOTTI GIANNI	20: 42
LINEA DI AMIDI ADDENSANTI - AVEBE FOOD	22: 70
MALTITOLO CRISTALLINO PER PRODOTTI SUGARFREE MALTISORB - ROQUETTE ITALIA	22: 72

IFT: SCIROPPO DI TAPIOCA BIOLOGICA - CIRANDA	23: 52
LE FECOLE ADATTE A TUTTE LE TEMPERATURE COLDWELL, AMIDI PREGELATINIZZATI - KMC - RODOLFO BONNET	23: 65
FI EUROPE: FARINE HOMECRAFT E AMIDI FUNZIONALI NOVATION PRIMA 300 E 600, HIMAIZE - NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION - PRODOTTI GIANNI	23: 74
AMINOACIDI - AUMENTA IL LIVELLO D'INFORMAZIONE SUGLI AMINOACIDI	23: 94
ANTIOSSIDANTI - IL LICOPENE, PIGMENTO CON POTENZIALI PROPRIETÀ PROTETTIVE, COME INGREDIENTE SALUTISTICO (P. RISO - M. PORRINI)	19: 6-15
IL MERCATO EUROPEO E STATUNITENSE DEGLI ANTIOSSIDANTI	20: 61
LA LAVORAZIONE RIDUCE GLI ANTIOSSIDANTI NEL CIOCCOLATO	20: 69
ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE DEL TAMARINDUS INDICA L. (L. FERRARA)	23: 13-15
AROMI - LA TECNOLOGIA A MEMBRANA DÀ VALORE AGGIUNTO AGLI AROMI NATURALI	18: 58
L'EFSA PROIBISCE L'USO DELL'AROMATIZZANTE 2,4-PENTADIONE	19: 96
IN CRESCITA LA DOMANDA MONDIALE DI AROMI E FRAGRANZE	20: 60
LE AROMATIZZAZIONI PREFERITE NELLE NUOVE BEVANDE A BASE DI TÈ	20: 66
I TECNOLOGI ALIMENTARI MIGLIORANO L'AROMA DEL CAFFÈ	20: 75
AROMI PER PRODOTTI DIETETICI: IMPAQ TASTE TECHNOLOGY - QUEST INTERNATIONAL	21: 71
AROMA DI LIMONE - TASTE TECH - SERRATI	21: 73
IFT: FOCUS SUGLI INGREDIENTI ALL'INCONTRO ANNUALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI	22: 42
IMPIEGO DI AROMI INCAPSULATI IN PRODOTTI DA FORNO (I.M. WHITEHEAD)	22: 63
IFT: PRODUZIONE AROMI E FRAGRANZE NAF - OGAWA	23: 43
CONCENTRATI DI AROMI	23: 60
ESALTATORI DI AROMI PER BEVANDE BFB - METROZ ESSENCES	23: 68
NUOVI AROMI VEGETALI QUISINE COME APPENA CUCINATI - QUEST FLAVOURS CULINARY GROUP	23: 70
FRAGRANZE E AROMI IN ITALIA	23: 94
BEVANDE - TREND SEMPRE IN AUMENTO PER IL SEGMENTO DELLE BEVANDE FUNZIONALI	18: 84
BEVANDE A BASE DI LATTE CON FITOSTEROLI/FITOSTANOLI	18: 88
HI: BEVANDE SALUTISTICHE REEVIVE - PLANTEXTRAKT - ULRICH D.	19: 54
ESTRATTI "KIWI DORATO" E "MELA VERDE" PER NUOVE BEVANDE - DÖHLER	19: 65
BEVANDE INNOVATIVE PER NUOVI CONSUMATORI: A BASE DI SOIA, A BASSO CONTENUTO CARBOIDRATI - SYMRISE	20: 46
BEVANDE ANALCOLICHE A BASE DI MALTO - WILD ITALIA	20: 46
IL PARERE DELL'EFSA SUGLI INGREDIENTI DELLE BEVANDE ENERGETICHE	20: 87
BEVANDE IPOCALORICHE ALLA RIBALTA	22: 87
AGGIORNAMENTO SUGLI EDULCORANTI NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE (G.U. RI N. 233 - 24/09/2005)	23: 83
CACAO - PROCIANIDINE NELLA MASSA DI CACAO	18: 66
VITAFOODS: FIBRA SOLUBILE DI CACAO - NATRACEUTICAL	21: 54
LA PROCIANIDINA DEL CACAO CONTRO IL TUMORE AL SENO	23: 58
CAFFÈ - BATTERI PER COLTIVARE CAFFÈ DECAFFEINATO	18: 60
IL CAFFÈ COINVOLTO IN MALATTIE CARDIACHE E IN ASSUEFAZIONE	19: 71
I TECNOLOGI ALIMENTARI MIGLIORANO L'AROMA DEL CAFFÈ	20: 75
LA CAFFEINA AUMENTA L'ASSUNZIONE DI ZUCCHERI	23: 57
CARNI E PESCI - SALMONE AFFUMICATO, UN AROMA PER TUTTI I GUSTI	20: 68
QUALITY INDEX METHOD: UNO STRUMENTO PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ SENSORIALE (C. FOSCHI - G. HYLDIG)	22: 27-31
CEREALI - I CEREALI INTEGRALI PREVENGONO IL DIABETE	20: 70
IL RUOLO DI FRUTTA E CEREALI INTEGRALI	20: 84
I CEREALI INTEGRALI FANNO BENE AL CUORE	21: 80
DERIVATI DA CEREALI BIOLOGICI - SIPAL PARTNERS - UNIGLAD INGREDIENTI	22: 71
LE BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLA COLZA (M. LOMBARDI)	23: 6-12
CIOCCOLATO - UNA NUOVA RICERCA CONFERMA L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE DEL CIOCCOLATO	18: 61
IL CIOCCOLATO AIUTA A REGOLARE IL FLUSSO SANGUIGNO	19: 69
LA LAVORAZIONE RIDUCE GLI ANTIOSSIDANTI NEL CIOCCOLATO	20: 69
CIOCCOLATO FONDATE, SENSIBILITÀ ALL'INSULINA E IPERTENSIONE	20: 77
SEMINARIO ROQUETTE SUL CIOCCOLATO BELGA	22: 98
COLORANTI - HI: PIGMENTI NATURALI: OLEORESINA DI PEPERONCINO E PAPERICA, PIGMENTO NATURALE DI MIGLIARINO, OLEORESINA DI CALENDULA, L'OLIO DI AGLIO E IL FLAVONE DI GINGKO - HEBEI CHENGUANG	18: 46
LINEA DI COLORANTI ROSSI NATURALI COLORFRUIT - CHR. HANSEN	18: 68

