



SOMMARIO VOLUME 6

2007

dal n. 30 al n. 35

90 AUTORI	pag. II
GLI ARGOMENTI	
1 - Alimenti e componenti	pag. III
2 - Tecnologia	pag. VII
3 - Ricerca.....	pag. VII
4 - Imballaggi.....	pag. VIII
5 - Varie.....	pag. VIII
6 - Notizie.....	pag. VIII
LE 168 AZIENDE.....	pag. IX

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.

90 AUTORI

AMBANELLI A.: CHI RISPONDE DI UN ERRORE IN ETICHETTA? IMPORTANTE SENTENZA DELLA CORTE DI GIUSTIZIA.....	30: 32
NUOVE MODALITÀ DI INDICAZIONE DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	31: 29
PRONUNCE DEI TRIBUNALI DI MERITO SUL PEPERONCINO CONTAMINATO DA COLORANTE SUDAN.....	32: 27
LE GARANZIE DIFENSIVE NEL CORSO DELLE PROCEDURE DI ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	33: 35
UNA SENTENZA IN TEMA DI "INSUDICIAMENTO"	34: 27
GLI ENIGMI DI UNA RECENTE MODIFICA DELLE NORME IN TEMA DI ETICHETTATURA	35: 28
BALLISTRERI G.: VALUTAZIONE DELLA COMPONENTE AROMATICA E POLIFENOLICA DI PERE "COSCIA" PRODOTTE NEL TERRITORIO DELL'ETNA	33: 29-34
BENDA S.: IMPIEGO DI TECNICHE MOLECOLARI PER STUDI DI CARATTERIZZAZIONE GENETICA E DI STABILITÀ COMMERCIALE DEI PROBIOTICI - BIOLAB	31: 22-28
BENDINI A.: FORMAZIONE DI UN PANEL PER L'ANALISI SENSORIALE DI MELE FRESCHE E TRASFORMATE	32: 12-19
BLANDA G.: FORMAZIONE DI UN PANEL PER L'ANALISI SENSORIALE DI MELE FRESCHE E TRASFORMATE	32: 12-19
BOSCA P.: VALUTAZIONE DELLA COMPOSIZIONE E DEL GRADIMENTO DI BEVANDE DI FANTASIA A BASE DI VINO.....	33: 6-13
BUZZINI P.: CARATTERIZZAZIONE DI POLIFENOLI IN ESTRATTI DI CYNARA CARDUNCULUS L. AD ATTIVITÀ ANTIMICOTICA	32: 20-26
CALÒ D.G.: CONSUMER TEST IN SERIE PER LA MESSA A PUNTO DI SUCCHI DI NUOVA FORMULAZIONE	35: 6-8
CAMPANELLI G.: INFLUENZA DELLA MICORRIZZAZIONE E DELLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA SULL'OLIO ESSENZIALE E SUI PARAMETRI CHIMICI DI FINOCCHIO DOLCE.....	31: 15-21
CANTONI C.: L'APPROCCIO MODERNO E LIMITE DELL'APPROCCIO TRADIZIONALE AI PROBLEMI IGIENICI DEGLI ALIMENTI.....	33: 18-28
RASSEGNA SUI MICRORGANISMI INDICI E INDICATORI DI IGIENE ALIMENTARE.....	31: 6-14
CARBONI E.: IMPIEGO DI TECNICHE MOLECOLARI PER STUDI DI CARATTERIZZAZIONE GENETICA E DI STABILITÀ COMMERCIALE DEI PROBIOTICI - BIOLAB	31: 22-28
CARDINALI A.: FORMAZIONE DI UN PANEL PER L'ANALISI SENSORIALE DI MELE FRESCHE E TRASFORMATE	32: 12-19
CASERIO G.: L'APPROCCIO MICROBIOLOGICO ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI. ACCANIMENTI ANALITICI E REALI PERICOLI IN RELAZIONE A CONTAMINAZIONI E TOSSINEFZIONI.....	32: 6-19
CAVELLA S.: APPLICAZIONE DI FILM EDIBILI A BASE DI PECTINE. RIDUZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI OLIO DURANTE LA FRITTURA.....	35: 22-26
EFFETTO DELLA CONSAPEVOLEZZA DEI CONSUMATORI SUL GIUDIZIO DI GRADIMENTO ESPRESSO PER SALAMI TIPICI CAMPANI.....	34: 17-22
CERRETANI L.: FORMAZIONE DI UN PANEL PER L'ANALISI SENSORIALE DI MELE FRESCHE E TRASFORMATE	32: 12-19
CHIACCHIERINI E.: ANTIOSSIDANTI NEGLI ALIMENTI NERVINI: POLIFENOLI TOTALI, CATECHINE E PROANTOCIANIDINE.....	35: 9-13
CHIAMPO F.: IL RECUPERO DELLE PECTINE DA BUCCE DI FAVE DI CACAO	34: 6-9
CONTATO R.: LE GIORNATE NAZIONALI DI NUTRIZIONE PRATICA DIETECOM ITALIA - LA SALUTE VIENE MANGIANDO.....	35: 43
TUTTO QUELLO CHE BISOGNA SAPERE SUI "CLAIM" NUTRIZIONALI E SALUTISTICI	34: 44
CONTI R.: IL RECUPERO DELLE PECTINE DA BUCCE DI FAVE DI CACAO.....	34: 6-9
CORDEIRO DA SILVA A.: TEST IN VITRO PER VALUTARE L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIMICROBICA DI UN ESTRATTO DI VINACCIOLI	35: 14-16
D'AMORE A.: EFFETTO DELLA CONSAPEVOLEZZA DEI CONSUMATORI SUL GIUDIZIO DI GRADIMENTO ESPRESSO PER SALAMI TIPICI CAMPANI.....	34: 17-22
D'ORIA F.: SVILUPPO DI UNA PASTA ARRICCHITA IN INULINA	34: 23-26
DE BELLIS L.: POMODORI DISIDRATATI AD ELEVATO CONTENUTO DI LICOPENE.....	30: 14-17
SVILUPPO DI UNA PASTA ARRICCHITA IN INULINA	34: 23-26
DE PILLI T.: STUDIO SULLA STABILITÀ DI SALAMI "LOW FAT"	34: 10-22
DI CESARE L.F.: INFLUENZA DELLA MICORRIZZAZIONE E DELLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA SULL'OLIO ESSENZIALE E SUI PARAMETRI CHIMICI DI FINOCCHIO DOLCE.....	31: 15-21
DI MAURO A.: RECUPERO DI ANTOCIANINE, FLAVANONI E ZUCCHERI DA SOTTOPRODOTTI DI TRASFORMAZIONE DI ARANCE PIGMENTATE	30: 23-31
DI MONACO R.: EFFETTO DELLA CONSAPEVOLEZZA DEI CONSUMATORI SUL GIUDIZIO DI GRADIMENTO ESPRESSO PER SALAMI TIPICI CAMPANI.....	34: 17-22
DURAZZO G.: ALLARGAMENTO DELL'UE E RAFFORZAMENTO DELLA QUALITÀ ETICA DELLE NORME ALIMENTARI.....	32: 24-26
ENDRIZZI I.: CONSUMER TEST IN SERIE PER LA MESSA A PUNTO DI SUCCHI DI NUOVA FORMULAZIONE	35: 6-8
ERAMO S.L.M.: ANTIOSSIDANTI NEGLI ALIMENTI NERVINI: POLIFENOLI TOTALI, CATECHINE E PROANTOCIANIDINE.....	35: 9-13
FERRARI V.: INFLUENZA DELLA MICORRIZZAZIONE E DELLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA SULL'OLIO ESSENZIALE E SUI PARAMETRI CHIMICI DI FINOCCHIO DOLCE.....	31: 15-21
FIORE A.G.: STUDIO SULLA STABILITÀ DI SALAMI "LOW FAT"	34: 10-22
FRATIANNI F.: FORMULAZIONE DI UNA BEVANDA FUNZIONALE: IL SUCCO DI CAROTA CON ATTIVITÀ SIMBIOTICA	33: 14-17
FRAZZOLI R.: GLI ALIMENTI FUNZIONALI A CONVEGNO	33: 54
IL BCI FORUM 2007 SUI PRODOTTI DA FORNO	33: 50
IL REGOLAMENTO "CLAIM" 1924/2006: CONVEGNI SULLE INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE NELLE ETICHETTE E NELLA PUBBLICITÀ	35: 38
LA TAVOLA ROTONDA DI "INGREDIENTI ALIMENTARI"	31: 38
GABAI G.: TEST IN VITRO PER VALUTARE L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIMICROBICA DI UN ESTRATTO DI VINACCIOLI	35: 14-16
GALLERANI G.: CONSUMER TEST IN SERIE PER LA MESSA A PUNTO DI SUCCHI DI NUOVA FORMULAZIONE	35: 6-8
GASPERI F.: CONSUMER TEST IN SERIE PER LA MESSA A PUNTO DI SUCCHI DI NUOVA FORMULAZIONE	35: 6-8
GERBI V.: VALUTAZIONE DELLA COMPOSIZIONE E DEL GRADIMENTO DI BEVANDE DI FANTASIA A BASE DI VINO.....	33: 6-13
GIACCO R.: FORMULAZIONE DI UNA BEVANDA FUNZIONALE: IL SUCCO DI CAROTA CON ATTIVITÀ SIMBIOTICA.....	33: 14-17
GIANCONE T.: APPLICAZIONE DI FILM EDIBILI A BASE DI PECTINE. RIDUZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI OLIO DURANTE LA FRITTURA	35: 22-26
GUARRERA N.: VALUTAZIONE DELLA COMPONENTE AROMATICA E POLIFENOLICA DI PERE "COSCIA" PRODOTTE NEL TERRITORIO DELL'ETNA	33: 29-34
GUERINDON L.: GRATIFICAZIONE Istantanea, LA RICERCA DELLA QUALITÀ A BASSA TEMPERATURA.....	35: 66
IERI F.: CARATTERIZZAZIONE DI POLIFENOLI IN ESTRATTI DI CYNARA CARDUNCULUS L. AD ATTIVITÀ ANTIMICOTICA	32: 20-26
LANTE A.: TEST IN VITRO PER VALUTARE L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIMICROBICA DI UN ESTRATTO DI VINACCIOLI	35: 14-16
LANTERI S.: CARATTERIZZAZIONE DI POLIFENOLI IN ESTRATTI DI CYNARA CARDUNCULUS L. AD ATTIVITÀ ANTIMICOTICA	32: 20-26
LERCKER G.: FORMAZIONE DI UN PANEL PER L'ANALISI SENSORIALE DI MELE FRESCHE E TRASFORMATE	32: 12-19
LIGNITTO L.: TEST IN VITRO PER VALUTARE L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIMICROBICA DI UN ESTRATTO DI VINACCIOLI	35: 14-16
LOMOLINO G.: TEST IN VITRO PER VALUTARE L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIMICROBICA DI UN ESTRATTO DI VINACCIOLI	35: 14-16
MACCARONE E.: RECUPERO DI ANTOCIANINE, FLAVANONI E ZUCCHERI DA SOTTOPRODOTTI DI TRASFORMAZIONE DI ARANCE PIGMENTATE	30: 23-31
VALUTAZIONE DELLA COMPONENTE AROMATICA E POLIFENOLICA DI PERE "COSCIA" PRODOTTE NEL TERRITORIO DELL'ETNA	33: 29-34
MANE E.: TEST IN VITRO PER VALUTARE L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIMICROBICA DI UN ESTRATTO DI VINACCIOLI	35: 14-16
MARSEGLIA A.: POMODORI DISIDRATATI AD ELEVATO CONTENUTO DI LICOPENE	30: 14-17
MASI P.: APPLICAZIONE DI FILM EDIBILI A BASE DI PECTINE. RIDUZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI OLIO DURANTE LA FRITTURA	35: 22-26
EFFETTO DELLA CONSAPEVOLEZZA DEI CONSUMATORI SUL GIUDIZIO DI GRADIMENTO ESPRESSO PER SALAMI TIPICI CAMPANI.....	34: 17-22
MASSARI P.: POMODORI DISIDRATATI AD ELEVATO CONTENUTO DI LICOPENE	30: 14-17
MEDICI C.: IMPIEGO DI TECNICHE MOLECOLARI PER STUDI DI CARATTERIZZAZIONE GENETICA E DI STABILITÀ COMMERCIALE DEI PROBIOTICI - BIOLAB	31: 22-28
MICELI A.: POMODORI DISIDRATATI AD ELEVATO CONTENUTO DI LICOPENE	30: 14-17
SVILUPPO DI UNA PASTA ARRICCHITA IN INULINA	34: 23-26
MIGLIORI C.: INFLUENZA DELLA MICORRIZZAZIONE E DELLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA SULL'OLIO ESSENZIALE E SUI PARAMETRI CHIMICI DI FINOCCHIO DOLCE	31: 15-21
MOLLEA C.: IL RECUPERO DELLE PECTINE DA BUCCE DI FAVE DI CACAO	34: 6-9
MONTANARI A.: CONSUMER TEST IN SERIE PER LA MESSA A PUNTO DI SUCCHI DI NUOVA FORMULAZIONE	35: 6-8
MUSSO S.: ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI.....	33: 61
NAZZARO F.: FORMULAZIONE DI UNA BEVANDA FUNZIONALE: IL SUCCO DI CAROTA CON ATTIVITÀ SIMBIOTICA	33: 14-17
NEGRO C.: POMODORI DISIDRATATI AD ELEVATO CONTENUTO DI LICOPENE	30: 14-17
SVILUPPO DI UNA PASTA ARRICCHITA IN INULINA	34: 23-26
ORLANDO P.: FORMULAZIONE DI UNA BEVANDA FUNZIONALE: IL SUCCO DI CAROTA CON ATTIVITÀ SIMBIOTICA	33: 14-17
PANCALDI M.: IMPIEGO DI TECNICHE MOLECOLARI PER STUDI DI CARATTERIZZAZIONE GENETICA E DI STABILITÀ COMMERCIALE DEI PROBIOTICI - BIOLAB	31: 22-28
PANI P.: RECUPERO E VALORIZZAZIONE DI UN SOTTOPRODOTTO DELLA IV GAMMA. PRIME ESPERIENZE DI PRE-TRATTAMENTO OSMOTICO DI BUCCE D'ARANCIA.....	35: 17-21
PASSERINI A.: RECUPERO DI ANTOCIANINE, FLAVANONI E ZUCCHERI DA SOTTOPRODOTTI DI TRASFORMAZIONE DI ARANCE PIGMENTATE	30: 23-31
VALUTAZIONE DELLA COMPONENTE AROMATICA E POLIFENOLICA DI PERE "COSCIA" PRODOTTE NEL TERRITORIO DELL'ETNA	33: 29-34
PINELLI P.: CARATTERIZZAZIONE DI POLIFENOLI IN ESTRATTI DI CYNARA CARDUNCULUS L. AD ATTIVITÀ ANTIMICOTICA	32: 20-26
PINNAVAIA S.: RECUPERO E VALORIZZAZIONE DI UN SOTTOPRODOTTO DELLA IV GAMMA. PRIME ESPERIENZE DI PRE-TRATTAMENTO OSMOTICO DI BUCCE D'ARANCIA.....	35: 17-21