IL CAMELLO E IL SUO IMPIEGO INDUSTRIALE (W. KAMUF - A. NIXON - O. PARKER - G.C. BARNUM JR. - D.D. WILLIAMSON) - ADEA.....	19: 16-21
RICERCA DEI COLORANTI SUDAN I, II, III E IV IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI E COMMERCIALIZZATI NELLE REGIONI CAMPANIA E CALABRIA (L. SERPE - O. ARACE - M. ESPOSITO - V. CASTELLANO - V. SOPRANO).....	20: 19-25
COLORI NATURALI PER PRODOTTI LATTIERO-CASEARI - CHR. HANSEN.....	20: 43
COLORANTI ILLEGALI NEGLI ALIMENTI.....	23: 100
MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ROSSO SUDAN IN PEPERONCINO E DERIVATI (M. GILI - B. STRAMBACI - C. STELLA - P. STELLA - T. BRUNETTO).....	23: 16-20
CONDIMENTI VEGETALI - SALSE E CONDIMENTI - SAVEURS ET SAUCES.....	20: 51
STUDIO SULLA SEPARAZIONE DI FASE DI UN CONDIMENTO A BASE VEGETALE (A. DEROSI - C. SEVERINI - E. DE LORENZO).....	20: 6-12
CRUSCA - IFT: OLIO DA CRUSCA DI RISO ORYZAN - OILSEEDS INTERNATIONAL.....	23: 44
L'OLIO DI CRUSCA DI RISO POTREBBE ABBASSARE IL COLESTEROLO.....	23: 59
DOLCIARI - IL CAMELLO E IL SUO IMPIEGO INDUSTRIALE (W. KAMUF - A. NIXON - O. PARKER - G.C. BARNUM JR. - D.D. WILLIAMSON) - ADEA.....	19: 16-21
PRODOTTI SPECIFICI PER LA DIETA A ZONA - PRODOTTI GIANNI.....	19: 58
MALTILOLO CRISTALLINO PER PRODOTTI SUGARFREE MALTISORB - ROQUETTE ITALIA.....	22: 72
ENZIMI AD ALTE PRESTAZIONI NUTRILIFE CCX PER PRODOTTI DA FORNO - COGNIS.....	23: 65
DOLCIFICANTI - HI: DOLCIFICANTI PURI, PULITI E SICURI - DANISCO SWEETENERS - SICOS.....	18: 44
AJINOMOTO AUMENTA LA PRODUZIONE DI ASPARTAME IN GIAPPONE E FRANCIA.....	18: 95
FORTE CRESCITA DEI DOLCIFICANTI ARTIFICIALI.....	19: 87
ZUCCHERO A LENTO RILASCIO: ISOMALTULOSIO - CARGILL.....	20: 50
IFT: FOCUS SUGLI INGREDIENTI ALL'INCONTRO ANNUALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI.....	22: 42
PRODUZIONE ECOLOGICA DI XILITULO AD ALTA PUREZZA.....	23: 103
IFT: SCIROPPO E ZUCCHERO D'ACERO - COOMBS FAMILY FARMS.....	23: 53
LA COMPLESSITÀ GUSTATIVA DEI DOLCIFICANTI ARTIFICIALI.....	23: 55
L'OLIGOFRUTTOSSO PER PRODOTTI A BASSO IG RAFTILOSE - ORAFTI - EIGENMANN & VERONELLI.....	23: 68
FI EUROPE: CARBOIDRATI PALATINOSIETM A BASSO INDICE GLICEMICO - PALATINIT - TILLMANN'S.....	23: 72
FI EUROPE: DOLCIFICANTI LIQUIDI BIOLOGICI TRASPARENTI NATURESWEET LC - ORAFTI LIQUID SWEETENERS - EIGENMANN & VERONELLI.....	23: 78
AGGIORNAMENTO SUGLI EDULCORANTI NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE (G.U. RI. N. 233 - 24/09/2005).....	23: 83
NUOVI DATI DI RICERCA SULL'ASPARTAME AL VAGLIO DELL'EFSA.....	23: 98
ENZIMI - PRODOTTI DA FORNO FRESCI PIÙ A LUNGO VERON AMYLOFRESH - AB ENZYMES.....	20: 47
USO DELLA TRANSGLUTAMINASI NEL PROSCIUTTO CRUDO E IN PRODOTTI LATTIERO-CASEARI: ACTIVA - AJINOMOTO - PRODOTTI GIANNI.....	21: 69
ENZIMI FUNGINI - LYVEN - GARZANTI SPECIALTIES.....	21: 72
L'EUROPA CERCA UN ACCORDO SUGLI ENZIMI ALIMENTARI.....	21: 94
AUMENTA LA DOMANDA DI ENZIMI.....	22: 90
ENZIMI AD ALTE PRESTAZIONI NUTRILIFE CCX PER PRODOTTI DA FORNO - COGNIS.....	23: 65
L'UNIONE FA LA FORZA: ENZIMA PER PASTE FILATE - NOVOZYMES - CHR. HANSEN.....	23: 66
FI EUROPE: INGREDIENTI INNOVATIVI, FABULESS, MAXAPAL A2, SAVORKEY, BREWERS CLAREX - DSM FOOD SPECIALTIES.....	23: 72
ESTRATTI - HI: ESTRATTO INNOVATIVO DELLA POLPA DI OLIVE, OLEASELECT - INDENA.....	18: 43
HI: ESTRAZIONE DI ANTOCIANINE E POLIFENOLI - ARTEMIS NUTRITIONALS EUROPE.....	18: 48
ESTRATTI VEGETALI, UN SEMINARIO A BOLOGNA (R. FRAZZOLI) - PLANTEXTRAKT - ULRICH.....	19: 40
HI: IMPIANTO ESTRATTIVO PER ESTRATTI VEGETALI - BURGUNDY.....	19: 49
HI: ESTRATTI DI ALOE VERA IN FORMA DI POLVERE E SPRAY - SUZHOU SHINE BIO-ENGINEERING.....	19: 50
HI: ESTRATTO DI AVENA NON OGM OTEX - MALTAX.....	19: 50
HI: ESTRATTO DI MIRTILLO BILBERRY P.E. CON UN CONTENUTO TOTALE DI ANTOCIANIDINE NON INFERIORE ALLO 0,25% - TIANCHENG PHARMACEUTICAL DIVISION.....	19: 50
HI: ESTRATTO SECCO PER BEVANDE DESTINATE AGLI SPORTIVI - DIANA VEGETAL - VARIATI & C.....	19: 54
ESTRATTI ERBORISTICI PER LIQUORI E BEVANDE - G. MARIANI & C.....	19: 65
ESTRATTI "KIWI DORATO" E "MELA VERDE" PER NUOVE BEVANDE - DÖHLER.....	19: 65
ESTRATTI DAL GINKGO - TCD.....	20: 47
VITAFOODS: POLIFENOLI DALLE ARANCE E DALLE OLIVE ACTIROX E OLIVEX - BREKO.....	21: 47
VITAFOODS: DALLE PIANTE AGLI ESTRATTI MEDICINALI - BIONORICA EXTRACTS - THERAMEX.....	21: 49
VITAFOODS: ESTRATTO DELLE FOGLIE D'ULIVO EFLA 943 - FRUTAROM SWITZERLAND.....	21: 50
VITAFOODS: ESTRATTO DI VINACCIOLI - HUISONG INDUSTRIES.....	21: 51
VITAFOODS: ESTRATTI VEGETALI NAT'ACTIV, FLAVOR'PLUS - NATUREX.....	21: 51
VITAFOODS: ESTRATTI NATURALI CURCUMAX - KANCOR.....	21: 51
VITAFOODS: FOSFOLIPIDI DI ORIGINE MARINA OMEGALEC A2 - NATURAL.....	21: 56
ESTRATTI BOTANICI DA BERE: PLANTALIN - COGNIS NUTRITION & HEALTH.....	21: 70
IFT: ESTRATTO DI VINACCIOLI GRAVINOL - KIKKOMAN.....	23: 43
IFT: ESTRATTO DI MALTO FERMENTATO - BARLEY FERMENTATION TECHNOLOGY.....	23: 48
NUOVI VANTAGGI PER LA SALUTE DAGLI ESTRATTI DI AGRUMI.....	23: 58
FARINE - FARINA DI LINO RICCA IN OMEGA-3 - ABS FOOD.....	19: 63
IFT: PRODOTTI A BASE DI MOSTARDA ESSICCATA - G.S. DUNN & CO. - GIULIO GROSS.....	23: 50
FI EUROPE: FARINE HOMECRAFT E AMIDI FUNZIONALI NOVATION PRIMA 300 E 600, HIMAIZE - NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION - PRODOTTI GIANNI.....	23: 74
FIBRE - QUALE FUTURO PER I PRODOTTI ARRICCHITI IN FIBRA?.....	18: 84
HI: PRODOTTO A BASE DI FIBRE DI GRANO FERMENTATO PER DUE VOLTE DOTATO DI UN BASSO INDICE GLICEMICO - DEGUSSA FOOD INGREDIENTS.....	19: 49
HI: FIBRE DIETETICHE SOLUBILI FRUTAFIT E FRUTALOSE - SENSUS - CHIMAB.....	19: 54
HI: GLUCOMANNANO NON IONICO AD ALTO PESO MOLECOLARE RICAVATO DALLA FARINA DI KONJAC - SHIMIZU.....	19: 55
HI: FIBRA NATURALE SOLUBILE NUTRIOSE FB 06 O FM 06 - ROQUETTE.....	19: 55
FIBRA SOLUBILE DALL'AVENA NURTURE 1500 - CFM.....	20: 52
VITAFOODS: FIBRA PREBIOTICA E BETA-GLUCANO: FIBERAID, BETA-GLUCANO WGP - LAREX - DKSH.....	21: 49
VITAFOODS: FIBRA SOLUBILE DI CACAO - NATRACEUTICAL.....	21: 54
FIBRA FUNZIONALE NELLA PANIFICAZIONE DERIVATA DALLA BARBABIETOLA: FIBREX - DANISCO - GIULIO GROSS.....	21: 77
LA FIBRA NUTRIOSE RICONOSCIUTA IN ITALIA - ROQUETTE.....	22: 96
FI EUROPE: FIBRE SOLUBILI NUTRIOSE E MALTITOLO MALTISORB - ROQUETTE.....	23: 75
FORMAGGI - PRODUZIONE DI FORMAGGIO IN POLVERE - LACTOSAN - SICOS.....	22: 76
IFT: FORMAGGIO SENZA LATTE UNIQUE - HUMKO.....	23: 49
L'UNIONE FA LA FORZA: ENZIMA PER PASTE FILATE - NOVOZYMES - CHR. HANSEN.....	23: 66
FRUTTA - DETERMINAZIONE DI TRACCE DI NOCCIOLE IN PRODOTTI DOLCIARI (L. OLEXOVÁ - T. KUČHTA - D. PANGALLO).....	18: 16-18
IL RUOLO DI FRUTTA E CEREALI INTEGRALI.....	20: 84
VITAFOODS: UNO STUDIO CINESE SUI MIRTILLI ROSSI PALUSTRI - OCEAN SPRAY - NATEX INT. TRADE.....	21: 52
VITAFOODS: POLPA DI PAPAIA E ANANAS PAPAYANA - COPAVIT.....	21: 54
GLI EFFETTI BENEFICI DEL CRANBERRY, CONCENTRATO NUTRICAN90 - DECAS - CFM, CO. FARMACEUTICA MILANESE.....	22: 77
GELATI - MISCELE INTEGRATE PER GELATI - PALSGAARD - FOOD INGREDIENTS SERVICE.....	21: 74
GOMME - SINERGIE TRA GALATTOMANNANI E AMIDI MODIFICATI: EFFETTI SULLA VISCOSITÀ E SENSIBILITÀ ALLE FORZE DI TAGLIO (G. GOTTARDI) - G.T.C. - UNIPEKTIN.....	18: 54
IFT: GOMME E RESINE NATURALI - ALLAND & ROBERT.....	23: 52
FI EUROPE: GOMMA DI ACACIA ENCAPSIA ED EFICACIA PER INCAPSULAZIONE - CNI, COLLOIDES NATURELS INTERNATIONAL - CAREMOLI.....	23: 78
INGREDIENTI - HI: INGREDIENTI SALUTISTICI E SICUREZZA ALIMENTARE.....	18: 42
HI: ASSOCIARE RAFTILOSE SYNERGY1 E UNA COLTURA PROBIOTICA PROTEGGE DAL CANCRO - ORAFTI - EIGENMANN & VERONELLI.....	18: 44
HI: CERAMIDE PER UNA PELLE GIOVANE - UNITIKA.....	18: 46
HI: GAMMA BORCULO DOMO, INGREDIENTI A BASE DI SIERO DI LATTE - BORCULO DOMO.....	18: 48
HI: GAMMA AQUAMIN DI INGREDIENTI MINERALIZZATI RICAVATI DALLE ALGHE MARINE - MARIGOT.....	18: 48
HI: TREALOSIO, INGREDIENTE A BASE DI CARBOIDRATI PER PRODOTTI A BASSO CONTENUTO IN CARBOIDRATI E BASSO INDICE GLICEMICO - CARGILL DIV. CERESTAR.....	18: 50
HI: FITOSTEROLO CHOLEVEL PER IL CONTROLLO DEL COLESTEROLO - FENCHEM ENTERPRISES.....	18: 52
MECCANISMO DI SOTTRAZIONE DEL BOTULINO ALL'OSSIDO NITRICO.....	18: 58
ESTERI FITOSTEROLICI CARDIOAID-GA, FITOSTEROLI CARDIOAID-M E CARDIOAID-WD - ADM.....	18: 72
PROTEINE DEL LATTE E PRODOTTI FORMULATI - SODIAAL INDUSTRIE - PRODOTTI GIANNI.....	18: 73
CREMA SPALMABILE BIG BEAR A BASE DI POLLO PER BAMBINI - REINERT.....	18: 78
PALATINOSE, CARBOIDRATO PER UN'ENERGIA PROLUNGATA - PALATINIT - TILLMANN'S.....	18: 81
OCEAN SPRAY APRE UN NUOVO IMPIANTO - NATEX INTERNATIONAL TRADE.....	18: 91
HI, ALTRI INGREDIENTI SALUTISTICI.....	19: 48
COAGULANTI: TUTTA QUESTIONE DI STABILITÀ, CHY-MAX, NATUREN, HANNILASE - CHR. HANSEN.....	19: 60
SOLGEN 3S, PRODOTTO A BASE DI ISOFLAVONI DELLA SOIA PER IL LATTE E DERIVATI - C.F.M.....	19: 66
MIGLIORARE LA MISCELAZIONE DEGLI INGREDIENTI.....	19: 69
DETERMINAZIONE DELLA BIODISPONIBILITÀ DELLA LUTEINA.....	19: 70
IL LICOPENE ENTRA NELL'ELENCO GRAS - LYCORED.....	19: 93
INGREDIENTI DALLA NORVEGIA - RIEBER & SON FOOD INGREDIENTS.....	20: 47
AUMENTA LA CONOSCENZA DEI CONSUMATORI SULLA LUTEINA - KEMIN HEALTH EUROPE.....	20: 48
INGREDIENTI MICRO-INCAPSULATI PER PANIFICAZIONE - WATSON FOODS.....	20: 50
IL MERCATO DEGLI INGREDIENTI ALIMENTARI IN ITALIA (S. MUSSO).....	20: 54
IL MERCATO MONDIALE DEGLI INGREDIENTI DI FERMENTAZIONE.....	20: 64
IL PARERE DELL'EFSA SUGLI INGREDIENTI DELLE BEVANDE ENERGETICHE.....	20: 87
VITAFOODS: STEROLI VEGETALI E VITAMINA E: CARDIOAID, DECANOX - ADM INGREDIENTS ITALIA.....	21: 47
VITAFOODS: INGREDIENTE ANTIMICROBICO NUTRICRAN AM - DECAS BOTANICAL SYNERGIES.....	21: 47
VITAFOODS: CAROTENOIDI NATURALI - DYNADIS.....	21: 48
VITAFOODS: FITOCOMPLESSI NATURALI - YERBALATINA PHYTOACTIVES.....	21: 50
VITAFOODS: RIDURRE IL GRASSO CORPOREO AUMENTANDO LA MASSA MUSCOLARE CLARINOL CLA - LIPID NUTRITION.....	21: 55
VITAFOODS: GINSENG ROSSO COREANO - DAEDONG KOREA GINSENG.....	21: 57
CONTINUA A VOLARE IL MERCATO DEI CAROTENOIDI.....	21: 88
ANCORA SULL'UMAMI.....	21: 96
IMPIEGO DEL SALATRIM NEI PRODOTTI DA FORNO (G.U. R.I. N. 149 - 29/06/2005).....	21: 99
VERDURE CONTENENTI NITRATI: INGREDIENTE O ADDITIVO? (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	22: 33