PIRRETTI G.: CONSUMER TEST IN SERIE PER LA MESSA A PUNTO DI SUCCHI DI NUOVA FORMULAZIONE.....	35: 6-8	SEVERINI C.: STUDIO SULLA STABILITÀ DI SALAMI "LOW FAT".....	34: 10-22
PORRETTA S.: STUDIO DELLA SHELF LIFE SENSORIALE DI LATTE UHT CONFEZIONATO IN BOTTIGLIE DI PET A DIVERSO GRADO DI BARRIERA.....	30: 6-13	SPETTOLI P.: TEST IN VITRO PER VALUTARE L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIMICROBICA DI UN ESTRATTO DI VINACCIOLI.....	35: 14-16
RECCHIA L.: ANTIOSSIDANTI NEGLI ALIMENTI NERVINI: POLIFENOLI TOTALI, CATECHINE E PROANTOCIANIDINE.....	35: 9-13	TOMMASI L.: SVILUPPO DI UNA PASTA ARRICCHITA IN INULINA.....	34: 23-26
RESTUCCIA D.: ANTIOSSIDANTI NEGLI ALIMENTI NERVINI: POLIFENOLI TOTALI, CATECHINE E PROANTOCIANIDINE.....	35: 9-13	TORREGGIANI D.: RECUPERO E VALORIZZAZIONE DI UN SOTTOPRODOTTO DELLA IV GAMMA. PRIME ESPERIENZE DI PRE-TRATTAMENTO OSMOTICO DI BUCCE D'ARANCIA.....	35: 17-21
ROLLE L.: VALUTAZIONE DELLA COMPOSIZIONE E DEL GRADIMENTO DI BEVANDE DI FANTASIA A BASE DI VINO.....	33: 6-13	TORRIERI E.: APPLICAZIONE DI FILM EDIBILI A BASE DI PECTINE. RIDUZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI OLIO DURANTE LA FRITTURA.....	35: 22-26
ROMANI A.: CARATTERIZZAZIONE DI POLIFENOLI IN ESTRATTI DI CYNARA CARDUNCULUS L. AD ATTIVITÀ ANTIMICOTICA.....	32: 20-26	TURCHETTI B.: CARATTERIZZAZIONE DI POLIFENOLI IN ESTRATTI DI CYNARA CARDUNCULUS L. AD ATTIVITÀ ANTIMICOTICA.....	32: 20-26
SADA A.: FORMULAZIONE DI UNA BEVANDA FUNZIONALE: IL SUCCO DI CAROTA CON ATTIVITÀ SIMBIOTICA.....	33: 14-17	VICINI L.: CHI RISPONDE DI UN ERRORE IN ETICHETTA? IMPORTANTE SENTENZA DELLA CORTE DI GIUSTIZIA.....	30: 32
SALVI A.: IMPIEGO DI TECNICHE MOLECOLARI PER STUDI DI CARATTERIZZAZIONE GENETICA E DI STABILITÀ COMMERCIALE DEI PROBIOTICI - BIOLAB.....	31: 22-28	NUOVE MODALITÀ DI INDICAZIONE DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE.....	31: 29
SANDONÀ M.: ESTRAZIONE E PURIFICAZIONE DI FRUTTO-OLIGOSACCARIDI DALLA CICORIA.....	30: 18-22	PRONUNCE DEI TRIBUNALI DI MERITO SUL PEPERONCINO CONTAMINATO DA COLORANTE SUDAN.....	32: 27
SCARPELLINI A.: FORMAZIONE DI UN PANEL PER L'ANALISI SENSORIALE DI MELE FRESCHE E TRASFORMATE.....	32: 12-19	LE GARANZIE DIFENSIVE NEL CORSO DELLE PROCEDURE DI ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	33: 35
SCORDINO M.: RECUPERO DI ANTOCIANINE, FLAVANONI E ZUCCHERI DA SOTTOPRODOTTI DI TRASFORMAZIONE DI ARANCE PIGMENTATE.....	30: 23-31	UNA SENTENZA IN TEMA DI "INSUDICIAMENTO".....	34: 27
SENESI E.: RECUPERO E VALORIZZAZIONE DI UN SOTTOPRODOTTO DELLA IV GAMMA. PRIME ESPERIENZE DI PRE-TRATTAMENTO OSMOTICO DI BUCCE D'ARANCIA.....	35: 17-21	GLI ENIGMI DI UNA RECENTE MODIFICA DELLE NORME IN TEMA DI ETICHETTATURA.....	35: 28
SENSIDONI A.: ESTRAZIONE E PURIFICAZIONE DI FRUTTO-OLIGOSACCARIDI DALLA CICORIA.....	30: 18-22	VINCI G.: ANTIOSSIDANTI NEGLI ALIMENTI NERVINI: POLIFENOLI TOTALI, CATECHINE E PROANTOCIANIDINE.....	35: 9-13
		VISCARDI D.: INFLUENZA DELLA MICORRIZZAZIONE E DELLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA SULL'OLIO ESSENZIALE E SUI PARAMETRI CHIMICI DI FINOCCHIO DOLCE.....	31: 15-21
		ZEPPA G.: VALUTAZIONE DELLA COMPOSIZIONE E DEL GRADIMENTO DI BEVANDE DI FANTASIA A BASE DI VINO.....	33: 6-13

GLI ARGOMENTI

1 – ALIMENTI E COMPONENTI

ADDENSANTI - CARRAGENINA DERIVATA DALLE ALGHE GENULACTA PER DESSERT FRESCHI, GENUJEL PER DESSERT MULTISTRATO, GENUJEL ALTERNATIVO DELLA GELATINA PER CAMELLE E WATER JELLY - CP KELCO - GIUSTO FARAVELLI.....	31: 50
CELLULOSA MICROCRISTALLINA AVICEL PLUS GP3419 PER PANNE VEGETALI DA MONTARE - FMC BIOPOLYMER.....	31: 52
ADDITIVI - AUMENTARE L'ACIDO FOLICO NEGLI ALIMENTI ARRICCHITI.....	34: 95
COLTURA PER IL PECORINO SARDO CHOOZIT SU CASU - DANISCO.....	33: 93
ENZIMA LYPOGAN XTRA UN'ALTERNATIVA AGLI ADDITIVI CHIMICI PER LA PANIFICAZIONE - NOVOZYMES.....	30: 46
ESENTE DA NITRITI: DOVE FINISCE LA VERITÀ?.....	35: 78
FORTIFOL, PREPARATO RICCO IN FOLATI E ACIDO FOLICO PER PRODOTTI CEREALICOLI - WINCO.....	30: 48
FRUTAROM ACQUISISCE LA DIVISIONE ADDITIVI ALIMENTARI DELLA ADUMIM - PRODOTTI GIANNI.....	34: 105
GERMOGLI DI FRUMENTO CON PASTA ACIDA - BÖCKER - ABS FOOD.....	32: 71
IFFA: OTTIMIZZARE I PRODOTTI ANIMALI CON TEXEL DMC-I E GRINSTED MEATBINDER - DANISCO CULTOR ITALIA.....	33: 87
IFFA: PRODOTTI PER STANDARDIZZARE GLI INSACCATI - CHR. HANSEN.....	33: 86
NUOVO DISTRIBUTORE PER METHOCEL FOOD GUM DELLA DOW CHEMICAL - BRENNTAG.....	33: 102
REQUISITI DI PUREZZA PER ADDITIVI ALIMENTARI ED EDULCORANTI (G.U. UE N. L346, 9/12/2006).....	30: 96
VITAFODS: COLTURE CELLULARI VEGETALI DI AJUGA REPTANS E SYRINGA VULGARIS SU MEZZI STERILI - IRB, ISTITUTO RICERCHE BIOTECNOLOGICHE.....	33: 79
ALIMENTI - AGGIUNTA DI VITAMINE E MINERALI NEGLI ALIMENTI (G.U. UE N. L404, 30/12/2006).....	30: 89
ALLERGENI: NESSUN MARGINE DI ERRORE.....	31: 79
CRESCENTI APPLICAZIONI PER GLI ALIMENTI FUNZIONALI.....	34: 103
DIECI TENDENZE ALIMENTARI PER IL 2007.....	30: 54
GLI ALIMENTI FUNZIONALI A CONVEGNO (R. FRAZZOLI).....	33: 54
GNPD IRIS, PER RIDURRE I COSTI DELLO SVILUPPO DEI NUOVI PRODOTTI - MINTEL.....	30: 49
HI EUROPE: FORNITURE DI PRODOTTI AFRICANI E TROPICALI - STARLIGHT PRODUCTS - CAREMOLI.....	30: 68
L'8° CONGRESSO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - CISETA: PARTE I.....	32: 38
L'8° CONGRESSO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - CISETA: PARTE II.....	33: 66
L'8° CONGRESSO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - CISETA: PARTE III.....	34: 49
L'APPROCCIO MICROBIOLOGICO ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI. ACCANIMENTI ANALITICI E REALI PERICOLI IN RELAZIONE A CONTAMINAZIONI E TOSSINFEZIONI (G. CASERIO).....	32: 6-19
LA MELATONINA PUÒ AIUTARE A RITARARDARE L'INVECCHIAMENTO.....	32: 84
LE GARANZIE DIFENSIVE NEL CORSO DELLE PROCEDURE DI ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	33: 35
NUTRIENTI ESSENZIALI E LONGEVITÀ.....	34: 98

QUALYFOOD INGREDIENTS: FORUM SULLO SVILUPPO DI PRODOTTI ALIMENTARI.....	34: 39
SI ALLUNGA L'ELENCO DEGLI ALLERGENI.....	31: 78
SUPER-ALIMENTI PER SUPER-VENDITE?.....	35: 84
SVILUPPI SCIENTIFICI INTERNAZIONALI SUI PRODOTTI FUNZIONALI AL SIMPOSIO INTERNAZIONALE SUGLI ALIMENTI FUNZIONALI - ROQUETTE.....	34: 106
TECNOLOGIA RESOLVER PER MIGLIORARE LA PERCEZIONE DEL GUSTO DEI PRODOTTI DOLCIFICANTI - WILD.....	31: 63
AMIDO - GAMMA DI AMIDI DI PATATA ELIANE, SOLUZIONI INNOVATIVE PER I RIPIENI DI FRUTTA - AVEBE.....	30: 43
GRATIFICAZIONE Istantanea, LA RICERCA DELLA QUALITÀ A BASSA TEMPERATURA - NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION (L. GUERINDON).....	35: 66
IN CRESCITA IL MERCATO GLOBALE DELLE COLTURE AMIDACEE.....	30: 56
INGREDIENTI "LOCALI" PER ATTRARRE I CONSUMATORI: GAMMA HOMECRAFT DI FARINE FUNZIONALI E GAMMA NOVATION DI AMIDI NATIVI FUNZIONALI - NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION.....	34: 77
LA COLLABORAZIONE CULINARIA PER L'INNOVAZIONE DEGLI ALIMENTI CON AMIDI NOVATION E FARINE FUNZIONALI HOMECRAFT E CREATIVE TEXTURE SOLUTIONS - NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION.....	30: 43
POMGEL, SOSTITUTO PER FIOCCHI DI PATATE - KRÖNER-STÄRKE - ABS FOOD.....	31: 53
AMINOACIDI - AMINOACIDI CON DOLCIFICANTE PER DIMINUIRE IL GUSTO AMARO PER BEVANDE - AJINOMOTO.....	32: 75
ANTIOSSIDANTI - ANTIOSSIDANTI NEGLI ALIMENTI NERVINI: POLIFENOLI TOTALI, CATECHINE E PROANTOCIANIDINE (E. CHIACCHIERINI - S.L.M. ERAMO - D. RESTUCCIA - G. VINCI - L. RECCHIA).....	35: 9-13
DIECI TENDENZE ALIMENTARI PER IL 2007.....	30: 54
GAMMA DI ANTIOSSIDANTI NATURALI ORIGANOX - RAD NATURAL TECHNOLOGIES - PRODOTTI GIANNI.....	32: 71
TEST IN VITRO PER VALUTARE L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIMICROBICA DI UN ESTRATTO DI VINACCIOLI (A. LANTE - A. CORDEIRO DA SILVA - E. MANE - G. LOMOLINO - P. SPETTOLI - G. GABAI - L. LIGNITTO).....	35: 14-16
UN ANTIOSSIDANTE ALIMENTARE DALLE FOGLIE DELL'OLIVO.....	34: 98
AROMI - AFFITTO DI UN LABORATORIO PER LA SPERIMENTAZIONE DI NUOVI PRODOTTI E PRODOTTI FINITI - SPICE APPLICATION SYSTEMS.....	30: 51
AROMI NATURALI E MIX AROMATICI - REAL AROMI.....	35: 52
AROMI, ESSENZE, FRAGRANZE - VARIATI.....	31: 66
DA CADBURY DOLCI CON RILASCIO DELL'AROMA PROGRAMMATO.....	31: 84
IFFA: AROMI AFFUMICATI ZESTI SMOKE, NATURESOL PREMIUM PLUS PER GRILL - RUITENBERG INGREDIENTS.....	33: 88
IFFA: MISCELE DI SPEZIE E AROMI PER PARTI SELEZIONATE DEL MAIALE - LAY GEWÜRZE.....	33: 87
IFFA: OTTIMIZZARE I PRODOTTI ANIMALI CON TEXEL DMC-I E GRINSTED MEATBINDER - DANISCO CULTOR ITALIA.....	33: 87
LE CERTIFICAZIONI "STP" NEL SETTORE DEGLI AROMI - SELECT ALIMENTA.....	35: 89
LINEA DI AROMI PER PASTICCERIA "PASTRY WORLD": DREIDOPPEL, CITROPERL, ORAPERL, TRISAN, MELLA WHIP, NAPAGE NEUTRAL, DOLCEVELO, BIENETTA, NOCCIOCREMA, CIOKOCREMA, CIOKO GOCCIA, CIOKOGLOSSA, DINKELBERGER - IREKS.....	32: 72

NATURALLY CITRUS!, NUOVO MARCHIO PER AROMI AGRUMARI - SYMRISE.....	34: 76	IFFA: COLORE ATTRAENTE PER PRODOTTI A BASE DI CARNE CARAMEL SPREAD E	
PROGRAMMA FLAVOURVISION, PRIMA PREVISIONE ANNUALE PER GLI AROMI -		BURNT SUGAR SPREAD - ROYAL BUISMAN	33: 84
GIVAUDAN	30: 58	PETIZIONE INOLTATA DA D.D. WILLIAMSON SUI COLORANTI NATURALI -	
PROSWEETS: GAMMA DI PRODOTTI "GUSTO PER LA VITA": LIGHTEN UP,		ADEA	32: 92
BE NATURAL, GET ACTIVE - SYMRISE	31: 44	PIÙ INFORMAZIONE RIGUARDO AI COLORANTI NATURALI	35: 85
TREALOSIO PER MIGLIORARE L'AROMA DELLA FRUTTA SECCA.....	33: 106	PRONUNCE DEI TRIBUNALI DI MERITO SUL PEPERONCINO CONTAMINATO DA	
VALUTAZIONE DELLA COMPONENTE AROMATICA E POLIFENOLICA DI PERE		COLORANTE SUDAN (A. AMBANELLI - L. VICINI)	32: 27
"COSCIA" PRODOTTE NEL TERRITORIO DELL'ETNA (G. BALLISTRERI -		REQUISITI DI PUREZZA PER ADDITIVI ALIMENTARI ED EDULCORANTI	
N. GUARRERA - A. PASSERINI - E. MACCARONE)	33: 29-34	(G.U. UE N. L346, 9/12/2006).....	30: 96
BEVANDE - AMINOACIDI CON DOLCIFICANTE PER DIMINUIRE IL GUSTO AMARO		RIESAME DEI COLORANTI ALIMENTARI	34: 102
PER BEVANDE - AJINOMOTO	32: 75	CONSERVANTI - IN DISCUSSIONE LA SICUREZZA DEL SODIO BENZOATO.....	33: 108
BEVANDA ANALCOLICA MALT PLUS X - WILD.....	32: 67	L'USO DELLA FORMALDEIDE COME CONSERVANTE DEGLI ADDITIVI	31: 80
DIECI TENDENZE ALIMENTARI PER IL 2007	30: 54	CRUSCA - CRUSCA DI RISO STABILIZZATA - NUTRACEA - GIULIO GROSS.....	31: 55
GAMMA DI AROMI INNOVATIVI PER BEVANDE, DOLCIFICANTI MULTISWEET PLUS E		HI EUROPE: CRUSCA DI RISO STABILIZZATA RICEX SRB E SRB-FINE - NUTRACEA	30: 74
MULTISWEET FRUIT, GAMMA DI FERMENTAZIONI INNOVATIVE - DÖHLER	34: 88	DOLCIARI - CHEWING GUM PIÙ RIMOVIBILI	30: 84
IL COLORE DI UNA BEVANDA PUÒ INGANNARE LE PAPILLE GUSTATIVE	32: 79	PROSWEETS, INGREDIENTI PER L'INDUSTRIA DOLCIARIA A COLONIA	31: 42
INGREDIENTI FUNZIONALI CON BENEFICI CHE PROMUOVONO LA SALUTE: ACIDI GRASSI		PROSWEETS: CONCENTRATI NUTRIFOOD OTTENUTI DA FRUTTA E ORTAGGI CONTENENTI	
OMEGA 3, Q10, LUTEINA, POLIFENOLI, COLOUR SOLUTIONS PER BIRRE MIXATE,		COMPONENTI BIOATTIVI - GNT	31: 47
DOLCIFICANTE MULTISWEET FRUIT - DÖHLER	32: 70	PROSWEETS: PRODOTTI DI CONFETTERIA CON IL SOSTITUTO DELLO ZUCCHERO	
RIMINIWELLNESS: LE NOVITÀ DELLA LINEA "BENESSERE": LATTI FUNZIONALI		ISOMALT - PALATINIT - TILLMANN'S.....	31: 43
(OMEGA 3, FIBRESSE, ZYMIL), LINEA JEUNESSE ARRICCHITI CON COENZIMA Q10,		IL BCI FORUM 2007 SUI PRODOTTI DA FORNO (R. FRAZZOLI)	33: 50
LINEA "SANTAL - I 5 COLORI DELLA SALUTE" - PARMALAT.....	32: 63	DOLCIFICANTI - ASPARTAME QDE 510 ALTAMENTE SOLUBILE - AJINOMOTO	
TECNOLOGIA RESOLVER PER MIGLIORARE LA PERCEZIONE DEL GUSTO DEI PRODOTTI		ASPARTAME - GIUSTO FARAVELLI	35: 60
DOLCIFICANTI - WILD	31: 63	AUMENTA IN USA LA DOMANDA PER I DOLCIFICANTI ALTERNATIVI	32: 88
VITAFOODS: BEVANDE ELABORATE CON ENRICH - TATE & LYLE - UNIGRAD		CONTINUA LA DISCUSSIONE SULL'ASPARTAME.....	35: 73
INGREDIENTI	34: 67	CRESCE IL MERCATO EUROPEO DEI POLIOLI	32: 90
WILD IDENTIFICA TRE TENDENZE CHIAVE PER LE BEVANDE.....	30: 57	DALLA NATURA COLORE BLU E UN DOLCIFICANTE FRUIT UP - WILD	35: 60
BEVANDE ENERGETICHE - HI EUROPE: VITAMIN PREMIX A-C-E E PREMIX B-COMPLEX		ESTERI DEL SACCAROSIO PER MOUSSE A BASE DI FRUTTA - SISTERNA - CHIMAB.....	31: 64
PER BEVANDE - VITABEND	30: 64	ETICHETTA DEI DOLCIFICANTI ARTIFICIALI	35: 88
RIMINIWELLNESS: BEVANDA ANALCOLICA ENERGETICA A BASE DI ESTRATTO		FISA: MIX EDULCORANTES IN SOSTITUZIONE DELLO ZUCCHERO - DOCE AROMA.....	35: 50
DI CANNABIS - CANNA PULL	32: 62	HI EUROPE: DOLCIFICANTE SUNETT A BASE DI ACESULFAME K - NUTRINOVA -	
RIMINIWELLNESS: BEVANDE A BASE DI GINSENG - PEPE	32: 61	GIUSTO FARAVELLI.....	30: 62
VITAFOODS: BEVANDA ENERGETICA XGT A BASE DI TÈ VERDE - TEATECH	34: 73	HI EUROPE: DOLCIFICANTI XTEND ISOMALTULOSIO - CARGILL	30: 62
BUDELLI - IFFA: BUDELLI MULTISTRATO VISCOAT COLOR MASTER - VISKASE.....	33: 89	HI EUROPE: IL DOLCIFICANTE NATURALE SWETA DALL'ESTRATTO DI STEVIA -	
CACAO - ACTICOA, PROCESSO DI PREPARAZIONE DEL CIOCCOLATO CON ALTE		STEVIAN BIOTECHNOLOGY	30: 61
CONCENTRAZIONI DI POLIFENOLI - BARRY CALLEBAUT	30: 44	INFLUENZA DELLA MICORRIZZAZIONE E DELLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA SULL'OLIO	
CACAO IN POLVERE FINELY-GROUND SEMI-SWEET BURGUNDY - CARGILL	31: 65	ESSENZIALE E SUI PARAMETRI CHIMICI DI FINOCCHIO DOLCE (L.F. DI CESARE -	
CIBI CHE AIUTANO A VIVERE MEGLIO: IL CACAO	32: 89	D. VISCARDI - C. MIGLIORI - G. CAMPANELLI - V. FERRARI).....	31: 15-21
CIOCCOLATO SPECIALE PER DIABETICI - BARRY CALLEBAUT.....	34: 98	INULINA SOLUBILE A BASSO TENORE DI ZUCCHERI, ORAFITI HSI ULTRA -	
CIOCCOLATO: EFFETTI BENEFICI SULLA SALUTE E NOVITÀ SUL MERCATO -		BENE-ORAFTI - EIGENMANN & VERONELLI	35: 57
BARRY CALLEBAUT ITALIA.....	35: 70	LA FDA HA RIESAMINATO LO STUDIO ITALIANO SULL'ASPARTAME	32: 91
DELUCIDAZIONI SUL CIOCCOLATO FONDENTE.....	30: 53	NESTLÉ APPROFONDISCE LA CONOSCENZA SUL GUSTO	35: 74
FIBRA DI CACAO PER ALIMENTI IPOCALORICI.....	34: 96	NUOVE OPPORTUNITÀ PER IL MERCATO DEI DOLCIFICANTI	30: 55
HI EUROPE: PROTEINA INSTANT GEL SCHOKO PER SOSTITUIRE PARZIALMENTE		OLIGOFRUTTOSIO BENE0 PER LA SENSAZIONE DI SAZIETÀ - ORAFITI -	
IL BURRO DI CACAO NEL CIOCCOLATO AL LATTE - GELITA.....	30: 74	EIGENMANN & VERONELLI.....	30: 44
IL CIOCCOLATO FONDENTE AGISCE COME L'ASPIRINA.....	30: 82	PROSWEETS: DOLCI SENZA ZUCCHERO CON IL MALTITOLO MALTISORB E LA FIBRA	
IL RECUPERO DELLE PECTINE DA BUCCE DI FAVE DI CACAO (C. MOLLEA -		SOLUBILE NUTRIOSE, CONVERSIONE ENZIMATICA DELL'AMIDO CLEARGUM LG -	
F. CHIAMPO - R. CONTI)	34: 6-9	ROQUETTE.....	31: 45
L'OLIO DI PALMA IN SOSTITUZIONE DEL BURRO DI CACAO	30: 86	PROSWEETS: PRODOTTI DI CONFETTERIA CON IL SOSTITUTO DELLO ZUCCHERO	
METODO DI LAVORAZIONE DEL CACAO CHE RIDUCE IL CONTENUTO DI GRASSO		ISOMALT - PALATINIT - TILLMANN'S.....	31: 43
E AUMENTA LA CAPACITÀ DI DISSOLUZIONE DELLA POLVERE - CARGILL	32: 75	RECUPERO DI ANTOCIANINE, FLAVANONI E ZUCCHERI DA SOTTOPRODOTTI DI	
NUOVO PROCESSO PER CACAO RICCO DI FLAVONOIDI	34: 94	TRASFORMAZIONE DI ARANCE PIGMENTATE (M. SCORDINO - A. DI MAURO -	
PROSWEETS: SOSTITUTO DEL CIOCCOLATO ILLEXAO CB E DEL BURRO DI CACAO		A. PASSERINI - E. MACCARONE).....	30: 23-31
ILLEXAO SC - AAK, AARHUSKARLSHAMN	31: 46	REQUISITI DI PUREZZA PER ADDITIVI ALIMENTARI ED EDULCORANTI	
UN EUROPEO SU TRE VUOLE CIOCCOLATO CON BENEFICI SALUTISTICI (INDAGINE		(G.U. UE N. L346, 9/12/2006).....	30: 96
REALIZZATA DA BARRY CALLEBAUT).....	32: 87	WILD IDENTIFICA TRE TENDENZE CHIAVE PER LE BEVANDE.....	30: 57
VITAFOODS: COCOANOX UNA POLVERE DI CACAO NATURALE CON POLIFENOLI		ZUCCHERI E SOSTANZE IPO-COLESTEROLEMIZZANTI DAGLI AGRUMI	34: 91
TOTALI DEL 12% - NATRACEUTICAL.....	34: 69	EMULSIONANTI - AGENTE MONTANTE PER APPLICAZIONI SALATE	
ANTIOSSIDANTI NEGLI ALIMENTI NERVINI: POLIFENOLI TOTALI, CATECHINE E		LAMEQUICK AS 165 - COGNIS.....	35: 58
PROANTOCIANIDINE (E. CHIACCHIERINI - S.L.M. ERAMO - D. RESTUCCIA -		APPLICAZIONI DEI SUCRESTERI NEI PRODOTTI DA FORNO RYOTO SUGAR ESTERS -	
G. VINCI - L. RECCHIA)	35: 9-13	MITSUBISHI KAGAKU FOOD CHEMICAL CORP. - PRODOTTI GIANNI.....	35: 56
CAFFÈ - ANTIOSSIDANTI NEGLI ALIMENTI NERVINI: POLIFENOLI TOTALI, CATECHINE E		DIMODAN NH, EMULSIONANTE ANTIRAFFERMAMENTO PER PRODOTTI DA FORNO	
PROANTOCIANIDINE (E. CHIACCHIERINI - S.L.M. ERAMO - D. RESTUCCIA -		PRIVO DI GRASSI IDROGENATI (GRASSI TRANS) - DANISCO.....	34: 75
G. VINCI - L. RECCHIA)	35: 9-13	EMULPALS 300, EMULSIONANTE PER TORTE - PALSGAARD - FOOD INGREDIENTS	
CASEARI - PRODOTTI LATTIERO CASEARI SENZA ALLERGENI.....	31: 68	SERVICE	30: 47
FORTIFOL, PREPARATO RICCO IN FOLATI E ACIDO FOLICO PER PRODOTTI		EMULSIONANTE MYVATEX SPREAD CONTROL SENZA GRASSI TRANS -	
CEREALICOLI - WINCO.....	30: 48	KERRY BIO-SCIENCE - IMCD ITALIA	33: 96
NUOVI CEREALI PER LA PRIMA COLAZIONE: CRUNCHIES CIOCCOLATO E FRUTTI		EMULSIONANTI A BASSO CONTENUTO DI GRASSI TRANS NUTRISOFT 55 -	
DI BOSCO - PERFOODS	34: 87	COGNIS	31: 56
PROSWEETS: INGREDIENTI A BASE DI CEREALI UTILIZZANDO IL PROCESSO HTST -		EMULSIONANTI AD ALTE PRESTAZIONI PER LA PANIFICAZIONE: DATEM,	
ANONA	31: 45	LAMETOP 500 - COGNIS.....	33: 93
SNACK DI CEREALI INTEGRALI IN PELLET - LIMAGRAIN CÉREALES		LA GOMMA GUAR PUÒ RIDURRE IL COLESTEROLO	35: 83
INGRÉDIENTS.....	34: 75	PRODOTTI MONOGLICERIDI KOSHER - COGNIS.....	34: 76
COLORANTI - COLORARE NATURALMENTE ALIMENTI E BEVANDE CON I CONCENTRATI		PROSWEETS: ESTERI DEL SACCAROSIO PER I PRODOTTI DA FORNO - SISTERNA -	
VEGETALI EXBERRY - GNT ITALIA	34: 80	CHIMAB	31: 44
COLORMAKER, COLORI NATURALI IN MISCELE PERSONALIZZATE - D.D. WILLIAMSON -		SUCRESTERI PER PRODOTTI DOLCIARI RYOTO SUGAR ESTERS - MITSUBISHI-KAGAKU	
ADEA	34: 88	FOODS CO. - PRODOTTI GIANNI	33: 101
DALLA NATURA COLORE BLU E UN DOLCIFICANTE FRUIT UP - WILD	35: 60	ENZIMI - ENZIMA PER RIDURRE L'ACRILAMIDE PREVENTASE - DSM FOOD SPECIALTIES	
IFFA: COLORANTI PER LA CARNE APRORED - PROLIANT EUROPE	33: 88	ITALY.....	35: 59