INGREDIENTE PER ACQUE AROMATIZZATE WATER REBALANCE 100 E 150 - TATE & LYLE - UNIGLAD INGREDIENTI.....	22: 70	IFT: FOCUS SUGLI INGREDIENTI ALL'INCONTRO ANNUALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI	22: 42
COAGULANTE DI NUOVA GENERAZIONE FROMASE XLG - DSM FOOD SPECIALTIES.....	22: 73	POLIFENOLO ANTIOSSIDANTE OLIVEX DA OLIVE - LA GARDONNENQUE - CFM, CO. FARMACEUTICA MILANESE	22: 69
ISOMALTULOSIO: NUOVO INGREDIENTE AUTORIZZATO	22: 93	IFT: OLIO DA CRUSCA DI RISO ORYZAN - OILSEEDS INTERNATIONAL	23: 44
BETAINA: VIETATA LA COMMERCIALIZZAZIONE NELL'UE	22: 93	IFT: OLIO DI CANOLA CON ELEVATO TENORE IN OLEICO NUTRA-CLEAR HS - BUNGE OILS	23: 50
IFT: INGREDIENTI SPECIALI - UNITED FOOD INGREDIENTS	23: 44	L'OLIO DI CRUSCA DI RISO POTREBBE ABBASSARE IL COLESTEROLO	23: 59
IFT: INGREDIENTI A BASE DI FRUTTA E VERDURA - SVZ	23: 44	OMEGA-3 - GLI OMEGA-3 DERIVATI DALLA FRUTTA ARRIVANO SUL MERCATO EUROPEO	18: 76
IFT: ALGINATO PER NOODLE DI PASTA FRESCA - KIMICA	23: 45	HI: ACIDI GRASSI OMEGA-3 LC-PUFA ESTRATTI DALL'OLIO DI PESCE, VANA-SANA DHA 18 ES POLVERE OLIO DI PESCE - KIEVIT - PRODOTTI GIANNI.....	19: 48
IFT: INGREDIENTI PER CREME E SALSE - DIEHL	23: 46	FARINA DI LINO RICCA IN OMEGA-3 - ABS FOOD.....	19: 63
I BENEFICI DEL FOLATO	23: 55	VITAFODS: PRODOTTI RICCHI DI OMEGA-3 - DENOMEGA NUTRITIONAL OILS	21: 47
LA CAFFEINA AUMENTA L'ASSUNZIONE DI ZUCCHERI.....	23: 57	VITAFODS: LATTE OMEGA-3 ALIMENTO FUNZIONALE EPA-DHA - PULEVA BIOTECH	21: 54
FI EUROPE: INGREDIENTI INNOVATIVI, FABULESS, MAXAPAL A2, SAVORKEY, BREWERS CLAREX - DSM FOOD SPECIALTIES	23: 72	SI ESTENDE LA FORTIFICAZIONE CON OMEGA-3: PANE, PASTA, CIOCCOLATO, LATTE	21: 87
FI EUROPE: INGREDIENTI PER TOFFEE E FUDGE SOFTIES - FOOD DESIGN.....	23: 75	ORTAGGI - NOVITÀ IN "CASA" LINFADORO	18: 80
FI EUROPE: SPECIALITÀ A BASE DI CARMELLO - NIGAY.....	23: 77	QUALITÀ MICROBIOLOGICA E IGIENICA DEGLI ORTAGGI DI IV GAMMA (L. FRANZETTI - A. GALLI)	21: 27-37
FI EUROPE: COLTURE DI MATURAZIONE CHOOZIT GCI 23 PER FORMAGGI MOLLI - DANISCO CULTOR ITALIA	23: 78	PERCHÈ L'AGLIO CRUDO PIZZICA.....	21: 84
INGREDIENTI E ALIMENTI PER CONSUMATORI SENSIBILI (G.U. UE N. L75 - 22/03/2005).....	23: 82	VERDURE CONTENENTI NITRATI: INGREDIENTE O ADDITIVO? (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	22: 33
LE SFIDE DEI PRODUTTORI DI MICROINCAPSULATI E DI INGREDIENTI.....	23: 95	PERCHÈ L'AGLIO FA BENE AL CUORE.....	22: 82
INTEGRATORI - HI: NUTRACAL, INTEGRATORE DI CALCIO - GALAM	18: 46	IFT: FRUTTA E VERDURA CUCINATE E SURGELATE PRONTE ALL'USO CHEF SENSATIONS - JON-LIN	23: 46
HI: TONALIN 60WDP, ACIDO LINOLEICO CONIUGATO - COGNIS.....	18: 52	PANE - NUOVE FORMULAZIONI PER PANE SENZA GLUTINE.....	18: 63
ACIDO LINOLEICO CONIUGATO - COGNIS	18: 75	IL PROFUMO DI PANE FRESCO INFLUENZA I COMPORTAMENTI.....	21: 81
INTEGRATORI NUTRIZIONALI DI ORIGINE VEGETALE.....	18: 87	ENZIMI AD ALTE PRESTAZIONI NUTRILIFE CCX PER PRODOTTI DA FORNO - COGNIS.....	23: 65
MINERALI E FONTI VITAMINICHE PER GLI INTEGRATORI.....	19: 83	PASTA - L'INFORMATIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ (C. CLEMENTI).....	20: 13-15
BIO-FORTIFICAZIONE: OPPORTUNITÀ FUTURE	20: 62	IFT: ALGINATO PER NOODLE DI PASTA FRESCA - KIMICA	23: 45
BREVETTI: INTEGRATORE ALIMENTARE DALLA CUTICOLA DI CIPOLLA	20: 80	PATATE - CHIARIRE I LEGAMI FRA PRATICHE DI COLTIVAZIONE E SAPORE.....	20: 70
ILLEGALE LA DIRETTIVA CE SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI	20: 85	LE FECCOLE ADATTE A TUTTE LE TEMPERATURE COLDSWELL, AMIDI PREGELATINIZZATI - KMC - RODOLFO BONNET.....	23: 65
VITAFODS: COMPOSTI POLIFENOLICI CITROLIVE - NUTRAFUR.....	21: 53	PESCI - IL CAVIALE ITALIANO: CALVISIUS E CALVISIUS ELITE - AGROITICA LOMBARDA	18: 77
VITAFODS: INGREDIENTI ALIMENTARI DA MOLLUSCHI E CROSTACEI - AROMA NEW ZEALAND	21: 56	COME L'OLIO DI PESCE RIDUCE L'INFIAMMAZIONE	20: 74
AGGIUNTA DI CALCIO NATURALE AGLI YOGURT: TRUCAL - GLANBIA NUTRITIONALS - GIUSTO FARAVELLI.....	21: 72	PERCHÈ LE ARAGOSTE CAMBIANO COLORE QUANDO VENGONO COTTE?	20: 78
CONFERMATO IL RUOLO DEL CLA NELLA RIDUZIONE DEL GRASSO CORPOREO: TONALIN CLA - COGNIS NUTRITION & HEALTH.....	22: 74	POMODORO - IMPORTAZIONE DI CONCENTRATO DI POMODORO DALLA CINA. EFFETTI SULL'INDUSTRIA ITALIANA (A. GANDOLFI).....	20: 16-18
IL FUTURO DEGLI INTEGRATORI ALIMENTARI IN EUROPA	23: 40	IL SUCCO DI POMODORO PUÒ RIDURRE LA COAGULAZIONE NEI DIABETICI.....	20: 73
SANA 2005 A BOLOGNA (R. FRAZZOLI): LA FINESTRA SUL CIELO, NUTROGEA, SAN.RI, VIVIDUS, FORLIVE, NATURANDO	23: 41	PREBIOTICI - PREMI PER ORAFTI A INGREDIENTS RUSSIA.....	18: 93
I BENEFICI DEL FOLATO	23: 55	PREBIOTICI E PROBIOTICI COMBINATI RAFTILOSE SYNERGY1 - ORAFTI - EIGENMANN & VERONELLI	20: 44
CHIAREZZA SULLA NORMATIVA EUROPEA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI	23: 99	VITAFODS: FIBRA PREBIOTICA E BETA-GLUCANO: FIBERAID, BETA-GLUCANO WGP - LAREX - DKSH	21: 49
LATTE - BEVANDE A BASE DI LATTE CON FITOSTEROLI/FITOSTANOLI	18: 88	VITAFODS: BARRETTE SALUTISTICHE - VSI.....	21: 58
LATTE UHT E BACILLUS LICHENIFORMIS: UNA RECENTE PRONUNCIA DELLA GIURISPRUDENZA DI MERITO (A. AMBANELLI - L. VICINI)	19: 30	PREBIOTICI: PER CHI? (C. RUXTON)	22: 60
COAGULANTI: TUTTA QUESTIONE DI STABILITÀ, CHY-MAX, NATUREN, HANNILASE - CHR. HANSEN	19: 60	PROBIOTICI - HI: ASSOCIARE RAFTILOSE SYNERGY1 E UNA COLTURA PROBIOTICA PROTEGGE DAL CANCRO - ORAFTI - EIGENMANN & VERONELLI	18: 44
I GRASSI DEL LATTE NON FANNO INGRASSARE.....	21: 80	HI: VITACEL PROLAC, INGREDIENTE MULTIFUNZIONALE E ATTIVO PER L'ARRICCHIMENTO PROBIOTICO DEGLI ALIMENTI - J. RETTENMAIER & SÖHNE - CAREMOLI.....	19: 49
SOPRAVVIVENZA DI PROBIOTICI IN LATTE FERMENTATO CONFEZIONATO CON ASSORBITORI DI OSSIGENO (C. ALTIERI - M. SINIGAGLIA - P. TAMAGNONE - M.A. DEL NOBILE).....	22: 17-22	PREBIOTICI E PROBIOTICI COMBINATI RAFTILOSE SYNERGY1 - ORAFTI - EIGENMANN & VERONELLI	20: 44
MAIONESE - FI EUROPE: MAIONESE VEGETALE 5413 E 5414 A BASSO CONTENUTO DI GRASSI - PALSGAARD - FOOD INGREDIENTS SERVICE	23: 80	LINEE GUIDA PER GLI YOGURT PROBIOTICI	20: 87
MIELE - PRECISAZIONI SULLE DENOMINAZIONI DEL MIELE (G.U. R.I. 67 - 22/03/2005).....	20: 83	VITAFODS: BARRETTE SALUTISTICHE - VSI.....	21: 58
MINERALI - GLI ZUCCHERI AGGIUNTI NON RIDUCONO L'ASSUNZIONE DI VITAMINE E MINERALI	18: 66	SOPRAVVIVENZA DI PROBIOTICI IN LATTE FERMENTATO CONFEZIONATO CON ASSORBITORI DI OSSIGENO (C. ALTIERI - M. SINIGAGLIA - P. TAMAGNONE - M.A. DEL NOBILE).....	22: 17-22
ACCORDO INTERNAZIONALE SU VITAMINE E MINERALI NEGLI ALIMENTI.....	18: 90	CONVEGNO SUGLI ALIMENTI FUNZIONALI (R. FRAZZOLI).....	22: 56
HI: MINERALI PER LA SALUTE: PURACAL, PURACAL XP, PURAMEX MG, PURAMEX FE, PURAMEX ZN E PURASAL P - PURAC - CHIMAB	19: 56	NUOVE COLTURE DI BATTERI LATTICI PER LO SVILUPPO DI ALIMENTI FERMENTATI FUNZIONALI (S. TORRIANI - F. DELLAGLIO - M. CRISTOFOLLETTI - V. GATTO)	22: 6-16
MINERALI E FONTI VITAMINICHE PER GLI INTEGRATORI.....	19: 83	I PROBIOTICI DI SECONDA GENERAZIONE - CHR. HANSEN	22: 77
NUTRACEUTICI - CONTINUA L'ESPANSIONE DEL MERCATO DEI NUTRACEUTICI	19: 89	VENDITE DI PROBIOTICI NEGLI USA.....	22: 91
VITAFODS: NUTRACEUTICI CON ESPERIENZA - GIELLEPI CHEMICALS.....	21: 58	DANISCO AMPLIA LO STABILIMENTO FRANCESE PER COLTURE PROBIOTICHE	23: 104
NUTRIZIONE - PRODOTTI SPECIFICI PER LA DIETA A ZONA - PRODOTTI GIANNI	19: 58	I PROBIOTICI MIGLIORANO LA SALUTE E LA QUALITÀ DELLA VITA.....	23: 105
UNA PROTEZIONE CONTRO IL CANCRO AL COLON: RAFTILOSE SYNEGRY1, PROGRAMMA SYNCAN - ORAFTI - EIGENMANN & VERONELLI.....	21: 75	RICERCA SUI PROBIOTICI	23: 60
LA DIETA MODERNA POTREBBE CAUSARE LA DEPRESSIONE	21: 83	PROTEINE - PROTEINE DEL LATTE E PRODOTTI FORMULATI - SODIAAL INDUSTRIE - PRODOTTI GIANNI.....	18: 73
AUMENTA IL CONSENSO SCIENTIFICO PER L'INDICE GLICEMICO.....	21: 92	NUTRAGEN, PROTEINA DI SOIA FORTIFICATA - SOLBAR PLANT EXTRACT - C.F.M.....	18: 78
OGM - LA CINA È FAVOREVOLE AL RISO GENETICAMENTE MODIFICATO	20: 89	HI: PEPTIDE C12 IDROLIZZATO NATURALE DERIVATO DALLE PROTEINE DEL LATTE - DMV INTERNATIONAL - SICOS	19: 50
IL SISTEMA HACCP NELLA PREVENZIONE E NEL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM (A. PAGANELLI - M. PANCALDI - E. CARBONI - G. RIGHINI - M. RONCADA - A. SALVI - L. PETRALI)	21: 20-26	HI: IDROLIZZATI PROTEICI DA VEGETALI HYPROBLE, HYPROLAC, HYDROLUP, HYPRORI, HYPROSOY - GENIBIO.....	19: 52
LE CARATTERISTICHE UNICHE DEI DERIVATI DEL RISO (E. VERHASSELT).....	23: 63	HI: ISOLATO PROTEICO BARPRO - GLANBIA NUTRITIONALS - GIUSTO FARAVELLI.....	19: 52
OLI E GRASSI - OLI LOSATRA IDROGENATI CHE RIDUCONO GLI ACIDI GRASSI TRANS - CARGILL REFINED OILS EUROPE.....	18: 72	CRESCE LA DOMANDA DI PROTEINE FUNZIONALI	22: 88
CRESCONO I CONSUMI DI OLI DI PESCE.....	18: 82	IFT: PROTEINE VEGETALI TESTURIZZATE ULTRA-SOY - LEGACY FOODS.....	23: 45
QUALI GRASSI NELLA PREVENZIONE DEGLI INFARTI.....	19: 72	IFT: PROTEINA NATURALE MBP PER LA SALUTE DELLE OSSA - IAS.....	23: 45
COME L'OLIO DI PESCE RIDUCE L'INFIAMMAZIONE.....	20: 74	IFT: PEPTIDI DELLA SOIA HINUTE - FUJI OIL.....	23: 48
BREVETTI: SENSORE OTTICO PER LA QUALITÀ DELL'OLIO ALIMENTARE - ABRAHAM E COLL	20: 80	RISO - LA CINA È FAVOREVOLE AL RISO GENETICAMENTE MODIFICATO	20: 89
VITAFODS: ACIDI GRASSI ESSENZIALI IN POLVERE EFA - BIORIGINAL.....	21: 48	IFT: OLIO DA CRUSCA DI RISO ORYZAN - OILSEEDS INTERNATIONAL.....	23: 44
I GRASSI DEL LATTE NON FANNO INGRASSARE.....	21: 80	L'OLIO DI CRUSCA DI RISO POTREBBE ABBASSARE IL COLESTEROLO	23: 59
I GRASSI NELLA DIETA ACCELERANO IL METABOLISMO.....	21: 81	LE CARATTERISTICHE UNICHE DEI DERIVATI DEL RISO (E. VERHASSELT).....	23: 63
RISCHI PER LA SALUTE DERIVANTI DAGLI OLI RISCALDATI, TERMOMETRO TESTO PER OLI DI FRITTURA	21: 84	SALUMI - L'ANALISI SENSORIALE NELL'INTERPRETAZIONE DELLA PREFERENZA DEL CONSUMATORE. IL CASO DEL PROSCIUTTO COTTO (A. GATTI)	18: 12-15

LA FUNZIONALITÀ DEGLI AMIDI NOVATION NELLA LAVORAZIONE DI PRODOTTI CARNEI - NATIONAL STARCH - PRODOTTI GIANNI	20: 42
PROPOSTA DI IMPIEGO DI S. EQUORUM SUBSP. LINENS E DI S. SUCCINUS SUBSP. CASEI COME STARTER NEGLI INSACCATI CRUDI (C. CANTONI - B. RIPAMONTI - C. BERSANI).....	22: 23-26
SCIROPPI - IFT: SCIROPPO DI TAPIOCA BIOLOGICA - CIRANDA	23: 52
IFT: SCIROPPO E ZUCCHERO D'ACERO - COOMBS FAMILY FARMS	23: 53
SNACK - IMPIEGO DI AROMI INCAPSULATI IN PRODOTTI DA FORNO (I.M. WHITEHEAD).....	22: 63
PRODUZIONE DI PELLETTI PER SNACK - LE CASELLE	22: 76
SOIA - HI: NUTRISOY NEXT, SOSTITUTIVI DELLA CARNE A BASE DI SOIA - ADM	18: 50
NUTRIUM LOW LIN SOYBEAN OIL, OLIO DI SOIA CHE ELIMINA GLI ACIDI GRASSI TRANS NEGLI ALIMENTI - DUPONT	18: 68
NUTRAGEN, PROTEINA DI SOIA FORTIFICATA - SOLBAR PLANT EXTRACT - C.F.M.	18: 78
I PRODOTTI DI SOIA ENTRANO NELLA GAMMA CERESTAR	18: 94
I PRO E CONTRO DELLA SOIA	19: 68
IFT: PEPTIDI DELLA SOIA MINUTE - FUJI OIL	23: 48
IFT: POLVERE DI SEMI DI SOIA - SENBA	23: 51
SPEZIE - HI: NOVOPEPPER ALTERNATIVA STABILE AL PEPE E AL PEPERONCINO - TILLMANN	18: 46
UN NUOVO MERCATO PER LA VANIGLIA (F. MENEGHINI) - WINCO	19: 92
MARINATE SPEZIE PER CARNI - TASTE TECH - SERRATI	20: 44
SUCCHI - IL SUCCO DI POMODORO PUÒ RIDURRE LA COAGULAZIONE NEI DIABETICI.....	20: 73
TÈ - BUSTINE SU MISURA PER TÈ AROMATIZZATI IN GRADO DI NON DISPERDERE L'AROMA PRIMA DELL'USO - TASTE TECH - SERRATI	18: 76
HI: POLVERE DI TÈ VERDE CONTENENTE CATECHINE - NOVANAT	19: 48
HI: MATCHA, POLVERE DI TÈ VERDE - AIYA	19: 48
LE AROMATIZZAZIONI PREFERITE NELLE NUOVE BEVANDE A BASE DI TÈ	20: 66
VITAFOODS: POLVERE TEAVIGO OTTENUTA DAL TÈ VERDE - DSM NUTRITIONAL PRODUCTS EUROPE - ISTITUTO DELLE VITAMINE	21: 57
IFT: TÈ VERDE IN POLVERE MATCHA - AIYA	23: 50
VINO - IFT: VINI E ACETI PER LA CUCINA - TODHUNTER FOODS & MONARCH WINE CO.	23: 52
VITAMINE - HI: SERIE DS-VITA COMPOSTA DA COADIUVANTI ALIMENTARI BASATI SULLE VITAMINE - DOOSAN BIOTECH	18: 52
GLI ZUCCHERI AGGIUNTI NON RIDUCONO L'ASSUNZIONE DI VITAMINE E MINERALI	18: 66
ACCORDO INTERNAZIONALE SU VITAMINE E MINERALI NEGLI ALIMENTI	18: 90
MINERALI E FONTI VITAMINICHE PER GLI INTEGRATORI	19: 83
DETERMINAZIONE DELLA VITAMINA B12	20: 68
VITAFOODS: STEROLI VEGETALI E VITAMINA E: CARDIOAID, DECANOX - ADM INGREDIENTS ITALIA	21: 47
VITAFOODS: TOCOTRIENOLI A ELEVATA BIODISPONIBILITÀ: TOCOMIN SUPRABIO - CAROTECH	21: 48
VITAMINA D E SALUTE DELLE OSSA, PROGETTO OPTIFORD	21: 98
IFT: VITAMINA E IDROSOLUBILE SOLU E 200 CLEAR - BASF	23: 48
YOGURT - LINEE GUIDA PER GLI YOGURT PROBIOTICI	20: 87
AGGIUNTA DI CALCIO NATURALE AGLI YOGURT: TRUCAL - GLANBIA NUTRITIONALS - GIUSTO FARAVELLI	21: 72
NUOVI CEPPI BATTERICI PER YOGURT: YO-MIX REAL MILD CULTURES - DANISCO CULTURES	21: 74
PROPOSTA DI IMPIEGO DI S. EQUORUM SUBSP. LINENS E DI S. SUCCINUS SUBSP. CASEI COME STARTER NEGLI INSACCATI CRUDI (C. CANTONI - B. RIPAMONTI - C. BERSANI).....	22: 23-26
ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE DEL TAMARINDUS INDICA L. (L. FERRARA)	23: 13-15
MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ROSSO SUDAN IN PEPERONCINO E DERIVATI (M. GILI - B. STRAMBACI - C. STELLA - P. STELLA - T. BRUNETTO)	23: 16-20
ANALISI SENSORIALE - L'ANALISI SENSORIALE NELL'INTERPRETAZIONE DELLA PREFERENZA DEL CONSUMATORE. IL CASO DEL PROSCIUTTO COTTO (A. GATTI)	18: 12-15
IL LICOPENE, PIGMENTO CON POTENZIALI PROPRIETÀ PROTETTIVE, COME INGREDIENTE SALUTISTICO (P. RISO - M. PORRINI)	19: 6-15
LA VOGLIA DI CIBO O DI DROGHE ATTIVA LA STESSA PARTE DEL CERVELLO	20: 72
QUALITY INDEX METHOD: UNO STRUMENTO PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ SENSORIALE (C. FOSCHI - G. HYLDIG)	22: 27-31
NUOVE COLTURE DI BATTERI LATTICI PER LO SVILUPPO DI ALIMENTI FERMENTATI FUNZIONALI (S. TORRIANI - F. DELLAGLIO - M. CRISTOFLETTI - V. GATTO)	22: 6-16
IMPIEGO DI AROMI INCAPSULATI IN PRODOTTI DA FORNO (I.M. WHITEHEAD)	22: 63
LE BASI GENETICHE DEL GUSTO (C.M. PARRY - J. LE COUTRE)	22: 80
LA COMPLESSITÀ GUSTATIVA DEI DOLCIFICANTI ARTIFICIALI	23: 55
APPARECCHI ANALISI - HI: TEST CMT PER LA DETERMINAZIONE DEGLI ANTIBIOTICI E DELLE SULFONAMIDI NEL LATTE - COPAN	19: 56
HI: ANALISI MOLECOLARE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE PCR - ROCHE DIAGNOSTICS	19: 57
VITAFOODS: MISURAZIONE DELL'ATTIVITÀ DELL'ACQUA LABMASTER-AW, LABPARTNER-AW - NOVASINA - SACCO	21: 58
CERTIFICAZIONI - L'INFORMATIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ (C. CLEMENTI)	20: 13-15
CONSUMER SCIENCE - L'ANALISI SENSORIALE NELL'INTERPRETAZIONE DELLA PREFERENZA DEL CONSUMATORE. IL CASO DEL PROSCIUTTO COTTO (A. GATTI)	18: 12-15
IFT: FOCUS SUGLI INGREDIENTI ALL'INCONTRO ANNUALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI	22: 42
CONTAMINANTI - BREVETTI: RIDURRE LA FORMAZIONE DI ACRILAMIDE - BARRY E COLL	20: 80
LIVELLI MASSIMI DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI (G.U. UE L70 - 16/03/2005 - REG. 396/2005)	20: 82
VERDURE CONTENENTI NITRATI: INGREDIENTE O ADDITIVO? (A. AMBANELLI - L. VICINI)	22: 33
CONTROLLO QUALITÀ - VITAFOODS: IMPRONTE DIGITALI DEI COMPOSTI GLICOSILATI CARBODEEP - NUTRICOGNIA (SOLBAR) - CFM, CO. FARMACEUTICA MILANESE	21: 60
HACCP - IL SISTEMA HACCP NELLA PREVENZIONE E NEL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM (A. PAGANELLI - M. PANCALDI - E. CARBONI - G. RIGHINI - M. RONCADA - A. SALVI - L. PETRALI)	21: 20-26
IGIENE - QUALITÀ MICROBIOLOGICA E IGIENICA DEGLI ORTAGGI DI IV GAMMA (L. FRANZETTI - A. GALLI)	21: 27-37
MICROBIOLOGIA - BATTERI PER PRODURRE SOSTITUTIVI DEI GRASSI	18: 58
BATTERI PER COLTIVARE CAFFÈ DECAFFEINATO	18: 60
LATTE UHT E BACILLUS LICHENIFORMIS: UNA RECENTE PRONUNCIA DELLA GIURISPRUDENZA DI MERITO (A. AMBANELLI - L. VICINI)	19: 30
QUALITÀ MICROBIOLOGICA E IGIENICA DEGLI ORTAGGI DI IV GAMMA (L. FRANZETTI - A. GALLI)	21: 27-37
NUOVA CULTURA B-LC-20 CONTRO LA LISTERIA - CHR. HANSEN	21: 69
FI EUROPE: COLTURE DI MATURAZIONE CHOOZIT GCI 23 PER FORMAGGI MOLLI - DANISCO CULTOR ITALIA	23: 78
RICERCA APPLICATA - SINERGIE TRA GALATTOMANNANI E AMIDI MODIFICATI: EFFETTI SULLA VISCOSITÀ E SENSIBILITÀ ALLE FORZE DI TAGLIO (G. GOTTARDI) - G.T.C. - UNIPEKTIN	18: 54
I BENEFICI DEL FOLATO	23: 55
NUOVI VANTAGGI PER LA SALUTE DAGLI ESTRATTI DI AGRUMI	23: 58
LA PROCIANDINA DEL CACAO CONTRO IL TUMORE AL SENO	23: 58
L'OLIO DI CRUSCA DI RISO POTREBBE ABBASSARE IL COLESTEROLO	23: 59
CONCENTRATI DI AROMI	23: 60
RICERCA SUI PROBIOTICI	23: 60