ENZIMI PER SUCCHI DI AGRUMI E FRUTTI TROPICALI ROHAPECT PTE, ROHAMENT PL - AB ENZYMES.....	33: 95
VITAFOODS: COENZIMA Q10 PER MIGLIORARE LA FUNZIONE CARDIACA - KYOWA.....	34: 70
ESALTATORI DI SAPIDITÀ - L'IMPORTANZA DEL BILANCIAMENTO SODIO-ACQUA - EUSALT.....	33: 105
NACL PER RIDURRE L'ACRILAMIDE.....	35: 75
POTENZIALI DI SAPORE SENSARITE - DSM FOOD SPECIALTIES ITALY.....	33: 100
ESSENZE - AROMI, ESSENZE, FRAGRANZE - VARIATI.....	31: 66
INFLUENZA DELLA MICORRIZZAZIONE E DELLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA SULL'OLIO ESSENZIALE E SUI PARAMETRI CHIMICI DI FINOCCHIO DOLCE (L.F. DI CESARE - D. VISCARDI - C. MIGLIORI - G. CAMPANELLI - V. FERRARI).....	31: 15-21
ESTRATTI - ANALISI PER HPLC DI ESTRATTI DI MIRTILLO CON IL MIRTOSLECT - INDENA.....	30: 47
AROMI NATURALI E MIX AROMATICI - REAL AROMI.....	35: 52
CARATTERIZZAZIONE DI POLIFENOLI IN ESTRATTI DI CYNARA CARDUNCULUS L. AD ATTIVITÀ ANTIMICOTICA (P. PINELLI - F. IERI - A. ROMANI - P. BUZZINI - B. TURCHETTI - S. LANTERI).....	32: 20-26
ESTRATTI DI ERBE PER BEVANDE AL CAFFÈ E RINFRESCANTI - PLANTEXTRAKT - MB MED.....	33: 96
ESTRATTI DI TÈ E DI ERBE PER I TREND: NATURALITÀ E SALUTE - PLANTEXTRAKT - MB MED.....	35: 64
ESTRATTI DI TÈ VERDE GUARDIAN PER MANTENERE IL GUSTO DELL'AROMA DELLA CARNE PIÙ A LUNGO - DANISCO.....	31: 58
ESTRATTI NATURALI PER RIDURRE L'ACRILAMIDE E LA RANCIDITÀ NEGLI OLI INOLENS 4 - VITIVA.....	33: 100
ESTRATTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E DELLE BEVANDE - PLANTEXTRAKT - MB MED.....	31: 51
ESTRATTO DI FOGLIE DI BAMBÙ CONTRO LA FORMAZIONE DI ACRILAMIDE.....	30: 85
HI EUROPE: BIBITA EQ AGLI ESTRATTI DI TÈ ED ERBE PER UNA SENSAZIONE DI VITALITÀ E BENESSERE - PLANTEXTRAKT - ULRICH D.....	30: 72
L'ESTRATTO DI CIPOLLA ESALTA L'AROMA E LA SHELF LIFE DELLA CARNE.....	31: 70
PROSWEETS: CONCENTRATI NUTRIFOOD OTTENUTI DA FRUTTA E ORTAGGI CONTENENTI COMPONENTI BIOATTIVI - GNT.....	31: 47
TEST IN VITRO PER VALUTARE L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIMICROBICA DI UN ESTRATTO DI VINACCIOLI (A. LANTE - A. CORDEIRO DA SILVA - E. MANE - G. LOMOLINO - P. SPETTOLI - G. GABAI - L. LIGNITTO).....	35: 14-16
UN ESTRATTO DALLE OSSA DEL PROSCIUTTO "PARMA SALAMI" - ZINI INGREDIENTI ALIMENTARI.....	33: 92
VITAFOODS: BENOLEA ESTRATTO DI FOGLIA D'OLIVO E NEURAVENA ESTRATTO DI AVENA SELVATICA - FRUTAROM - PRODOTTI GIANNI.....	34: 72
VITAFOODS: ESTRATTI PER ALIMENTI SU MISURA PRODOTTI CON L'IDEA EQ - PLANTEXTRAKT - MB MED.....	34: 72
VITAFOODS: ESTRATTI VEGETALI - PANINKRET CHEM.-PHARM. VERTRIEBSGES - L.C.M. TRADING.....	34: 67
VITAFOODS: ESTRATTO DELLA PATATA SLENDESTA INDUCE IL SENSO DI SAZIETÀ - KEMIN.....	34: 70
VITAFOODS: MACAPURE (AFRODISIACO) E MACATONIC (ENERGIZZANTE) PROVENIENTI DALLA MACA (CRUCIFERA NATIVA DEL PERÙ) - NATUREX.....	34: 68
FARINE - HI EUROPE: FARINA Istantanea DA GRANO CEROSO CON GRANO WESTHOVE WI - LIMAGRAIN CEREALS INGREDIENTS.....	30: 77
INGREDIENTI "LOCALI" PER ATTRARRE I CONSUMATORI: GAMMA HOMECRAFT DI FARINE FUNZIONALI E GAMMA NOVATION DI AMIDI NATIVI FUNZIONALI - NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION.....	34: 77
WORKSHOP SULLE FARINE INTEGRALI - PROGETTO HEALTHGRAIN.....	33: 46
FIBRE - FIBRA DI AVENA SUNOPTA CON POCA LIGNINA - CHIMAB.....	34: 80
FIBRA DI CACAO PER ALIMENTI IPOCALORICI.....	34: 96
FIBRA DI INULINA A BASSO TENORE DI ZUCCHERO: FIBRULINE INSTANT DS - COSUCRA - PRODOTTI GIANNI.....	31: 49
HI EUROPE: FIBRA FIBREGUM A BASSO INDICE GLICEMICO - CNI-COLOIDES NATURELS INTERNATIONAL - CAREMOLI.....	30: 68
I BENEFICI ANTIDIABETE DEL BETA-GLUCANO.....	32: 79
IFFA: FIBRA CONCENTRATA DI PATATA VITACEL - J. RETTENMAIER & SÖHNE - CAREMOLI.....	33: 88
PIÙ FIBRE NEL CAFFÈ CHE NEL SUCCO D'ARANCIA.....	32: 80
STRUTTURANTE NUTRIZIONALE EQUACIA - CNI - CAREMOLI.....	31: 58
SVILUPPO DI UNA PASTA ARRICCHITA IN INULINA (C. NEGRO - L. TOMMASI - L. DE BELLIS - A. MICELI - F. D'ORCIA).....	34: 23-26
FORMAGGI - CIAMBELLO, IL FORMAGGIO CON PROBIOTICO BB-12 - CHR. HANSEN.....	34: 84
PROMILK 852 A2, ISOLATO PROTEICO DEL LATTE NEL FORMAGGIO FRESCO - INGREDIA.....	30: 46
FRUTTA - AÇAÌ, FRUTTO TROPICALE CON PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTI ED ENERGIZZANTI - SOUL FOOD.....	33: 98
ASSAÌ, FRUTTO TROPICALE RICCO DI CALCIO - NATEX INTERNATIONAL TRADE.....	30: 42
ATTIVITÀ ANTIADESIVA DELLE PROANTOCIANIDINE (PAC) DEL CRANBERRY - OCEAN SPRAY ITG - NATEX INTERNATIONAL TRADE.....	32: 74
COMPONENTI NELLA BUCCIA DELLA MELA CONTRO LE CELLULE TUMORALI.....	35: 77
FORMAZIONE DI UN PANEL PER L'ANALISI SENSORIALE DI MELE FRESCHE E TRASFORMATE (G. BLANDA - A. SCARPELLINI - L. CERRETANI - A. CARDINALI - A. BENDINI - G. LERCKER).....	32: 12-19
HI EUROPE: SUPERFRUTTI BASATI SULLE BEVANDE PRONTE DA BERE - HORTRESEARCH.....	30: 77
LA STORIA DEL CRANBERRY - DECAS - CAREMOLI.....	32: 68
RECUPERO E VALORIZZAZIONE DI UN SOTTOPRODOTTO DELLA IV GAMMA. PRIME ESPERIENZE DI PRE-TRATTAMENTO OSMOTICO DI BUCCE D'ARANCIA (S. PINNAVAIA - P. PANI - E. SENESI - D. TORREGGIANI).....	35: 17-21
VALUTAZIONE DELLA COMPONENTE AROMATICA E POLIFENOLICA DI PERE "COSCIA" PRODOTTE NEL TERRITORIO DELL'ETNA (G. BALLISTRERI - N. GUARRERA - A. PASSERINI - E. MACCARONE).....	33: 29-34
GELATI - HI EUROPE: GELATO REALIZZATO CON SURPR'ICE CON RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI E ZUCCHERO - SENSUS - CHIMAB.....	30: 81
GELATINE - CELLULOSA DELLE ALGHE COME ALTERNATIVA ALLA GELATINA.....	30: 84
FISA: EXTRA GELITA CRUNCH, GELATINA PER PREVENIRE IL RAFFERMAMENTO DEGLI SNACK - GELITA SOUTH AMERICA GROUP.....	35: 49
VITAFOODS: FARA JELLY WD DR, GELATINA DI ANANAS DA BERE - FARAVELLI.....	33: 77
GOMME - HI EUROPE: GOMMA XANTANO - SHANDONG FUFENG FERMENTATION.....	30: 71
STRUTTURANTE NUTRIZIONALE EQUACIA - CNI - CAREMOLI.....	31: 58
INGREDIENTI - AFFITTO DI UN LABORATORIO PER LA SPERIMENTAZIONE DI NUOVI PRODOTTI E PRODOTTI FINITI - SPICE APPLICATION SYSTEMS.....	30: 51
AIUTARE GLI ADOLESCENTI A MANTENERE IL PESO OTTIMALE CON SYNERGY I - BENE0-ORAFI - EIGENMANN & VERONELLI.....	35: 64
ASSAÌ, FRUTTO TROPICALE RICCO DI CALCIO - NATEX INTERNATIONAL TRADE.....	30: 42
CICLODESTRINE COME CARRIER PER IL RESVERATROLO.....	31: 74
COLTURE SELEZIONATE DI BATTERI LATTICI - BIOCHEM.....	35: 60
CRESCERE IN USA IL MERCATO DEGLI INGREDIENTI PROTEICI.....	30: 58
ESALTATORE DI SAPIDITÀ MAXAROME SELECT - DSM FOOD SPECIALTIES.....	31: 60
ESTRAZIONE E PURIFICAZIONE DI FRUTTO-OLIGOSACCARIDI DALLA CICORIA (A. SENSIDONI - M. SANDONÀ).....	30: 18-22
FISA: CALCIO PURACAL E GLUCONAL - PURAC - CHIMAB.....	35: 50
FISA: ENRICH, INGREDIENTI CHE CONTROLLANO LA SALUTE DEL TRATTO Digerente, SISTEMA IMMUNITARIO, LA SALUTE DEI BAMBINI E OBESITÀ - TATE & LYLE - UNIGLAD INGREDIENTI.....	35: 50
FISA: INGREDIENTI PER INDUSTRIE LATTIERO-CASEARIE E BEVANDE - DÖHLER ITALIA.....	35: 50
GRATIFICAZIONE Istantanea, LA RICERCA DELLA QUALITÀ A BASSA TEMPERATURA - NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION (L. GUERINDON).....	35: 66
HI EUROPE 2006, IL SALONE DEGLI INGREDIENTI SALUTISTICI.....	30: 61
HI EUROPE: BENE0 LGI, INULINA A BASSO TENORE DI ZUCCHERO - ORAFI ACTIVE FOOD INGREDIENTS - EIGENMANN & VERONELLI.....	30: 78
HI EUROPE: GAMMA DI INGREDIENTI PER LA SALUTE: FIBRE SOLUBILI NUTRIOSE, MALTILOLO MALTISORB, PROTEINA DI PISELLO NUTRALYS - ROUQUETTE.....	30: 73
HI EUROPE: GELATO REALIZZATO CON SURPR'ICE CON RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI E ZUCCHERO - SENSUS - CHIMAB.....	30: 81
HI EUROPE: IMPIANTO CO SPRAY-DRYING PER POLVERI LIOFILIZZATE PERSONALIZZATE - NUTRIPROCESS.....	30: 78
HI EUROPE: INGREDIENTI PER ALIMENTI FUNZIONALI: PROBIOTICI LAFTI, FABULESS, PEPTOPRO, MAXAROME SELECT UN ESTRATTO DI LIEVITO, GAMMA DI LATTASI MAXILACT, ACIDI GRASSI OMEGA-3 ROPUFA, ALL-Q A BASE DI COENZIMA Q10 - DSM FOOD SPECIALTIES.....	30: 65
HI EUROPE: PROCESSO LICAP CHE PERMETTE L'INCAPSULAMENTO IN MATRICI SIA DI PRODOTTI SOLIDI CHE LIQUIDI - UELZENA.....	30: 80
HI EUROPE: TOCOTRIENOLI PER LA DIMINUZIONE DEL COLESTEROLO NEL SANGUE - DAVOS LIFE SCIENCES.....	30: 66
I FLAVONOIDI NON SONO BUONI ANTIOSSIDANTI IN VIVO.....	34: 92
IFFA: ACTIVA WM PER MIGLIORARE LA STRUTTURA DEI PRODOTTI CARNEI - AJINOMOTO FOODS EUROPE.....	33: 85
IFFA: MATERIE PRIME SOLUBILI IN ACQUA E IN OLIO DENASOL - DENA - EUROPRODOTTI.....	33: 87
IFFA: MISCELE E INGREDIENTI PER L'INDUSTRIA DELLA CARNE A FRANCOFORTE.....	33: 84
IL LICOPENE POTREBBE PROTEGGERE LE VITAMINE DEL LATTE.....	31: 73
INDICAZIONI INGREDIENTISTICHE IN ETICHETTA (G.U. N. 252 - 29/10/2007).....	35: 91
INGREDIENTI "LOCALI" PER ATTRARRE I CONSUMATORI.....	34: 77
INGREDIENTI PER PRODOTTI DA FORNO E DERIVATI DEL LATTE: CEREAL BAR ENRICH, SANDWICH CRACKER ENRICH, YOGURT TUBE ENRICH, MILK DRINK ENRICH, SMOOTHIE ENRICH E DRINKABLE YOGURT ENRICH - TATE & LYLE - UNIGLAD INGREDIENTI.....	31: 64
LA COLLABORAZIONE CULINARIA PER L'INNOVAZIONE DEGLI ALIMENTI CON AMIDI NOVATION E FARINE FUNZIONALI HOMECRAFT E CREATIVE TEXTURE SOLUTIONS - NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION.....	30: 43
LA TAVOLA ROTONDA DI "INGREDIENTI ALIMENTARI" (R. FRAZZOLI).....	31: 38
LANCIO DELLA GAMMA HOMECRAFT E UNA COLLABORAZIONE CON LO CHEF CHRIS LIGHTFOOT PER LA PRODUZIONE DI CIBI PIÙ GENUINI - NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION.....	30: 50
OLIGOFRUTTOSIO BENE0 PER LA SENSAZIONE DI SAZIETÀ - ORAFI - EIGENMANN & VERONELLI.....	30: 44
OLIO DA SEMI DI IBISCO COME FONTE DI INGREDIENTI.....	34: 92
POMODORI DISIDRATATI AD ELEVATO CONTENUTO DI LICOPENE (A. MICELI - C. NEGRO - L. DE BELLIS - A. MARSEGLIA - P. MASSARI).....	30: 14-17
PROMILK 852 A2, ISOLATO PROTEICO DEL LATTE NEL FORMAGGIO FRESCO - INGREDIA.....	30: 46
PROSWEETS: COLORANTI NATURALI, GENERI ALIMENTARI COLORANTI, PROTEINA NATURALE TALIN, LIEVITO SECCO INATTIVO - OVERSEAL - FRIGERIO FOOD INGREDIENTS.....	31: 44
SOSTITUTI DEI DERIVATI DEL LATTE - TILLMANN'S.....	33: 98