2 - TECNOLOGIA

BIOTECNOLOGIE - LE BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLA COLZA (M. LOMBARDI)	23: 6-12
COTTURA - VALORE DELLE INFORMAZIONI FORNITE AL CONSUMATORE CIRCA LA NECESSITÀ DI CUOCERE L'ALIMENTO (A. AMBANELLI - V. MASOTTI)	21: 38
ESTRATTORI - VITAFOODS: ESTRAZIONE FFF FLASH FREEZE - EXTRACTIS	21: 60
IMPIANTI - I NUOVI SERVIZI ALIMENTARI NELLE IDEE DEI DESIGNER (A. MERONI)	19: 10-15
MISCELATORI - MIGLIORARE LA MISCELAZIONE DEGLI INGREDIENTI	19: 69
VITAFOODS: MISCELATORE DISCONTINUO MP - PRODIMA	21: 59
MISURATORI - RISCHI PER LA SALUTE DERIVANTI DAGLI OLI RISCALDATI, TERMOMETRO TESTO PER OLI DI FRITTURA	21: 84

3 - ANALISI

ANALISI ALIMENTI - DETERMINAZIONE DI TRACCE DI NOCCIOLE IN PRODOTTI DOLCIARI (L. OLEXOVÁ - T. KUČHTA - D. PANGALLO)	18: 16-18
RICERCA MOLECOLARE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE (M. PANCALDI - A. PAGANELLI - G. RIGHINI - E. CARBONI - A. SALVI - M. RAINIERI - C. VILLA - S. BENDA) - BIOLAB	18: 21-27
ANALISI MULTIVARIATA DI IMMAGINI DIGITALI PER LA VALUTAZIONE DEL COLORE DI MATRICI ALIMENTARI ETEROGENEE (A. ULRICI - D. MANZINI - F. MASINO - G. FRANCHINI - A. ANTONELLI - G. FOCA)	19: 22-29
RICERCA DEI COLORANTI SUDAN I, II, III E IV IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI E COMMERCIALIZZATI NELLE REGIONI CAMPANIA E CALABRIA (L. SERPE - O. ARACE - M. ESPOSITO - V. CASTELLANO - V. SOPRANO)	20: 19-25
STUDIO SULLA SEPARAZIONE DI FASE DI UN CONDIMENTO A BASE VEGETALE (A. DEROSI - C. SEVERINI - E. DE LORENZO)	20: 6-12
SOPRAVVIVENZA DI PROBIOTICI IN LATTE FERMENTATO CONFEZIONATO CON ASSORBITORI DI OSSIGENO (C. ALTIERI - M. SINIGAGLIA - P. TAMAGNONE - M.A. DEL NOBILE)	22: 17-22

4 - IMBALLAGGI

CONTENITORI - LATTINA PER BEVANDE SALUTISTICHE FRESH CAN - BALL PACKAGING EUROPE	20: 49
ETICHETTE - LA DIRETTIVA "ALLERGENI": COME CAMBIA L'ETICHETTA (A. AMBANELLI - L. VICINI)	20: 27
LINEE GUIDA PER L'ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI	20: 84
ETICHETTE NUTRIZIONALI PIÙ CHIARE, MA PIÙ CARE?	23: 103

5 - VARIE

AUTOMAZIONE - IFT: SOFTWARE PER LA GESTIONE DELLA PRODUZIONE DEVEX - SELERANT	23: 44
CELIACI - NUOVE FORMULAZIONI PER PANE SENZA GLUTINE	18: 63
SI DISCUTE LA DIRETTIVA SUGLI ALLERGENI - ASSINCER (R. FRAZZOLI)	20: 36
NUTRIZIONE - L'EMERGENZA OBESITÀ, UN'AZIONE CONCERTATA TRA LE PARTI (M. LEONARDI)	18: 6-11
ODORA MEGLIO CHI MANGIA MEGLIO	18: 64
TENDENZE NELLA NUTRIZIONE SALUTISTICA	20: 58
COMPONENTI ALIMENTARI VIRTUALI PER UN'ALIMENTAZIONE SANA	20: 72

VERDURE CONTENENTI NITRATI: INGREDIENTE O ADDITIVO? (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	22: 33
ISOMALTULOSIO: NUOVO INGREDIENTE AUTORIZZATO (DECISIONE COMMISSIONE 25/07/2005 - G.U. UE N. L199 - 29/07/2005).....	22: 93
BETAINA: VIETATA LA COMMERCIALIZZAZIONE NELL'UE (DECISIONE COMMISSIONE 25/07/2005 - G.U. UE N. L199 - 29/07/2005).....	22: 93
"FORTI SI NASCE O SI DIVENTA?". IL FENOMENO DEL "SECONDARY MEANING" NEL CAMPO DEI MARCHI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	23: 26
INGREDIENTI E ALIMENTI PER CONSUMATORI SENSIBILI (DIRETTIVA 2005/26/CE - 21/03/2005 - G.U. UE N. L75 - 22/03/2005).....	23: 82
AGGIORNAMENTO SUGLI EDULCORANTI NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE (DECRETO N. 199 - 9/08/2005 - G.U. RI N. 233 - 24/09/2005).....	23: 83
CHIAREZZA SULLA NORMATIVA EUROPEA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI.....	23: 99
LIBRI - ETICHETTE E PUBBLICITÀ, PRINCIPI E REGOLE - ALIMENTI, INFORMAZIONI E VALORI - LA LEGISLAZIONE - LE PROSPETTIVE DI SVILUPPO (D. DONGO).....	18: 98
LE ETICHETTE DEI PRODOTTI ALIMENTARI - GUIDA PRATICA PER IMPRESE E ADDETTI ALLA VIGILANZA (G. DE GIOVANNI).....	18: 98
LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES (I COMPORAMENTI ALIMENTARI) (D. CHAPELOT - J. LOUIS-SYLVESTRE).....	18: 98
ELEMENTI E CONCETTI NELLO SVILUPPO DEGLI ALIMENTI (S. PORRETTA - H.R. MOSKOWITZ).....	19: 94
LINEE GUIDA PER L'ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI - FEDERALIMENTARE.....	20: 84
PHYSIOLOGIE SENSORIELLE À L'USAGE DES IAA (A. FAURION).....	20: 95
MÉTHODES D'ANALYSES IMMUNOCHIMIQUES POUR LE CONTRÔLE DE QUALITÉ DANS LES IAA (P. ARBAULT - J. DAUSSANT).....	20: 95
BACTÉRIES LACTIQUES ET PROBIOTIQUES (F.M. LUQUET - G. CORRIEU).....	20: 96
FUNCTIONAL FOODS, CARDIOVASCULAR DISEASE AND DIABETES (A. ARNOLDI).....	20: 97
ANTIOXIDANTES DE LOS ALIMENTOS (J. POKORNY - N. YANISHLIEVA - M. GORDON).....	20: 98
ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI: LE ERBE (G. PICCHI - A. PIERONI).....	23: 107
SUBSTANCES NATURELLES D'ORIGINE MARINE (J.-M. KORNPROBST).....	23: 107
PREMI - HI INNOVATION AWARDS: PEPTOPRO, DSM; NEOPUNTIA, BIO SERAE; LACTIUM, INGREDIA.....	18: 42
PREMIO CALVISIUS - AGROITICA LOMBARDA.....	18: 77
PREMI PER ORAFI A INGREDIENTS RUSSIA.....	18: 93
BILANCIO DEL SIAL 2004: SIAL D'ORO, I SUCCESSI COMMERCIALI NEL MONDO.....	19: 93
IL PREMIO AJINOMOTO PER LA RICERCA NUTRIZIONALE.....	20: 90