SNACK - IL BCI FORUM 2007 SUI PRODOTTI DA FORNO (R. FRAZZOLI).....	33: 50
SNACK IN PELLETTI DI MAIS O PATATA PER LA COLAZIONE SENZA GRASSI - LIMAGRAIN.....	31: 62
SOIA - HI EUROPE: OLIO DI SOIA - LINYI SHANSONG BIOLOGICAL PRODUCTS	30: 62
HI EUROPE: PROTEINE DI SOIA PRIVE DI COLESTEROLO E BASSO CONTENUTO DI GRASSI - SOLBAR INDUSTRIES.....	30: 62
IFFA: VALORE AGGIUNTO CON PRODOTTI DELLA SOIA. SUPRO, ALPHA, PROCON, RESPONSE, CENTEX - THE SOLAE COMPANY - ADEA.....	33: 89
PIÙ PROTEINE E ZUCCHERI DALLA SOIA.....	31: 68
SPEZIE - I MOLTEPLICI EFFETTI DEL CURRY.....	31: 69
IFFA: MISCELE DI SPEZIE E AROMI PER PARTI SELEZIONATE DEL MAIALE - LAY GEWÜRZE.....	33: 87
SUCCHI - CONSUMER TEST IN SERIE PER LA MESSA A PUNTO DI SUCCHI DI NUOVA FORMULAZIONE (I. ENDRIZZI - G. PIRRETTI - F. GASPERI - D.G. CALÒ - A. MONTANARI - G. GALLERANI).....	35: 6-8
FORMULAZIONE DI UNA BEVANDA FUNZIONALE: IL SUCCO DI CAROTA CON ATTIVITÀ SIMBIOTICA (F. FRATIANNI - R. GIACCO - A. SADA - F. NAZZARO - P. ORLANDO).....	33: 14-17
RECUPERO DI ANTIOCIANINE, FLAVANONI E ZUCCHERI DA SOTTOPRODOTTI DI TRASFORMAZIONE DI ARANCE PIGMENTATE (M. SCORDINO - A. DI MAURO - A. PASSERINI - E. MACCARONE).....	30: 23-31
VITAFOODS: SUCCHI DI FRUTTI TROPICALI: BODYTEC MANGOSTEEN, HIMALAYAN GOJI JUICE - ALLIANCE GROUP.....	33: 78
TÈ - ANTIOSSIDANTI NEGLI ALIMENTI NERVINI: POLIFENOLI TOTALI, CATECHINE E PROANTOCIANIDINE (E. CHIACCHIERINI - S.L.M. ERAMO - D. RESTUCCIA - G. VINCI - L. RECCHIA).....	35: 9-13
VINO - VALUTAZIONE DELLA COMPOSIZIONE E DEL GRADIMENTO DI BEVANDE DI FANTASIA A BASE DI VINO (G. ZEPPA - L. ROLLE - V. GERBI - P. BOSCA).....	33: 6-13
VITAMINE - AGGIUNTA DI VITAMINE E MINERALI NEGLI ALIMENTI (G.U. UE N. L404, 30/12/2006).....	30: 89
HI EUROPE: INCAPSULAMENTO DI OLI CON TECNOLOGICA MLC PER INTEGRARE GLI ALIMENTI CON OLI E VITAMINE - CAVIS.....	30: 70
HI EUROPE: PREMIX VITAMINICI E MINERALI SU MISURA - STERNVITAMIN.....	30: 80
HI EUROPE: VITAMIN PREMIX A-C-E E PREMIX B-COMPLEX PER BEVANDE - VITABLEND.....	30: 64
VITAFOODS: CARDIABEAT MIGLIORA L'ASSORBIMENTO DELLE VITAMINE, CIOCCOLATO MEMO BITE ARRICCHITO CON SHARPPS - ENZYMOTECH.....	33: 82
YOGURT - FERMENTI LATTICI E APPLICAZIONI TECNOLOGICHE, COLTURE PER USO CASEARIO - DALTON BIOTECNOLOGIE.....	35: 60
FERMENTI LATTICI INNOVATIVI: FERMEVE, ACTIFERM, CRYOFERM, MOFINAZIONE - MOFIN ALCE.....	35: 53
HI EUROPE: GAMMA DI MISCELE DI COLTURE VEGETALI YO-MIX PER GLI YOGURT A BASE DI LATTE DI SOIA - DANISCO.....	30: 66

2 - TECNOLOGIA

BIOTECNOLOGIE - I PROGRESSI DELLA NANOTECNOLOGIA.....	32: 80
CONSERVAZIONE - NUOVE MODALITÀ DI INDICAZIONE DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	31: 29
COTTURA - APPLICAZIONE DI FILM EDIBILI A BASE DI PECTINE. RIDUZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI OLIO DURANTE LA FRITTURA (T. GIANCONE - E. TORRIERI - S. CAVELLA - P. MASI).....	35: 22-26
DISIDRATAZIONE - POMODORI DISIDRATATI AD ELEVATO CONTENUTO DI LICOPENE (A. MICELI - C. NEGRO - L. DE BELLIS - A. MARSEGLIA - P. MASSARI).....	30: 14-17
DISTILLAZIONE - HI EUROPE: IMPIANTI DI DISTILLAZIONE E SERVIZIO DI DISTILLAZIONE A PAGAMENTO PRESSO LA PROPRIA SEDE - VTA - SEGIBO.....	30: 80

3 - RICERCA

ANALISI ALIMENTI - APPLICAZIONE DI FILM EDIBILI A BASE DI PECTINE. RIDUZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI OLIO DURANTE LA FRITTURA (T. GIANCONE - E. TORRIERI - S. CAVELLA - P. MASI).....	35: 22-26
CARATTERIZZAZIONE DI POLIFENOLI IN ESTRATTI DI CYNARA CARDUNCULUS L. AD ATTIVITÀ ANTIMICOTICA (P. PINELLI - F. IERI - A. ROMANI - P. BUZZINI - B. TURCHETTI - S. LANTERI).....	32: 20-26
ENGLYST PER LA DETERMINAZIONE RAPIDA DELL'IG E DELLA DIGERIBILITÀ DEI CARBOIDRATI - TNO.....	30: 83
ESTRAZIONE E PURIFICAZIONE DI FRUTTO-OLIGOSACCARIDI DALLA CICORIA (A. SENSIDONI - M. SANDONA).....	30: 18-22
FORMULAZIONE DI UNA BEVANDA FUNZIONALE: IL SUCCO DI CAROTA CON ATTIVITÀ SIMBIOTICA (F. FRATIANNI - R. GIACCO - A. SADA - F. NAZZARO - P. ORLANDO).....	33: 14-17
IL RECUPERO DELLE PECTINE DA BUCCE DI FAVE DI CACAO (C. MOLLEA - F. CHIAMPO - R. CONTI).....	34: 6-9
IMPIEGO DI TECNICHE MOLECOLARI PER STUDI DI CARATTERIZZAZIONE GENETICA E DI STABILITÀ COMMERCIALE DEI PROBIOTICI (C. MEDICI - M. PANCALDI - S. BENDA - E. CARBONI - A. SALVI) - BIOLAB.....	31: 22-28