LE 174 AZIENDE

AARHUS: KARLSHAMNS E AARHUS CONSOLIDANO IL SETTORE DEL CIOCCOLATO.....	23: 103
AB ENZYMES: PRODOTTI DA FORNO FRESCHI PIÙ A LUNGO VERON AMYLOFRESH.....	20: 47
ABS FOOD: FARINA DI LINO RICCA IN OMEGA-3.....	19: 63
ADEA: IL CAMELLO E IL SUO IMPIEGO INDUSTRIALE (W. KAMUF - A. NIXON - O. PARKER - G.C. BARNUM JR. - D.D. WILLIAMSON).....	19: 16-21
LE CARATTERISTICHE UNICHE DEI DERIVATI DEL RISO (E. VERHASSELT) - REMY INDUSTRIES.....	23: 63
ADM INGREDIENTS ITALIA: HI: NUTRISOY NEXT, SOSTITUTIVI DELLA CARNE A BASE DI SOIA.....	18: 50
ESTERI FITOSTEROLICI CARDIOAID-GA, FITOSTEROLI CARDIOAID-M E CARDIOAID-WD.....	18: 72
VITAFOODS: STEROLI VEGETALI E VITAMINA E: CARDIOAID, DECANOX.....	21: 47
ADM ACQUISISCE L'ATTIVITÀ SOLAE NEGLI ISOFLAVONI DI SOIA.....	21: 92
AGROITICA LOMBARDA: IL CAVIALE ITALIANO: CALVISIUS E CALVISIUS ELITE.....	18: 77
AIYA: HI: MATCHA, POLVERE DI TÈ VERDE.....	19: 48
IFT: TÈ VERDE IN POLVERE MATCHA.....	23: 50
AJINOMOTO: AJINOMOTO AUMENTA LA PRODUZIONE DI ASPARTAME IN GIAPPONE E FRANCIA.....	18: 95
IL PREMIO AJINOMOTO PER LA RICERCA NUTRIZIONALE.....	20: 90
USO DELLA TRANSGLUTAMINASI NEL PROSCIUTTO CRUDO E IN PRODOTTI LATTIERO-CASEARI: ACTIVA - PRODOTTI GIANNI.....	21: 69
ALLAND & ROBERT: IFT: GOMME E RESINE NATURALI.....	23: 52
AMC CHEMICALS: SICOS DISTRIBUISCE I PRODOTTI AMC CHEMICALS.....	18: 96
AROMA NEW ZEALAND: VITAFOODS: INGREDIENTI ALIMENTARI DA MOLLUSCHI E CROSTACEI.....	21: 56
ARTEMIS NUTRITIONALS EUROPE: HI: ESTRAZIONE DI ANTOCIANINE E POLIFENOLI.....	18: 48
AVEBE FOOD: LINEA DI AMIDI ADDENSANTI.....	22: 70
AZELIS: IL GRUPPO AZELIS: DALL'ITALIA VERSO L'ITALIA.....	22: 98
BALL PACKAGING EUROPE: LATTINA PER BEVANDE SALUTISTICHE FRESH CAN.....	20: 49
BARLEY FERMENTATION TECHNOLOGY: IFT: ESTRATTO DI MALTO FERMENTATO.....	23: 48
BASF: IFT: VITAMINA E IDROSOLUBILE SOLU E 200 CLEAR.....	23: 48
BIO SERAE: HI INNOVATION AWARDS: NEOPUNTIA.....	18: 42
BIOLAB: RICERCA MOLECOLARE DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE (M. PANCALDI - A. PAGANELLI - G. RIGHINI - E. CARBONI - A. SALVI - M. RAINIERI - C. VILLA - S. BENDA).....	18: 21-27
IL SISTEMA HACCP NELLA PREVENZIONE E NEL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM (A. PAGANELLI - M. PANCALDI - E. CARBONI - G. RIGHINI - M. RONCADA - A. SALVI - L. PETRALI).....	21: 20-26
BIONORICA EXTRACTS: VITAFOODS: DALLE PIANTE AGLI ESTRATTI MEDICINALI - THERAMEX.....	21: 49
BIORIGNAL: VITAFOODS: ACIDI GRASSI ESSENZIALI IN POLVERE EFA.....	21: 48
BORCULO DOMO: HI: GAMMA BORCULO DOMO, INGREDIENTI A BASE DI SIERO DI LATTE.....	18: 48
BREKO: VITAFOODS: POLIFENOLI DALLE ARANCE E DALLE OLIVE ACTIROX E OLIVEX.....	21: 47
BUNGE OILS: IFT: OLIO DI CANOLA CON ELEVATO TENORE IN OLEICO NUTRA-CLEAR HS.....	23: 50
BURGUNDY: HI: IMPIANTO ESTRATTIVO PER ESTRATTI VEGETALI.....	19: 49
CAREMOLI: HI: VITACEL PROLAC, INGREDIENTE MULTIFUNZIONALE E ATTIVO PER L'ARRICCHIMENTO PROBIOTICO DEGLI ALIMENTI - J. RETTENMAIER & SÖHNE.....	19: 49
FI EUROPE: GOMMA DI ACACIA ENCAPSIA ED EFICACIA PER INCAPSULAZIONE - CNI, COLLOIDES NATURELS INTERNATIONAL.....	23: 78
CARGILL: CARGILL INTENDE ACQUISIRE IL BUSINESS DELLA PECTINA.....	19: 98
CARGILL DIV. CERESTAR: HI: TREALOSIO, INGREDIENTE A BASE DI CARBOIDRATI PER PRODOTTI A BASSO CONTENUTO IN CARBOIDRATI E BASSO INDICE GLICEMICO.....	18: 50
I PRODOTTI DI SOIA ENTRANO NELLA GAMMA CERESTAR.....	18: 94
ESPANSIONE DEI SITI PRODUTTIVI PER I POLIOLI DELLA CERESTAR-CARGILL.....	19: 96
ZUCCHERO A LENTO RILASCIO: ISOMALTULOSIO.....	20: 50
DEGUSSA VENDE I SUOI STABILIMENTI ALLA CARGILL.....	22: 94
CARGILL REFINED OILS EUROPE: OLI LOSATRA IDROGENATI CHE RIDUCONO GLI ACIDI GRASSI TRANS.....	18: 72
CAROTECH: VITAFOODS: TOCOTRIENOLI A ELEVATA BIODISPONIBILITÀ: TOCOMIN SUPRABIO.....	21: 48
CFM, CO. FARMACEUTICA MILANESE: NUTRAGEN, PROTEINA DI SOIA FORTIFICATA - SOLBAR PLANT EXTRACT.....	18: 78
SOLGEN 3S, PRODOTTO A BASE DI ISOFLAVONI DELLA SOIA PER IL LATTE E DERIVATI.....	19: 66
FIBRA SOLUBILE DALL'AVENA NURTURE 1500 - CFM.....	20: 52
VITAFOODS: IMPRONTE DIGITALI DEI COMPOSTI GLICOSILATI CARBODEEP - NUTRICOGNIA (SOLBAR).....	21: 60
POLIFENOLO ANTIOSSIDANTE OLIVEX DA OLIVE - LA GARDONNENQUE.....	22: 69
GLI EFFETTI BENEFICI DEL CRANBERRY, CONCENTRATO NUTRICAN90 - DECAS.....	22: 77
CHIMAB: HI: FIBRE DIETETICHE SOLUBILI FRUTAFIT E FRUTALOSE - SENSUS.....	19: 54
HI: MINERALI PER LA SALUTE: PURACAL, PURACAL XP, PURAMEX MG, PURAMEX FE, PURAMEX ZN E PURASAL P - PURAC.....	19: 56
CHR. HANSEN: LINEA DI COLORANTI ROSSI NATURALI COLORFRUIT.....	18: 68
OTTIMI RISULTATI PER IL GRUPPO CHR. HANSEN.....	18: 90
COAGULANTI: TUTTA QUESTIONE DI STABILITÀ, CHY-MAX, NATUREN, HANNILASE.....	19: 60
COLORI NATURALI PER PRODOTTI LATTIERO-CASEARI.....	20: 43
CHR. HANSEN: EVOLUZIONE A LIVELLO GLOBALE E LOCALE.....	20: 85
NUOVA CULTURA B-LC-20 CONTRO LA LISTERIA.....	21: 69
I PROBIOTICI DI SECONDA GENERAZIONE.....	22: 77
L'UNIONE FA LA FORZA: ENZIMA PER PASTE FILATE.....	23: 66
CIRANDA: IFT: SCIROPPO DI TAPIOCA BIOLOGICA.....	23: 52
CNI, COLLOIDES NATURELS INTERNATIONAL: FI EUROPE: GOMMA DI ACACIA ENCAPSIA ED EFICACIA PER INCAPSULAZIONE - CAREMOLI.....	23: 78
COGNIS: HI: TONALIN 60WDP, ACIDO LINOLEICO CONIUGATO.....	18: 52
ACIDO LINOLEICO CONIUGATO.....	18: 75
ESTRATTI BOTANICI DA BERE: PLANTALIN.....	21: 70
COGNIS, UNA FILOSOFIA ALL'INSEGNA DELLA SOSTENIBILITÀ.....	21: 98
CONFERMATO IL RUOLO DEL CLA NELLA RIDUZIONE DEL GRASSO CORPOREO: TONALIN CLA.....	22: 74
ENZIMI AD ALTE PRESTAZIONI NUTRILIFE CCX PER PRODOTTI DA FORNO.....	23: 65
COOMBS FAMILY FARMS: IFT: SCIROPPO E ZUCCHERO D'ACERO.....	23: 53
COPAN: HI: TEST CMT PER LA DETERMINAZIONE DEGLI ANTIBIOTICI E DELLE SULFONAMIDI NEL LATTE.....	19: 56
COPAVIT: VITAFOODS: POLPA DI PAPAIA E ANANAS PAPAYANA.....	21: 54
DAEDONG KOREA GINSENG: VITAFOODS: GINSENG ROSSO COREANO.....	21: 57
DANISCO CULTOR ITALIA: NUOVI CEPPI BATTERICI PER YOGURT: YO-MIX REAL MILD CULTURES.....	21: 74
FI EUROPE: CULTURE DI MATURAZIONE CHOOZIT GCI 23 PER FORMAGGI MOLLI.....	23: 78
DANISCO AMPLIA LO STABILIMENTO FRANCESE PER CULTURE PROBIOTICHE.....	23: 104
DANISCO SWEETENERS: HI: DOLCIFICANTI PURI, PULITI E SICURI - SICOS.....	18: 44
DECAS BOTANICAL SYNERGIES: VITAFOODS: INGREDIENTE ANTIMICROBICO NUTRICRAN AM.....	21: 47
DEGUSSA TEXTURANT SYSTEMS IT: HI: PRODOTTO A BASE DI FIBRE DI GRANO FERMENTATO PER DUE VOLTE DOTATO DI UN BASSO INDICE GLICEMICO.....	19: 49
DEGUSSA VENDE I SUOI STABILIMENTI ALLA CARGILL.....	22: 94

DENOMEGA NUTRITIONAL OILS: VITAFOODS: PRODOTTI RICCHI DI OMEGA-3.....	21: 47
DIANA VEGETAL: HI: ESTRATTO SECCO PER BEVANDE DESTINATE AGLI SPORTIVI - VARIATI & C.	19: 54
DIEHL: IFT: INGREDIENTI PER CREME E SALSE.....	23: 46
DKSH: VITAFOODS: FIBRA PREBIOTICA E BETA-GLUCANO: FIBERAID, BETA-GLUCANO WGP - LAREX.....	21: 49
DMV INTERNATIONAL: HI: PEPTIDE C12 IDROLIZZATO NATURALE DERIVATO DALLE PROTEINE DEL LATTE - SICOS.....	19: 50
DÖHLER: ESTRATTI "KIWI DORATO" E "MELA VERDE" PER NUOVE BEVANDE.....	19: 65
DOOSAN BIOTECH: HI: SERIE DS-VITA COMPOSTA DA COADIUVANTI ALIMENTARI BASATI SULLE VITAMINE.....	18: 52
DSM FOOD SPECIALTIES: HI INNOVATION AWARDS: PEPTOPRO.....	18: 42
DSM DAIRY INGREDIENTS SNELLISCE LE ATTIVITÀ OPERATIVE GLOBALI.....	18: 91
COAGULANTE DI NUOVA GENERAZIONE FROMASE XLG.....	22: 73
LE INDUSTRIE ALIMENTARI E L'INTERNAZIONALIZZAZIONE (R. FRAZZOLI) - RELAZIONE DI E. TRIMIGLIOZZI.....	23: 38
FI EUROPE: INGREDIENTI INNOVATIVI, FABULESS, MAXAPAL A2, SAVORKEY, BREWERS CLAREX.....	23: 72
DSM NUTRITIONAL PRODUCTS EUROPE: VITAFOODS: POLVERE TEAVIGO OTTENUTA DAL TÈ VERDE - ISTITUTO DELLE VITAMINE.....	21: 57
DUPONT: NUTRIUM LOW LIN SOYBEAN OIL, OLIO DI SOIA CHE ELIMINA GLI ACIDI GRASSI TRANS NEGLI ALIMENTI.....	18: 68
DYNADIS: VITAFOODS: CAROTENOIDI NATURALI.....	21: 48
EIGENMANN & VERONELLI: HI: ASSOCIARE RAFTILOSE SYNERGY1 E UNA CULTURA PROBIOTICA PROTEGGE DAL CANCRO - ORAFTI.....	18: 44
PREBIOTICI E PROBIOTICI COMBINATI RAFTILOSE SYNERGY1 - ORAFTI.....	20: 44
UNA PROTEZIONE CONTRO IL CANCRO AL COLON: RAFTILOSE SYNERGY1, PROGRAMMA SYNSCAN - ORAFTI.....	21: 75
L'OLIGOFRUTTUOSO PER PRODOTTI A BASSO IG RAFTILOSE - ORAFTI.....	23: 68
FI EUROPE: DOLCIFICANTI LIQUIDI BIOLOGICI TRASPARENTI NATURESWEET LC - ORAFTI LIQUID SWEETENERS.....	23: 78
EXTRACTIS: VITAFOODS: ESTRAZIONE FFE FLASH FREEZE.....	21: 60
FENCHEM ENTERPRISES: HI: FITOSTEROLO CHOLEVEL PER IL CONTROLLO DEL COLESTEROLO.....	18: 52
FINN CEREAL: ALIMENTI SALUTISTICI DALLA FINLANDIA: CRUSCA AVENA NATUREAL - SICOS.....	19: 44
FIRMENICH: IMPIEGO DI AROMI INCAPSULATI IN PRODOTTI DA FORNO (I.M. WHITEHEAD) - FLAVOURLAND.....	22: 63
FISKE DIV. UNIVAR: PARTNERSHIP EUROPEA TRA FISKE E NOVOZYMES.....	22: 94
FLAVOURLAND: IMPIEGO DI AROMI INCAPSULATI IN PRODOTTI DA FORNO (I.M. WHITEHEAD) - FIRMENICH.....	22: 63
FOOD DESIGN: FI EUROPE: INGREDIENTI PER TOFFEE E FUDGE SOFTIES.....	23: 75
FOOD INGREDIENTS SERVICE: MISCELE INTEGRATE PER GELATI - PALSGAARD.....	21: 74
PALSGAARD INVESTE NELLA PRODUZIONE - PALSGAARD.....	22: 96
FI EUROPE: MAIONESE VEGETALE 5413 E 5414 A BASSO CONTENUTO DI GRASSI - PALSGAARD.....	23: 80
FRUTAROM SWITZERLAND: VITAFOODS: ESTRATTO DELLE FOGLIE D'ULIVO EFLA 943.....	21: 50
FUJI OIL: IFT: PEPTIDI DELLA SOIA HINUTE.....	23: 48
G.S. DUNN: IFT: PRODOTTI A BASE DI MOSTARDA ESSIICCATA - GIULIO GROSS.....	23: 50
G.T.C.: SINERGIE TRA GALATTOMANNANI E AMIDI MODIFICATI: EFFETTI SULLA VISCOSITÀ E SENSIBILITÀ ALLE FORZE DI TAGLIO (G. GOTTARDI) - UNIPEKTIN.....	18: 54
GALAM: HI: NUTRACAL, INTEGRATORE DI CALCIO.....	18: 46
GARZANTI SPECIALTIES: ENZIMI FUNGINI - LYVEN.....	21: 72
GELITA: LA DEUTSCHE GELATINE-FABRIKEN STOEISS DIVENTA GELITA.....	21: 93
GENIBIO: HI: IDROLIZZATI PROTEICI DA VEGETALI HYPROBLE, HYPROLAC, HYDROLUP, HYPRORI, HYPROSOY.....	19: 52
GIELLEPI CHEMICALS: VITAFOODS: NUTRACEUTICI CON ESPERIENZA.....	21: 58
GIULIO GROSS: FIBRA FUNZIONALE NELLA PANIFICAZIONE DERIVATA DALLA BARBABIETOLA: FIBREX - DANISCO.....	21: 77
IFT: PRODOTTI A BASE DI MOSTARDA ESSIICCATA - G.S. DUNN & CO.....	23: 50
IL GRUPPO AZELIS: DALL'ITALIA VERSO L'ITALIA.....	22: 98
GIUSTO FARAVELLI: HI: ISOLATO PROTEICO BARPRO - GLANBIA NUTRITIONALS.....	19: 52
VITAFOODS: BETA-GLUCANO DALL'AVENA - GLANBIA NUTRITIONALS.....	21: 52
AGGIUNTA DI CALCIO NATURALE AGLI YOGURT: TRUCAL - GLANBIA NUTRITIONALS.....	21: 72
GLANBIA NUTRITIONALS: HI: ISOLATO PROTEICO BARPRO - GIUSTO FARAVELLI.....	19: 52
VITAFOODS: BETA-GLUCANO DALL'AVENA - GIUSTO FARAVELLI.....	21: 52
AGGIUNTA DI CALCIO NATURALE AGLI YOGURT: TRUCAL - GIUSTO FARAVELLI.....	21: 72
GRIFFITH LABORATORIES: UN CULINARY SOLUTION CENTRE ANCHE IN ITALIA - GRIFFITH LABORATORIES.....	21: 90
HEBEI CHENGUANG: HI: PIGMENTI NATURALI: OLEORESINA DI PEPPERONCINO E PAPRICA, PIGMENTO NATURALE DI MIGLIARINO, OLEORESINA DI CALENDULA, L'OLIO DI AGLIO E IL FLAVONE DI GINGKO.....	18: 46
HUISONG INDUSTRIES: VITAFOODS: ESTRATTO DI VINACCIOLI.....	21: 51
HUMKO: IFT: FORMAGGIO SENZA LATTE UNIQUE.....	23: 49
IAS: IFT: PROTEINA NATURALE MBP PER LA SALUTE DELLE OSSA.....	23: 45
INDENA: HI: ESTRATTO INNOVATIVO DELLA POLPA DI OLIVE, OLEASELECT.....	18: 43
INGREDIA: HI INNOVATION AWARDS: LACTIUM.....	18: 42
INNPHOS: IFT: MISCELE DI FOSFATI PER PROSCIUTTI COTTI CURAFOS OPTIBALANCE E OPTIBIND.....	23: 49
ISTITUTO DELLE VITAMINE: VITAFOODS: POLVERE TEAVIGO OTTENUTA DAL TÈ VERDE - IDSM NUTRITIONAL PRODUCTS EUROPE.....	21: 57
J. RETTENMAIER & SÖHNE: HI: VITACEL PROLAC, INGREDIENTE MULTIFUNZIONALE E ATTIVO PER L'ARRICCHIMENTO PROBIOTICO DEGLI ALIMENTI - CAREMOLI.....	19: 49
JON-LIN: IFT: FRUTTA E VERDURA CUCINATE E SURGELATE PRONTE ALL'USO CHEF SENSATIONS.....	23: 46
KANCOR: VITAFOODS: ESTRATTI NATURALI CURCUMAX.....	21: 51
KARLSHAMNS: KARLSHAMNS E AARHUS CONSOLIDANO IL SETTORE DEL CIOCCOLATO.....	23: 103
KEMIN HEALTH: KEMIN FOOD CAMBIA NOME.....	18: 93
AUMENTA LA CONOSCENZA DEI CONSUMATORI SULLA LUTEINA.....	20: 48
KIEVIT: HI: ACIDI GRASSI OMEGA-3 LC-PUFA ESTRATTI DALL'OLIO DI PESCE, VANA-SANA DHA 18 ES POLVERE OLIO DI PESCE - PRODOTTI GIANNI.....	19: 48
KIKKOMAN: IFT: ESTRATTO DI VINACCIOLI GRAVINOL.....	23: 43
KIMICA: IFT: ALGINATO PER NOODLE DI PASTA FRESCA.....	23: 45
KMC: LE FECOLE ADATTE A TUTTE LE TEMPERATURE COLDWELL, AMIDI PREGELATINIZZATI - RODOLFO BONNET.....	23: 65
LA GARDONNENQUE: POLIFENOLO ANTIOSSIDANTE OLIVEX DA OLIVE - CFM. CO. FARMACEUTICA MILANESE.....	22: 69
LACTOSAN: PRODUZIONE DI FORMAGGIO IN POLVERE - SICOS.....	22: 76
LAREX: VITAFOODS: FIBRA PREBIOTICA E BETA-GLUCANO: FIBERAID, BETA-GLUCANO WGP - DKSH.....	21: 49
LE CASELLE: PRODUZIONE DI PELLETTI PER SNACK.....	22: 76
LEAF: ALIMENTI SALUTISTICI DALLA FINLANDIA: XYLIFRESH E LÄKEROL DENTS.....	19: 44
LEGACY FOODS: IFT: PROTEINE VEGETALI TESTURIZZATE ULTRA-SOY.....	23: 45
LIPID NUTRITION: VITAFOODS: RIDURRE IL GRASSO CORPOREO AUMENTANDO LA MASSA MUSCOLARE CLARINOL CLA.....	21: 55
LYCORED: IL LICOPENO ENTRA NELL'ELENCO GRAS.....	19: 93
LYVEN: ENZIMI FUNGINI - GARZANTI SPECIALTIES.....	21: 72
MALTAX: HI: ESTRATTO DI AVENA NON OGM OTEX.....	19: 50
MARIANI G.: ESTRATTI ERBORISTICI PER LIQUORI E BEVANDE.....	19: 65
MARIGOT: HI: GAMMA AQUAMIN DI INGREDIENTI MINERALIZZATI RICAVATI DALLE ALGHE MARINE.....	18: 48
METROZ ESSENCES: ESALTATORI DI AROMI PER BEVANDE BFB.....	23: 68
NATEX INTERNATIONAL TRADE: OCEAN SPRAY APRE UN NUOVO IMPIANTO.....	18: 91
VITAFOODS: UNO STUDIO CINESE SUI MIRTILLI ROSSI PALUSTRI - OCEAN SPRAY.....	21: 52
NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION: ADVANTA-GEL P75, AMIDO SPECIALE PER MIGLIORARE LA FORMAZIONE E LA STABILITÀ DEL GEL.....	18: 69
NATIONAL STARCH ANNUNCIA LA SUA NUOVA IDENTITÀ.....	18: 92
LA FUNZIONALITÀ DEGLI AMIDI NOVATION NELLA LAVORAZIONE DI PRODOTTI CARNEI - PRODOTTI GIANNI.....	20: 42
COLLABORAZIONE TRA NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION E LIMAGRAIN.....	20: 90
DOPPIO SUCCESSO PER NATIONAL STARCH.....	22: 100
FI EUROPE: FARINE HOMECRAFT E AMIDI FUNZIONALI NOVATION PRIMA 300 E 600, HIMAIZE - PRODOTTI GIANNI.....	23: 74
NATRACEUTICAL: VITAFOODS: FIBRA SOLUBILE DI CACAO.....	21: 54
NATURAL: VITAFOODS: FOSFOLIPIDI DI ORIGINE MARINA OMEGALEC A2.....	21: 56
NATUREX: VITAFOODS: ESTRATTI VEGETALI NAT'ACTIV, FLAVOR'PLUS.....	21: 51
NEOTRON: L'ANALISI SENSORIALE NELL'INTERPRETAZIONE DELLA PREFERENZA DEL CONSUMATORE. IL CASO DEL PROSCIUTTO COTTO (A. GATTI).....	18: 12-15
NESTLÉ INGREDIENTS: LE BASI GENETICHE DEL GUSTO.....	22: 80
NIGAY: FI EUROPE: SPECIALITÀ A BASE DI CARMELLO.....	23: 77
NOVANAT: HI: POLVERE DI TÈ VERDE CONTENENTE CATECHINE.....	19: 48
NOVASINA: VITAFOODS: MISURAZIONE DELL'ATTIVITÀ DELL'ACQUA LABMASTER-AW, LABPARTNER-AW - SACCO.....	21: 58
NOVOZYMES: PARTNERSHIP EUROPEA TRA FISKE E NOVOZYMES.....	22: 94
L'UNIONE FA LA FORZA: ENZIMA PER PASTE FILATE.....	23: 66
NUTRAFUR: VITAFOODS: COMPOSTI POLIFENOLICI CITROLIVE.....	21: 53
NUTRICOGNIA (SOLBAR): VITAFOODS: IMPRONTE DIGITALI DEI COMPOSTI GLICOSILATI CARBODEEP - CFM, CO. FARMACEUTICA MILANESE.....	21: 60
OCEAN SPRAY: OCEAN SPRAY APRE UN NUOVO IMPIANTO - NATEX INTERNATIONAL TRADE.....	18: 91
VITAFOODS: UNO STUDIO CINESE SUI MIRTILLI ROSSI PALUSTRI - NATEX INT. TRADE.....	21: 52
OGAWA: IFT: PRODUZIONE AROMI E FRAGRANZE NAF.....	23: 43
OLSEEDS INTERNATIONAL: IFT: OLIO DA CRUSCA DI RISO ORYZAN.....	23: 44
ORAFTI: HI: ASSOCIARE RAFTILOSE SYNERGY1 E UNA CULTURA PROBIOTICA PROTEGGE DAL CANCRO - EIGENMANN & VERONELLI.....	18: 44
PREMI PER ORAFTI A INGREDIENTS RUSSIA.....	18: 93
PREBIOTICI E PROBIOTICI COMBINATI RAFTILOSE SYNERGY1 - EIGENMANN & VERONELLI.....	20: 44
UNA PROTEZIONE CONTRO IL CANCRO AL COLON: RAFTILOSE SYNERGY1, PROGRAMMA SYNSCAN - EIGENMANN & VERONELLI.....	21: 75
L'OLIGOFRUTTUOSO PER PRODOTTI A BASSO IG RAFTILOSE - EIGENMANN & VERONELLI.....	23: 68
FI EUROPE: DOLCIFICANTI LIQUIDI BIOLOGICI TRASPARENTI NATURESWEET LC - EIGENMANN & VERONELLI.....	23: 78
PALATINIT: PALATINOSE, CARBOIDRATO PER UN'ENERGIA PROLUNGATA - TILLMANN'S.....	18: 81
FI EUROPE: CARBOIDRATI PALATINOSETM A BASSO INDICE GLICEMICO - TILLMANN'S.....	23: 72
PALSGAARD: MISCELE INTEGRATE PER GELATI - FOOD INGREDIENTS SERVICE.....	21: 74