INFLUENZA DELLA MICORRIZZAZIONE E DELLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA SULL'OLIO ESSENZIALE E SUI PARAMETRI CHIMICI DI FINOCCHIO DOLCE (L.F. DI CESARE - D. VISCARDI - C. MIGLIORI - G. CAMPANELLI - V. FERRARI).....	31: 15-21
POMODORI DISIDRATATI AD ELEVATO CONTENUTO DI LICOPENE (A. MICELI - C. NEGRO - L. DE BELLIS - A. MARSEGLIA - P. MASSARI).....	30: 14-17
RECUPERO DI ANTIOCIANINE, FLAVANONI E ZUCCHERI DA SOTTOPRODOTTI DI TRASFORMAZIONE DI ARANCE PIGMENTATE (M. SCORDINO - A. DI MAURO - A. PASSERINI - E. MACCARONE).....	30: 23-31
SVILUPPO DI UNA PASTA ARRICCHITA IN INULINA (C. NEGRO - L. TOMMASI - L. DE BELLIS - A. MICELI - F. D'ORIA).....	34: 23-26
TEST IN VITRO PER VALUTARE L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIMICROBICA DI UN ESTRATTO DI VINACCIOLI (A. LANTE - A. CORDEIRO DA SILVA - E. MANE - G. LOMOLINO - P. SPETTOLI - G. GABAI - L. LIGNITTO).....	35: 14-16
ANALISI SENSORIALE - FORMAZIONE DI UN PANEL PER L'ANALISI SENSORIALE DI MELE FRESCHE E TRASFORMATE (G. BLANDA - A. SCARPELLINI - L. CERRETTANI - A. CARDINALI - A. BENDINI - G. LERCKER).....	32: 12-19
L'8° CONGRESSO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - CISETA: PARTE I.....	32: 38
L'8° CONGRESSO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - CISETA: PARTE III.....	34: 49
STUDIO DELLA SHELF LIFE SENSORIALE DI LATTE UHT CONFEZIONATO IN BOTTIGLIE DI PET A DIVERSO GRADO DI BARRIERA (S. PORRETTA).....	30: 6-13
STUDIO SULLA STABILITÀ DI SALAMI "LOW FAT" (A.G. FIORE - T. DE PILLI - C. SEVERINI).....	34: 10-22
VALUTAZIONE DELLA COMPONENTE AROMATICA E POLIFENOLICA DI PERE "COSCIA" PRODOTTE NEL TERRITORIO DELL'ETNA (G. BALLISTRERI - N. GUARRERA - A. PASSERINI - E. MACCARONE).....	33: 29-34
RECUPERO E VALORIZZAZIONE DI UN SOTTOPRODOTTO DELLA IV GAMMA. PRIME ESPERIENZE DI PRE-TRATTAMENTO OSMOTICO DI BUCCE D'ARANCIA (S. PINNAVAIA - P. PANI - E. SENESI - D. TORREGGIANI).....	35: 17-21
APPARECCHI ANALISI - HI EUROPE: KIT MAGDA SALMONELLA 24H - RAISIO DIAGNOSTICS.....	30: 81
SIMULATORE DELLA MASTICAZIONE PER MIGLIORARE IL RILASCIO DI AROMA.....	34: 93
CONSUMER SCIENCE - CONSUMER TEST IN SERIE PER LA MESSA A PUNTO DI SUCCHI DI NUOVA FORMULAZIONE (I. ENDRIZZI - G. PIRRETTI - F. GASPERI - D.G. CALÒ - A. MONTANARI - G. GALLERANI).....	35: 6-8
EFFETTO DELLA CONSAPEVOLEZZA DEI CONSUMATORI SUL GIUDIZIO DI GRADIMENTO ESPRESSO PER SALAMI TIPICI CAMPANI (R. DI MONACO - A. D'AMORE - S. CAVELLA - P. MASI).....	34: 17-22
VALUTAZIONE DELLA COMPOSIZIONE E DEL GRADIMENTO DI BEVANDE DI FANTASIA A BASE DI VINO (G. ZEPPA - L. ROLLE - V. GERBI - P. BOSCA).....	33: 6-13
CONTROLLO QUALITÀ - ALLARGAMENTO DELL'UE E RAFFORZAMENTO DELLA QUALITÀ ETICA DELLE NORME ALIMENTARI (G. DURAZZO).....	32: 24-26
INFLUENZA DELLA MICORRIZZAZIONE E DELLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA SULL'OLIO ESSENZIALE E SUI PARAMETRI CHIMICI DI FINOCCHIO DOLCE (L.F. DI CESARE - D. VISCARDI - C. MIGLIORI - G. CAMPANELLI - V. FERRARI).....	31: 15-21
IGIENE - L'APPROCCIO MICROBIOLOGICO ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI. ACCANIMENTI ANALITICI E REALI PERICOLI IN RELAZIONE A CONTAMINAZIONI E TOSSINFEZIONI (G. CASERIO).....	32: 6-19
RASSEGNA SUI MICRORGANISMI INDICI E INDICATORI DI IGIENE ALIMENTARE (C. CANTONI).....	31: 6-14
INFESTAZIONI - L'APPROCCIO MODERNO E LIMITE DELL'APPROCCIO TRADIZIONALE AI PROBLEMI IGIENICI DEGLI ALIMENTI (C. CANTONI).....	33: 18-28
PRONUNCE DEI TRIBUNALI DI MERITO SUL PEPPERONCINO CONTAMINATO DA COLORANTE SUDAN (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	32: 27
MICROBIOLOGIA - BATTERI FUNZIONALI LGG E GENOMA - VALIO.....	34: 103
IMPIEGO DI TECNICHE MOLECOLARI PER STUDI DI CARATTERIZZAZIONE GENETICA E DI STABILITÀ COMMERCIALE DEI PROBIOTICI (C. MEDICI - M. PANCALDI - S. BENDA - E. CARBONI - A. SALVI) - BIOLAB.....	31: 22-28
L'8° CONGRESSO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - CISETA: PARTE III.....	34: 49
L'APPROCCIO MICROBIOLOGICO ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI. ACCANIMENTI ANALITICI E REALI PERICOLI IN RELAZIONE A CONTAMINAZIONI E TOSSINFEZIONI (G. CASERIO).....	32: 6-19
L'APPROCCIO MODERNO E LIMITE DELL'APPROCCIO TRADIZIONALE AI PROBLEMI IGIENICI DEGLI ALIMENTI (C. CANTONI).....	33: 18-28
RASSEGNA SUI MICRORGANISMI INDICI E INDICATORI DI IGIENE ALIMENTARE (C. CANTONI).....	31: 6-14
TEST IN VITRO PER VALUTARE L'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIMICROBICA DI UN ESTRATTO DI VINACCIOLI (A. LANTE - A. CORDEIRO DA SILVA - E. MANE - G. LOMOLINO - P. SPETTOLI - G. GABAI - L. LIGNITTO).....	35: 14-16
RICERCA APPLICATA - ANALISI PER HPLC DI ESTRATTI DI MIRTILLO CON IL MIRTOSSELECT - INDENA.....	30: 47
AUMENTARE L'ACIDO FOLICO NEGLI ALIMENTI ARRICCHITI.....	34: 95
CICLODESTRENE COME CARRIER PER IL RESVERATROLO.....	31: 74
CIOCCOLATO SPECIALE PER DIABETICI - BARRY CALLEBAUT.....	34: 98
CIOCCOLATO: EFFETTI BENEFICI SULLA SALUTE E NOVITÀ SUL MERCATO.....	35: 70
COMPONENTI NELLA BUCCIA DELLA MELA CONTRO LE CELLULE TUMORALI.....	35: 77
CONFRONTO TRA PROTEINE VEGETALI E PROTEINE ANIMALI.....	33: 103
CONTINUA LA DISCUSSIONE SULL'ASPARTAME.....	35: 73
ENGLYST PER LA DETERMINAZIONE RAPIDA DELL'IG E DELLA DIGERIBILITÀ DEI CARBOIDRATI - TNO.....	30: 83
ESENTE DA NITRITI: DOVE FINISCE LA VERITÀ?.....	35: 78
FIBRA DI CACAO PER ALIMENTI IPOCALORICI.....	34: 96

HOWARU DOPHILUS (LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS NCFM) UN'ALTERNATIVA PROBIOTICA AI TRADIZIONALI RIMEDI INTESTINALI - DANISCO	30: 83
I BATTERI PROBIOTICI POSSONO PROTEGGERE DALLE INFEZIONI BATTERICHE	35: 72
I FLAVONOIDI DEI POMODORI GM RIDUCONO LE MALATTIE CARDIOVASCOLARI	30: 82
I FLAVONOIDI NON SONO BUONI ANTIOSSIDANTI IN VIVO	34: 92
I MOLTEPLICI EFFETTI DEL CURRY	31: 69
I PREBIOTICI PROTEGGONO I PROBIOTICI DURANTE LA LAVORAZIONE	30: 87
IL CIOCCOLATO FONDENTE AGISCE COME L'ASPIRINA	30: 82
IL LICOPENE POTREBBE PROTEGGERE LE VITAMINE DEL LATTE	31: 73
L'ESTRATTO DI CIPOLLA ESALTA L'AROMA E LA SHELF LIFE DELLA CARNE	31: 70
L'IDROGENO SOLFORATO DELL'AGLIO RILASSA LE ARTERIE	35: 81
L'OLIO DI PALMA IN SOSTITUZIONE DEL BURRO DI CACAO	30: 86
LA GOMMA GUAR PUÒ RIDURRE IL COLESTEROLO	35: 83
NACL PER RIDURRE L'ACRILAMIDE	35: 75
NESTLÉ APPROFONDISCE LA CONOSCENZA SUL GUSTO	35: 74
NUOVO PROCESSO PER CACAO RICCO DI FLAVONOIDI	34: 94
NUTRIENTI ESSENZIALI E LONGEVITÀ	34: 98
OLIO DA SEMI DI IBISCO COME FONTE DI INGREDIENTI	34: 92
PIÙ PROTEINE E ZUCCHERI DALLA SOIA	31: 68
PREVENZIONE DELLA PERDITA DI UDITO CON L'ACIDO FOLICO	31: 74
PRODOTTI LATTIERO CASEARI SENZA ALLERGENI	31: 68
PROPRIETÀ DEGLI SCARTI DI GIRASOLE	35: 80
SIMULATORE DELLA MASTICAZIONE PER MIGLIORARE IL RILASCIO DI AROMA	34: 93
UN ANTIOSSIDANTE ALIMENTARE DALLE FOGLIE DELL'OLIVO	34: 98
ZUCCHERI E SOSTANZE IPO-COLESTEROLEMIZZANTI DAGLI AGRUMI	34: 91

4 - IMBALLAGGI

CONFEZIONAMENTO - L'8° CONGRESSO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - CISETA: PARTE III	34: 49
UNA SENTENZA IN TEMA DI "INSUDICIAMENTO" (A. AMBANELLI - L. VICINI)	34: 27
ETICHETTE - CHI RISPONDE DI UN ERRORE IN ETICHETTA? IMPORTANTE SENTENZA DELLA CORTE DI GIUSTIZIA (A. AMBANELLI - L. VICINI)	30: 32
ETICHETTA DEI DOLCIFICANTI ARTIFICIALI	35: 88
GLI ENIGMI DI UNA RECENTE MODIFICA DELLE NORME IN TEMA DI ETICHETTATURA (A. AMBANELLI - L. VICINI)	35: 28
IL REGOLAMENTO "CLAIM" 1924/2006: CONVEGNI SULLE INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE NELLE ETICHETTE E NELLA PUBBLICITÀ (R. FRAZZOLI)	35: 38
INDICAZIONI INGREDIENTISTICHE IN ETICHETTA (G.U. N. 252 - 29/10/2007)	35: 91
LA TAVOLA ROTONDA DI "INGREDIENTI ALIMENTARI" (R. FRAZZOLI)	31: 38
TUTTO QUELLO CHE BISOGNA SAPERE SUI "CLAIM" NUTRIZIONALI E SALUTISTICI (R. CONTATO)	34: 44
IMBALLI - UNA SENTENZA IN TEMA DI "INSUDICIAMENTO" (A. AMBANELLI - L. VICINI)	34: 27

5 - VARIE

NUTRIZIONE - ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI (S. MUSSO)	33: 61
ALTRE PREVISIONI PER LE TENDENZE DEI CONSUMATORI	30: 59
DELUCIDAZIONI SUL CIOCCOLATO FONDENTE	30: 53
I CONSIGLI NUTRIZIONALI AI GENITORI PER UNA CRESCITA OTTIMALE DEI FIGLI "NUTRITION ADVISORS' NETWORK"	35: 88
LA MELATONINA PUÒ AIUTARE A RITARDARE L'INVECCHIAMENTO	32: 84
LE GIORNATE NAZIONALI DI NUTRIZIONE PRATICA DIETECOM ITALIA - LA SALUTE VIENE MANGIANDO (R. CONTATO)	35: 43
TUTTO QUELLO CHE BISOGNA SAPERE SUI "CLAIM" NUTRIZIONALI E SALUTISTICI (R. CONTATO)	34: 44
VITAFODS: PINNOETHIN PER SOPPRIMERE IL DESIDERIO DI MANGIARE - LIPID NUTRITION	34: 69
SIUREZZA ALIMENTARE - ALLERGENI: NESSUN MARGINE DI ERRORE	31: 79
L'APPROCCIO MODERNO E LIMITE DELL'APPROCCIO TRADIZIONALE AI PROBLEMI IGIENICI DEGLI ALIMENTI (C. CANTONI)	33: 18-28
L'USO DELLA FORMALDEIDE COME CONSERVANTE DEGLI ADDITIVI	31: 80
LA FDA HA RIESAMINATO LO STUDIO ITALIANO SULL'ASPARTAME	32: 91
LE GIORNATE NAZIONALI DI NUTRIZIONE PRATICA DIETECOM ITALIA - LA SALUTE VIENE MANGIANDO (R. CONTATO)	35: 43
SI ALLUNGA L'ELENCO DEGLI ALLERGENI	31: 78
TRACCIABILITÀ - INGREDIENTI "LOCALI" PER ATTRARRE I CONSUMATORI	34: 77
LE CERTIFICAZIONI "STP" NEL SETTORE DEGLI AROMI - SELECT ALIMENTA	35: 89

6 - NOTIZIE

AZIENDE - ACCORDO TRA DANISCO E TNO PER I CEPPI PROBIOTICI CONTRO L'OBESITÀ	34: 108
ACCORDO TRA DSM E AVEBE PER LO SVILUPPO DI PRODOTTI PIÙ MORBIDI	35: 90

AROMI, ESSENZE, FRAGRANZE - VARIATI	31: 66
BARENTZ SERVICE ACQUISISCE SICOS	31: 84
BRENTTAG ACQUISISCE NATURAL WORLD	33: 108
DA INGREDIA E EURIAL NASCE IDI	31: 87
DOW ACQUISISCE WOLFF WALSDRODE	30: 52
DSM FESTEGGIA 100 ANNI D'INNOVAZIONE	31: 85
FRUTAROM ACQUISISCE LA BRITANNICA JUPITER FLAVOURS	32: 93
FRUTAROM ACQUISISCE LA DIVISIONE ADDITIVI ALIMENTARI DELLA ADUMIM - PRODOTTI GIANNI	34: 105
GEE LAWSON DISTRIBUTORE ANCHE DI KELATRON, SAN PALMETTO BERRIES E ASAHI-KASEI	32: 92
HP BOTANICALS ACQUISITA DA NATUREX	32: 92
IL NUOVO GRUPPO ALIMENTARE "FUNCTIONAL FOOD" BENEVO - ORAFTI - PALATINIT - REMY	35: 91
IN BRASILE NUOVO CENTRO SYMRISE PER GLI AGRUMI	32: 93
JOINT VENTURE TRA ENZYMOPEC E AARHUSKARLSHAMN	34: 108
JOINT VENTURE TRA TATE & LYLE - ERIDANIA	32: 93
LABORATORIO PER LO SVILUPPO DI PRODOTTI - PRODOTTI GIANNI	34: 103
LE GRANDI AZIENDE ALIMENTARI INVESTONO IN SCIENZA	31: 82
NASCE UNIVAR FOOD INGREDIENTS PRECEDENTEMENTE SOTTO IL NOME FISKE	34: 107
NUOVA SOCIETÀ AFFILIATA PER AVEBE	31: 86
NUOVO DISTRIBUTORE PER METHOCEL FOOD GUM DELLA DOW CHEMICAL - BRENTTAG	33: 102
OCEAN SPRAY AUMENTA LA CAPACITÀ PRODUTTIVA - NATEX INTERNATIONAL TRADE	31: 86
PALATINIT VINCE IN RUSSIA	30: 52
QUEST INTERNATIONAL ACQUISITA DA GIVAUDAN	30: 52
WILD IDENTIFICA TRE TENDENZE CHIAVE PER LE BEVANDE	30: 57
CONVEGNI - ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI (S. MUSSO)	33: 61
CONFRONTO TRA PROTEINE VEGETALI E PROTEINE ANIMALI	33: 103
FISA, FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA: FIERA LEADER PER L'INDUSTRIA INGREDIENTISTICA DELL'AMERICA LATINA	35: 49
FORUM A CREMONA SULLO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI: QUALYFOOD INGREDIENTS	31: 88
GLI ALIMENTI FUNZIONALI A CONVEGNO (R. FRAZZOLI)	33: 54
IL BCI FORUM 2007 SUI PRODOTTI DA FORNO (R. FRAZZOLI)	33: 50
IL REGOLAMENTO "CLAIM" 1924/2006: CONVEGNI SULLE INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE NELLE ETICHETTE E NELLA PUBBLICITÀ (R. FRAZZOLI)	35: 38
L'8° CONGRESSO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - CISETA: PARTE I	32: 38
L'8° CONGRESSO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - CISETA: PARTE II	33: 66
L'8° CONGRESSO DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - CISETA: PARTE III	34: 49
LA TAVOLA ROTONDA DI "INGREDIENTI ALIMENTARI" (R. FRAZZOLI)	31: 38
LE GIORNATE NAZIONALI DI NUTRIZIONE PRATICA DIETECOM ITALIA - LA SALUTE VIENE MANGIANDO (R. CONTATO)	35: 43
QUALYFOOD INGREDIENTS: FORUM SULLO SVILUPPO DI PRODOTTI ALIMENTARI	34: 39
SVILUPPI SCIENTIFICI INTERNAZIONALI SUI PRODOTTI FUNZIONALI AL SIMPOSIO INTERNAZIONALE SUGLI ALIMENTI FUNZIONALI - ROQUETTE	34: 106
TUTTO QUELLO CHE BISOGNA SAPERE SUI "CLAIM" NUTRIZIONALI E SALUTISTICI (R. CONTATO)	34: 44
WORKSHOP SULLE FARINE INTEGRALI - PROGETTO HEALTHGRAIN	33: 46
ECONOMIA - ALTRE PREVISIONI PER LE TENDENZE DEI CONSUMATORI	30: 59
AUMENTA IN USA LA DOMANDA PER I DOLCIFICANTI ALTERNATIVI	32: 88
CIBI CHE AIUTANO A VIVERE MEGLIO: IL CACAO	32: 89
CONSUMO DI BEVANDE A BASSO CONTENUTO CALORICO	35: 60
CRESCE IL MERCATO EUROPEO DEI POLIOLI	32: 90
CRESCE IN USA IL MERCATO DEGLI INGREDIENTI PROTEICI	30: 58
DIECI TENDENZE ALIMENTARI PER IL 2007	30: 54
I NUOVI PRODOTTI NEL MONDO	30: 35
I NUOVI PRODOTTI NEL MONDO	31: 32
I NUOVI PRODOTTI NEL MONDO	32: 32
I NUOVI PRODOTTI NEL MONDO	33: 40
I NUOVI PRODOTTI NEL MONDO	34: 31
I NUOVI PRODOTTI NEL MONDO	35: 32
IN CRESCITA IL MERCATO GLOBALE DELLE COLTURE AMIDACEE	30: 56
LA TAVOLA ROTONDA DI "INGREDIENTI ALIMENTARI" (R. FRAZZOLI)	31: 38
NUOVE OPPORTUNITÀ PER IL MERCATO DEI DOLCIFICANTI	30: 55
PIÙ INFORMAZIONE RIGUARDO AI COLORANTI NATURALI	35: 85
PROGRAMMA FLAVOURVISION, PRIMA PREVISIONE ANNUALE PER GLI AROMI - GIVAUDAN	30: 58
SUPER-ALIMENTI PER SUPER-VENDITE?	35: 84
UN EUROPEO SU TRE VUOLE CIOCCOLATO CON BENEFICI SALUTISTICI (INDAGINE REALIZZATA DA BARRY CALLEBAUT)	32: 87
WILD IDENTIFICA TRE TENDENZE CHIAVE PER LE BEVANDE	30: 57
ESPOSIZIONI - ANUGA 2007 NEL RINNOVATO POLO ESPOSITIVO DI COLONIA	30: 99
FISA, FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA: FIERA LEADER PER L'INDUSTRIA INGREDIENTISTICA DELL'AMERICA LATINA	35: 49
HI EUROPE 2006, IL SALONE DEGLI INGREDIENTI SALUTISTICI	30: 61
IFFA: MISCELE E INGREDIENTI PER L'INDUSTRIA DELLA CARNE A FRANCOFORTE	33: 84
PROSWEETS, INGREDIENTI PER L'INDUSTRIA DOLCIARIA A COLONIA	31: 42
QUALYFOOD INGREDIENTS: FORUM SUL MONDO DEGLI INGREDIENTI	30: 97
RIMINIWELLNESS, IL MONDO DEL BENESSERE ALIMENTARE	32: 60

VITAFOODS HA FESTEGGIATO I SUOI 10 ANNI - I PARTE.....	33: 76	NUOVE MODALITÀ DI INDICAZIONE DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	31: 29
VITAFOODS HA FESTEGGIATO I SUOI 10 ANNI - II PARTE.....	34: 67	PRONUNCE DEI TRIBUNALI DI MERITO SUL PEPERONCINO CONTAMINATO DA COLORANTE SUDAN (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	32: 27
VITAFOODS, DECIMA EDIZIONE IN GRANDE STILE.....	31: 88	REQUISITI DI PUREZZA PER ADDITIVI ALIMENTARI ED EDULCORANTI (G.U. UE N. L346, 9/12/2006).....	30: 96
INTERNET - UN SITO INTERNET DEDICATO A FABULESS: RESISTEMPTATION.COM - DSM FOOD SPECIALTIES.....	30: 49	TUTTO QUELLO CHE BISOGNA SAPERE SUI "CLAIM" NUTRIZIONALI E SALUTISTICI (R. CONTATO) (REG. CE N. 1924/06).....	34: 44
LEGGI - AGGIUNTA DI VITAMINE E MINERALI NEGLI ALIMENTI (G.U. UE N. L404, 30/12/2006).....	30: 89	UNA SENTENZA IN TEMA DI "INSUDICIAMENTO" (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	34: 27
ALLARGAMENTO DELL'UE E RAFFORZAMENTO DELLA QUALITÀ ETICA DELLE NORME ALIMENTARI (G. DURAZZO).....	32: 24-26	PREMI - FISA, FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA: 10° EDIZIONE DEGLI OSCAR DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE.....	35: 49
CHI RISPONDE DI UN ERRORE IN ETICHETTA? IMPORTANTE SENTENZA DELLA CORTE DI GIUSTIZIA (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	30: 32	IFFA, PREMIO NUOVI PRODOTTI: UN ESTRATTO DALLE OSSA DEL PROSCIUTTO "PARMA SALAMI" - ZINI INGREDIENTI ALIMENTARI.....	33: 92
GLI ENIGMI DI UNA RECENTE MODIFICA DELLE NORME IN TEMA DI ETICHETTATURA (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	35: 28	PALATINIT VINCE IN RUSSIA.....	30: 52
INDICAZIONI INGREDIENTISTICHE IN ETICHETTA (G.U. N. 252 - 29/10/2007).....	35: 91	PREMIO 2006 PER LA RICERCA NUTRIZIONALE A GÉRARD PASCAL - AJINOMOTO.....	31: 82
LE GARANZIE DIFENSIVE NEL CORSO DELLE PROCEDURE DI ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (A. AMBANELLI - L. VICINI).....	33: 35	PREMIO GOLD AWARD HI EUROPE: DOLCIFICANTI XTEND ISOMALTULOSIO - CARGILL.....	30: 62

LE 168 AZIENDE

AAK, AARHUSKARLSHAMN: JOINT VENTURE TRA ENZYMOTEK E AARHUSKARLSHAMN....	34: 108	NUOVO DISTRIBUTORE PER METHOCEL FOOD GUM DELLA DOW CHEMICAL.....	33: 102
PROSWEETS: SOSTITUTO DEL CIOCCOLATO ILLEXAO CB E DEL BURRO DI CACAO ILLEXAO SC.....	31: 46	CANNA PULL: RIMINIWELLNESS: BEVANDA ANALCOLICA ENERGETICA A BASE DI ESTRATTO DI CANNABIS.....	32: 62
AB ENZYMES: ENZIMI PER SUCCHI DI AGRUMI E FRUTTI TROPICALI ROHAPECT PTE, ROHAMENT PL.....	33: 95	CAP DIANA: IFFA: PROTEINE CARNEE CAPROTEINS: CAPREMIUM 95 E CAPROCIURE 95.....	33: 86
ABS FOOD: GERMOGLI DI FRUMENTO CON PASTA ACIDA - BÖCKER.....	32: 71	CAREMOLI: HI EUROPE: FIBRA FIBREGUM A BASSO INDICE GLICEMICO - CNI-COLLOIDES NATURELS INTERNATIONAL.....	30: 68
POMGEL, SOSTITUTO PER FIOCCHI DI PATATE - KRÖNER-STÄRKE.....	31: 53	HI EUROPE: FORNITURE DI PRODOTTI AFRICANI E TROPICALI - STARLIGHT PRODUCTS.....	30: 68
ADEA: COLORMAKER, COLORI NATURALI IN MISCELE PERSONALIZZATE - D.D. WILLIAMSON.....	34: 88	IFFA: FIBRA CONCENTRATA DI PATATA VITACEL - J. RETTENMAIER & SÖHNE.....	33: 88
FISA: PROTEINE VEGETALI CON CARNE DI PESCE - THE SOLAE COMPANY.....	35: 49	LA STORIA DEL CRANBERRY - DECAS.....	32: 68
IFFA: VALORE AGGIUNTO CON PRODOTTI DELLA SOIA. SUPRO, ALPHA, PROCON, RESPONSE, CENTEX - THE SOLAE COMPANY.....	33: 89	STRUTTURANTE NUTRIZIONALE EQUACIA - CNI.....	31: 58
IL NUOVO GRUPPO ALIMENTARE "FUNCTIONAL FOOD" BENE0 - REMY INDUSTRIES.....	35: 91	CARGILL: CACAO IN POLVERE FINELY-GROUND SEMI-SWEET BURGUNDY.....	31: 65
PETIZIONE INOLTRATA DA D.D. WILLIAMSON SUI COLORANTI NATURALI.....	32: 92	HI EUROPE: DOLCIFICANTI XTEND.....	30: 62
AJINOMOTO ASPARTAME: ASPARTAME QDE 510 ALTAMENTE SOLUBILE - GIUSTO FARAVELLI.....	35: 60	METODO DI LAVORAZIONE DEL CACAO CHE RIDUCE IL CONTENUTO DI GRASSO E AUMENTA LA CAPACITÀ DI DISSOLUZIONE DELLA POLVERE.....	32: 75
AJINOMOTO EUROPE: PREMIO 2006 PER LA RICERCA NUTRIZIONALE A GÉRARD PASCAL.....	31: 82	VITAFOODS: INGREDIENTI A BASE DI OMEGA-3.....	33: 82
AJINOMOTO FOODS EUROPE: IFFA: ACTIVA WM PER MIGLIORARE LA STRUTTURA DEI PRODOTTI CARNEI.....	33: 85	CAVIS: HI EUROPE: INCAPSULAMENTO DI OLI CON TECNOLOGICA MLC PER INTEGRARE GLI ALIMENTI CON OLI E VITAMINE.....	30: 70
AJINOMOTO SWITZERLAND: AMINOACIDI CON DOLCIFICANTE PER DIMINUIRE IL GUSTO AMARO PER BEVANDE.....	32: 75	CHIMAB: ESTERI DEL SACCAROSIO PER MOUSSE A BASE DI FRUTTA - SISTERNA.....	31: 64
ALLIANCE GROUP: VITAFOODS: SUCCHI DI FRUTTI TROPICALI: BODYTEC MANGOSTEEN, HIMALAYAN GOJI JUICE.....	33: 78	FIBRA DI AVENA SUNOPTA CON POCA LIGNINA.....	34: 80
ANONA: PROSWEETS: INGREDIENTI A BASE DI CEREALI UTILIZZANDO IL PROCESSO HTST.....	31: 45	FISA: CALCIO PURACAL E GLUCONAL - PURAC.....	35: 50
ARLA FOODS INGREDIENTS: HI EUROPE: PROTEINA NATURALE LACPRODAN PL20.....	30: 71	HI EUROPE: GELATO REALIZZATO CON SURPR'ICE CON RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI E ZUCCHERO - SENSUS.....	30: 81
ATLÁNTICA INTERNACIONAL: PREPARATI A BASE DI FRUTTA TROPICALE FRESCA.....	35: 60	HI EUROPE: LATTATO DI POTASSIO PURASAL OPTI.FORM PD PLUS E PURASAL HIPURE P PLUS - PURAC.....	30: 73
AVEBE ITALIA: ACCORDO TRA DSM E AVEBE PER LO SVILUPPO DI PRODOTTI PIÙ MORBIDI.....	35: 90	PROSWEETS: ESTERI DEL SACCAROSIO PER I PRODOTTI DA FORNO - SISTERNA.....	31: 44
GAMMA DI AMIDI DI PATATA ELIANE, SOLUZIONI INNOVATIVE PER I RIPIENI DI FRUTTA.....	30: 43	CHR. HANSEN: CIAMBELLO, IL FORMAGGIO CON PROBIOTICO BB-12.....	34: 84
NUOVA SOCIETÀ AFFILIATA PER AVEBE.....	31: 86	IFFA: PRODOTTI PER STANDARDIZZARE GLI INSACCATI.....	33: 86
BARENTZ SERVICE: BARENTZ SERVICE ACQUISISCE SICOS.....	31: 84	CNI-COLLOIDES NATURELS INTERNATIONAL: HI EUROPE: FIBRA FIBREGUM A BASSO INDICE GLICEMICO - CAREMOLI.....	30: 68
BARRY CALLEBAUT ITALIA: ACTICOA, PROCESSO DI PREPARAZIONE DEL CIOCCOLATO CON ALTE CONCENTRAZIONI DI POLIFENOLI.....	30: 44	STRUTTURANTE NUTRIZIONALE EQUACIA - CAREMOLI.....	31: 58
CIOCCOLATO SPECIALE PER DIABETICI.....	34: 98	COGNIS: AGENTE MONTANTE PER APPLICAZIONI SALATE LAMEQUICK AS 165.....	35: 58
CIOCCOLATO: EFFETTI BENEFICI SULLA SALUTE E NOVITÀ SUL MERCATO.....	35: 70	EMULSIONANTI A BASSO CONTENUTO DI GRASSI TRANS NUTRISOFT 55.....	31: 56
INDAGINE: UN EUROPEO SU TRE VUOLE CIOCCOLATO CON BENEFICI SALUTISTICI.....	32: 87	EMULSIONANTI AD ALTE PRESTAZIONI PER LA PANIFICAZIONE: DATEM, LAMETOP 500.....	33: 93
BENE0-ORAFI: AIUTARE GLI ADOLESCENTI A MANTENERE IL PESO OTTIMALE CON SYNERGY I - EIGENMANN & VERONELLI.....	35: 64	HI EUROPE: OMEVITAL, GAMMA DI OLI DI ORIGINE MARINA.....	30: 74
IL NUOVO GRUPPO ALIMENTARE "FUNCTIONAL FOOD" BENE0 - ORAFI - PALATINIT - REMY.....	35: 91	PRODOTTI MONOGLICERIDI KOSHER.....	34: 76
INULINA SOLUBILE A BASSO TENORE DI ZUCCHERI, ORAFI HSI ULTRA - EIGENMANN & VERONELLI.....	35: 57	COSUCRA: FIBRA DI INULINA A BASSO TENORE DI ZUCCHERO: FIBRULINE INSTANT DS - PRODOTTI GIANNI.....	31: 49
BHJ PROTEIN FOODS: IFFA: PROTEINE ANIMALI AD ALTA FUNZIONALITÀ PER L'INDUSTRIA DELLA LAVORAZIONE DELLA CARNE.....	33: 85	CP KELCO: CARRAGENINA DERIVATA DALLE ALGHE GENULACTA PER DESSERT FRESCHI, GENUGEL PER DESSERT MULTISTRATO, GENUINE ALTERNATIVO DELLA GELATINA PER CARAMELLE E WATER JELLY - GIUSTO FARAVELLI.....	31: 50
BIOCHEM: COLTURE SELEZIONATE DI BATTERI LATTICI.....	35: 60	CYANOTECH: VITAFOODS: ASTAXANTINA NATURALE BIOASTIN.....	33: 80
BIOFER: VITAFOODS: FOSFATIDILCOLINA DI ALTA QUALITÀ BIOSSENTIALE.....	33: 77	D.D. WILLIAMSON: COLORMAKER, COLORI NATURALI IN MISCELE PERSONALIZZATE - ADEA.....	34: 88
BIOBAB: IMPIEGO DI TECNICHE MOLECOLARI PER STUDI DI CARATTERIZZAZIONE GENETICA E DI STABILITÀ COMMERCIALE DEI PROBIOTICI (C. MEDICI - M. PANCALDI - S. BENDA - E. CARBONI - A. SALVI).....	31: 22-28	PETIZIONE SUI COLORANTI NATURALI - ADEA.....	32: 92
BIORIGINAL: VITAFOODS: ACIDI GRASSI ESSENZIALI MULTI-EFA PLUS X.....	33: 81	DALTON BIOTECNOLOGIE: FERMENTI LATTICI E APPLICAZIONI TECNOLOGICHE, COLTURE PER USO CASEARIO.....	35: 60
BÖCKER: GERMOGLI DI FRUMENTO CON PASTA ACIDA - ABS FOOD.....	32: 71	DANISCO CULTOR ITALIA: ACCORDO TRA DANISCO E TNO PER I CEPPI PROBIOTICI CONTRO L'OBESITÀ.....	34: 108
BRENTTAG: BRENTTAG ACQUISISCE NATURAL WORLD.....	33: 108	COLTURA PER IL PECORINO SARDO CHOOZIT SU CASU.....	33: 93
		DIMODAN NH, EMULSIONANTE ANTIRAFFERMAMENTO PER PRODOTTI DA FORNO PRIVO DI GRASSI IDROGENATI (GRASSI TRANS).....	34: 75
		ESTRATTI DI TÈ VERDE GUARDIAN PER MANTENERE IL GUSTO DELL'AROMA DELLA CARNE PIÙ A LUNGO.....	31: 58