PALSGAARD INVESTE NELLA PRODUZIONE - FOOD INGREDIENTS SERVICE	22: 96	SICOS: HI: DOLCIFICANTI PURI, PULITI E SICURI - DANISCO SWEETENERS	18: 44
FI EUROPE: MAIONESE VEGETALE 5413 E 5414 A BASSO CONTENUTO DI GRASSI - FOOD INGREDIENTS SERVICE	23: 80	SICOS DISTRIBUISCE I PRODOTTI AMC CHEMICALS	18: 96
PLANTEXTRAKT: ESTRATTI VEGETALI, UN SEMINARIO A BOLOGNA (R. FRAZZOLI) - ULRICH.....	19: 40	ALIMENTI SALUTISTICI DALLA FINLANDIA: CRUSCA AVENA NATUREAL - FINN CEREAL ..	19: 44
HI: BEVANDE SALUTISTICHE REEVIVE - ULRICH D.....	19: 54	HI: PEPTIDE C12 IDROLIZZATO NATURALE DERIVATO DALLE PROTEINE DEL LATTE - DMV INTERNATIONAL.....	19: 50
PRODIMA: VITAFOODS: MISCELATORE DISCONTINUO MP	21: 59	SICOS DISTRIBUISCE I PRODOTTI NUTRINOVA	19: 98
PRODOTTI GIANNI: PROTEINE DEL LATTE E PRODOTTI FORMULATI - SODIAAL INDUSTRIE	18: 73	PRODUZIONE DI FORMAGGIO IN POLVERE - LACTOSAN	22: 76
HI: ACIDI GRASSI OMEGA-3 LC-PUFA ESTRATTI DALL'OLIO DI PESCE, VANA-SANA DHA 18 ES POLVERE OLIO DI PESCE - KIEVIT	19: 48	SIPAL PARTNERS: DERIVATI DA CEREALI BIOLOGICI - UNIGLAD INGREDIENTI.....	22: 71
PRODOTTI SPECIFICI PER LA DIETA A ZONA.....	19: 58	SODIAAL INDUSTRIE: PROTEINE DEL LATTE E PRODOTTI FORMULATI - PRODOTTI GIANNI.....	18: 73
LA FUNZIONALITÀ DEGLI AMIDI NOVATION NELLA LAVORAZIONE DI PRODOTTI CARNEI - NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION.....	20: 42	SOLBAR PLANT EXTRACT: NUTRAGEN, PROTEINA DI SOIA FORTIFICATA - C.F.M.....	18: 78
USO DELLA TRANSGLUTAMINASI NEL PROSCIUTTO CRUDO E IN PRODOTTI LATTIERO-CASEARI: ACTIVA - AJINOMOTO.....	21: 69	SUZHOU SHINE BIO-ENGINEERING: HI: ESTRATTI DI ALOE VERA IN FORMA DI POLVERE E SPRAY	19: 50
SEMINARI PER GLI SPECIALISTI DELLA R&S E DEL MARKETING.....	22: 94	SVZ: IFT: INGREDIENTI A BASE DI FRUTTA E VERDURA	23: 44
FI EUROPE: FARINE HOMECRAFT E AMIDI FUNZIONALI NOVATION PRIMA 300 E 600, HIMAIZE - NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION	23: 74	SYMRISE: SYMRISE ACQUISISCE LA FLAVOURS DIRECT.....	19: 98
PULEVA BIOTECH: VITAFOODS: LATTE OMEGA-3 ALIMENTO FUNZIONALE EPA-DHA	21: 54	BEVANDE INNOVATIVE PER NUOVI CONSUMATORI: A BASE DI SOIA, A BASSO CONTENUTO CARBOIDRATI.....	20: 46
PURAC: HI: MINERALI PER LA SALUTE: PURACAL, PURACAL XP, PURAMEX MG, PURAMEX FE, PURAMEX ZN E PURASAL P - CHIMAB.....	19: 56	TASTE TECH: BUSTINE SU MISURA PER TÈ AROMATIZZATI IN GRADO DI NON DISPERDERE L'AROMA PRIMA DELL'USO - SERRATI.....	18: 76
PURATOS ITALIA: BCI FORUM 2005.....	22: 97	MARINATE SPEZiate PER CARNI - SERRATI	20: 44
QUEST INTERNATIONAL: AROMI PER PRODOTTI DIETETICI: IMPAQ TASTE TECHNOLOGY.....	21: 71	AROMA DI LIMONE - SERRATI.....	21: 73
NUOVI AROMI VEGETALI QUISINE COME APPENA CUCINATI	23: 70	TATE & LYLE: INGREDIENTE PER ACQUE AROMATIZZATE WATER REBALANCE 100 E 150 - UNIGLAD INGREDIENTI.....	22: 70
RAISIO: ALIMENTI SALUTISTICI DALLA FINLANDIA: BENECOL.....	19: 44	TCB: ESTRATTI DAL GINKGO.....	20: 47
REINERT: CREMA SPALMABILE BIG BEAR A BASE DI POLLO PER BAMBINI	18: 78	TESTO: RISCHI PER LA SALUTE DERIVANTI DAGLI OLI RISCALDATI, TERMOMETRO TESTO PER OLI DI FRITTURA.....	21: 84
REMY INDUSTRIES: LE CARATTERISTICHE UNICHE DEI DERIVATI DEL RISO (E. VERHASSELT) - ADEA	23: 63	THERAMEX: VITAFOODS: DALLE PIANTE AGLI ESTRATTI MEDICINALI - BIONORICA EXTRACTS	21: 49
RIEBER & SON FOOD INGREDIENTS: INGREDIENTI DALLA NORVEGIA.....	20: 47	TIANCHENG PHARMACEUTICAL DIVISION: HI: ESTRATTO DI MIRTILLO BILBERRY P.E. CON UN CONTENUTO TOTALE DI ANTOCIANIDINE NON INFERIORE ALLO 0,25%	19: 50
ROCHE DIAGNOSTICS: HI: ANALISI MOLECOLARE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE PCR	19: 57	TILLMANN'S: HI: NOVOPEPPER ALTERNATIVA STABILE AL PEPE E AL PEPERONCINO	18: 46
RODOLFO BONNET: LE FECCOLE ADATTE A TUTTE LE TEMPERATURE COLDSWELL, AMIDI PREGELATINIZZATI - KMC	23: 65	PALATINOSE, CARBOIDRATO PER UN'ENERGIA PROLUNGATA - PALATINIT	18: 81
ROQUETTE ITALIA: HI: FIBRA NATURALE SOLUBILE NUTRIOSE FB 06 O FM 06.....	19: 55	FI EUROPE: CARBOIDRATI PALATINOSETM A BASSO INDICE GLICEMICO - PALATINIT	23: 72
LA FIBRA NUTRIOSE RICONOSCIUTA IN ITALIA.....	22: 96	TODHUNTER FOODS & MONARCH WINE CO.: IFT: VINI E ACETI PER LA CUCINA.....	23: 52
MALTITOLO CRISTALLINO PER PRODOTTI SUGARFREE MALTISORB	22: 72	ULRICH D.: ESTRATTI VEGETALI, UN SEMINARIO A BOLOGNA (R. FRAZZOLI) - PLANTEXTRAKT	19: 40
SEMINARIO ROQUETTE SUL CIOCCOLATO BELGA.....	22: 98	HI: BEVANDE SALUTISTICHE REEVIVE - PLANTEXTRAKT.....	19: 54
FI EUROPE: FIBRE SOLUBILI NUTRIOSE E MALTITOLO MALTISORB	23: 75	UNIGLAD INGREDIENTI: INGREDIENTE PER ACQUE AROMATIZZATE WATER REBALANCE 100 E 150 - TATE & LYLE.....	22: 70
SACCO: VITAFOODS: MISURAZIONE DELL'ATTIVITÀ DELL'ACQUA LABMASTER-AW, LABPARTNER-AW - NOVASINA.....	21: 58	DERIVATI DA CEREALI BIOLOGICI - SIPAL PARTNERS.....	22: 71
SAVEURS ET SAUCES: SALSE E CONDIMENTI	20: 51	UNIPEKTIN: SINERGIE TRA GALATTOMANNANI E AMIDI MODIFICATI: EFFETTI SULLA VISCOSITÀ E SENSIBILITÀ ALLE FORZE DI TAGLIO (G. GOTTARDI) - G.T.C.	18: 54
SELERANT: IFT: SOFTWARE PER LA GESTIONE DELLA PRODUZIONE DEVEX.....	23: 44	UNITED FOOD INGREDIENTS: IFT: INGREDIENTI SPECIALI	23: 44
SELT MARINE: FI EUROPE: ADDITIVI ALIMENTARI NATURALI A BASE DI ALGHE.....	23: 73	UNITIKA: HI: CERAMIDE PER UNA PELLE GIOVANE	18: 46
SENBA: IFT: POLVERE DI SEMI DI SOIA.....	23: 51	VARIATI & C.: HI: ESTRATTO SECCO PER BEVANDE DESTINATE AGLI SPORTIVI - DIANA VEGETAL.....	19: 54
SENSUS: HI: FIBRE DIETETICHE SOLUBILI FRUTAFIT E FRUTALOSE - CHIMAB.....	19: 54	VSI: VITAFOODS: BARRETTE SALUTISTICHE.....	21: 58
SERRATI: BUSTINE SU MISURA PER TÈ AROMATIZZATI IN GRADO DI NON DISPERDERE L'AROMA PRIMA DELL'USO - TASTE TECH.....	18: 76	WATSON FOODS: INGREDIENTI MICRO-INCAPSULATI PER PANIFICAZIONE.....	20: 50
MARINATE SPEZiate PER CARNI - TASTE TECH.....	20: 44	WILD ITALIA: BEVANDE ANALCOLICHE A BASE DI MALTO	20: 46
AROMA DI LIMONE - TASTE TECH	21: 73	WINCO: UN NUOVO MERCATO PER LA VANIGLIA (F. MENEGHINI).....	19: 92
SHIMIZU: HI: GLUCOMANNANO NON IONICO AD ALTO PESO MOLECOLARE RICAVATO DALLA FARINA DI KONJAC.....	19: 55	YERBALATINA PHYTOACTIVES: VITAFOODS: FITOCOMPLESSI NATURALI	21: 50