VITAFODS: MACAPURE (AFRODISIACO) E MACATONIC (ENERGIZZANTE) PROVENIENTI DALLA MACA (CRUCIFERA NATIVA DEL PERÙ)	34: 68
NEOTRON: GLI ALIMENTI FUNZIONALI A CONVEGNO (R. FRAZZOLI)	33: 54
NOVOZYMES: ENZIMA LYPOPAN XTRA UN'ALTERNATIVA AGLI ADDITIVI CHIMICI PER LA PANIFICAZIONE	30: 46
NUTRACEA: CRUSCA DI RISO STABILIZZATA - GIULIO GROSS	31: 55
HI EUROPE: CRUSCA DI RISO STABILIZZATA RICEX SRB E SRB-FINE	30: 74
NUTRACEUTICA: VITAFODS: COLLAGENE FISHPEP DI ORIGINE MARINA	33: 81
NUTRINOVA: HI EUROPE: DOLCIFICANTE SUNETT A BASE DI ACESULFAME K - GIUSTO FARAVELLI	30: 62
NUTRIPROCESS: HI EUROPE: IMPIANTO CO SPRAY-DRYING PER POLVERI LIOFILIZZATE PERSONALIZZATE	30: 78
OCEAN SPRAY: ATTIVITÀ ANTIADESIVA DELLE PROANTOCIANIDINE (PAC) DEL CRANBERRY - NATEX INTERNATIONAL TRADE	32: 74
OCEAN SPRAY AUMENTA LA CAPACITÀ PRODUTTIVA - NATEX INTERNATIONAL TRADE	31: 86
OLIVIAGRIFAM: RIMINIWELLNESS: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ADDIZIONATO DI BIOFENOLI DEL TÈ VERDE	32: 61
OMNIAFOOD: PREPARATI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE: PANE GRATTUGIATO TIPO GIAPPONESE E PASTELLE	35: 57
ORAFI: HI EUROPE: BENEOLGI, INULINA A BASSO TENORE DI ZUCCHERO - EIGENMANN & VERONELLI	30: 78
IL NUOVO GRUPPO ALIMENTARE "FUNCTIONAL FOOD" BENEOLGI - EIGENMANN & VERONELLI	35: 91
OLIGOFRUTTOSTIO BENEOLGI PER LA SENSAZIONE DI SAZIETÀ - EIGENMANN & VERONELLI	30: 44
PREBIOTICI BENEOLGI SYNERGY I PER LA PROTEZIONE CONTRO IL TUMORE DEL COLON, PROGRAMMA SYNCAN - EIGENMANN & VERONELLI	31: 59
OVERSEAL: PROSWEETS: COLORANTI NATURALI, GENERI ALIMENTARI COLORANTI, PROTEINA NATURALE TALIN, LIEVITO SECCO INATTIVO - FRIGERIO FOOD INGREDIENTS	31: 44
PALATINIT: IL NUOVO GRUPPO ALIMENTARE "FUNCTIONAL FOOD" BENEOLGI - TILLMANN	35: 91
PALATINIT VINCE IN RUSSIA - TILLMANN	30: 52
PROSWEETS: PRODOTTI DI CONFETTERIA CON IL SOSTITUTO DELLO ZUCCHERO ISOMALT - TILLMANN	31: 43
PALSGAARD: EMULPALS 300, EMULSIONANTE PER TORTE - FOOD INGREDIENTS SERVICE	30: 47
PANINKRET CHEM.-PHARM. VERTRIEBSGES: VITAFODS: ESTRATTI VEGETALI - L.C.M. TRADING	34: 67
PARMALAT: RIMINIWELLNESS: LE NOVITÀ DELLA LINEA "BENESSERE": LATTI FUNZIONALI (OMEGA 3, FIBRESSE, ZYMIL), LINEA JEUNESSE ARRICCHITI CON COENZIMA Q10, LINEA "SANTAL - 15 COLORI DELLA SALUTE"	32: 63
PEPE: RIMINIWELLNESS: BEVANDE A BASE DI GINSENG	32: 61
PERFOODS: NUOVI CEREALI PER LA PRIMA COLAZIONE: CRUNCHIES CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO	34: 87
PHARMACHEM LABORATORIES: VITAFODS: STARCHLITE PER RIDURRE L'INDICE GLICEMICO	34: 67
PLANTEXTRAKT: ESTRATTI DI ERBE PER BEVANDE AL CAFFÈ E RINFRESCANTI - MB MED	33: 96
ESTRATTI DI TÈ E DI ERBE PER I TREND: NATURALITÀ E SALUTE - MB MED	35: 64
ESTRATTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E DELLE BEVANDE - MB MED	31: 51
HI EUROPE: BIBITA EQ AGLI ESTRATTI DI TÈ ED ERBE PER UNA SENSAZIONE DI VITALITÀ E BENESSERE - ULRICH D.	30: 72
VITAFODS: ESTRATTI PER ALIMENTI SU MISURA PRODOTTI CON L'IDEA EQ - MB MED	34: 72
PROBIOTICAL: VITAFODS: APPLICAZIONI PER I PROBIOTICI NEL SETTORE ALIMENTARE	33: 76
PRODOTTI GIANNI: APPLICAZIONI DEI SUCRETERI NEI PRODOTTI DA FORNO RYOTO SUGAR ESTERS - MITSUBISHI KAGAKU FOOD CHEMICAL CORP.	35: 56
FIBRA DI INULINA A BASSO TENORE DI ZUCCHERO: FIBRULINE INSTANT DS - COSUCRA	31: 49
FRUTAROM ACQUISISCE LA DIVISIONE ADDITIVI ALIMENTARI DELLA ADUMIM	34: 105
GAMMA DI ANTIOSSIDANTI NATURALI ORIGANOX - RAD NATURAL TECHNOLOGIES	32: 71
LABORATORIO PER LO SVILUPPO DI PRODOTTI	34: 103
SISTEMI ALIMENTARI OMEGA-3 PER PRODOTTI LATTIERO-CASEARI - FRUTAROM	33: 99
SUCRETERI PER PRODOTTI DOLCIARI RYOTO SUGAR ESTERS - MITSUBISHI-KAGAKU FOODS CO.	33: 101
VITAFODS: BENOLEA ESTRATTO DI FOGLIA D'OLIVO E NEURAVENA ESTRATTO DI AVENA SELVATICA - FRUTAROM	34: 72
PROLIANT EUROPE: IFFA: COLORANTI PER LA CARNE APRORED	33: 88
PULEVA BIOTECH: HI EUROPE: HEREDITUM, PROBIOTICI DAL LATTE UMANO	30: 72
PURAC: FISA: CALCIO PURACAL E GLUCONAL - CHIMAB	35: 50
HI EUROPE: LATTATO DI POTASSIO PURASAL OPTI.FORM PD PLUS E PURASAL HIPURE P PLUS - CHIMAB	30: 73
PURATOS: IL BCI FORUM 2007 SUI PRODOTTI DA FORNO (R. FRAZZOLI): LABORATORIO MOBILE ALLESTITO ALL'INTERNO DI UN AUTOBUS	33: 50
RAD NATURAL TECHNOLOGIES: GAMMA DI ANTIOSSIDANTI NATURALI ORIGANOX - PRODOTTI GIANNI	32: 71
RAISIO DIAGNOSTICS: HI EUROPE: KIT MAGDA SALMONELLA 24H	30: 81
REAL AROMI: AROMI NATURALI E MIX AROMATICI	35: 52
REINOR: VITAFODS: SI ALZANO GLI STANDARD DI PUREZZA DI OMEGA-3 - EPAX	33: 83
REMY INDUSTRIES: IL NUOVO GRUPPO ALIMENTARE "FUNCTIONAL FOOD" BENEOLGI - ADEA	35: 91
RONDO DOGE: IL BCI FORUM 2007 SUI PRODOTTI DA FORNO (R. FRAZZOLI): LABORATORIO MOBILE ALLESTITO ALL'INTERNO DI UN AUTOBUS	33: 50
ROUQUETTE: HI EUROPE: GAMMA DI INGREDIENTI PER LA SALUTE: FIBRE SOLUBILI NUTRIOSE, MALTILOLO MALTISORB, PROTEINA DI PISELLO NUTRALYS	30: 73
PROSWEETS: DOLCI SENZA ZUCCHERO CON IL MALTILOLO MALTISORB E LA FIBRA SOLUBILE NUTRIOSE, CONVERSIONE ENZIMATICA DELL'AMIDO CLEARGUM LG	31: 45
SVILUPPI SCIENTIFICI INTERNAZIONALI SUI PRODOTTI FUNZIONALI AL SIMPOSIO INTERNAZIONALE SUGLI ALIMENTI FUNZIONALI	34: 106
ROUSSELOT: HI EUROPE: COLLAGENE IDROLIZZATO RHC COMPOSTO DA PROTEINE PURE	30: 73
ROYAL BUISMAN: IFFA: COLORE ATTRAENTE PER PRODOTTI A BASE DI CARNE CAREMEL SPREAD E BURNT SUGAR SPREAD	33: 84
RUITENBERG INGREDIENTS: IFFA: AROMI AFFUMICATI ZESTI SMOKE, NATURESOL PREMIUM PLUS PER GRILL	33: 88
SEGIBO: HI EUROPE: IMPIANTI DI DISTILLAZIONE E SERVIZIO DI DISTILLAZIONE A PAGAMENTO PRESSO LA PROPRIA SEDE - VTA	30: 80
SELECT ALIMENTA: LE CERTIFICAZIONI "STP" NEL SETTORE DEGLI AROMI	35: 89
SENSUS: HI EUROPE: GELATO REALIZZATO CON SURPR'ICE CON RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI E ZUCCHERO - CHIMAB	30: 81
SHANDONG FUFENG FERMENTATION: HI EUROPE: GOMMA XANTANO	30: 71
SICOS: BARENTZ SERVICE ACQUISISCE SICOS	31: 84
SIPAL PARTNERS: PRIMO SCIROPPO DI FRUTTOSTIO BIOLOGICO SEDA-FRUCT - UNIGLAD INGREDIENTS	34: 82
SCIROPPI BIOLOGICI DI CEREALI (KAMUT: SIPA-KAMUT 62) E FRUTTA SECCA (SIPA-DATES, SIPA-FIGS) - UNIGLAD INGREDIENTS	31: 54
SISTERNA: ESTERI DEL SACCAROSIO PER MOUSSE A BASE DI FRUTTA - CHIMAB	31: 64
PROSWEETS: ESTERI DEL SACCAROSIO PER I PRODOTTI DA FORNO - CHIMAB	31: 44
SOLBAR INDUSTRIES: HI EUROPE: PROTEINE DI SOIA PRIVE DI COLESTEROLO E BASSO CONTENUTO DI GRASSI	30: 62
SOUL FOOD: AÇAÍ, FRUTTO TROPICALE CON PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTI ED ENERGIZZANTI	33: 98
SPICE APPLICATION SYSTEMS: AFFITTO DI UN LABORATORIO PER LA SPERIMENTAZIONE DI NUOVI PRODOTTI E PRODOTTI FINITI	30: 51
STARLIGHT PRODUCTS: HI EUROPE: FORNITURE DI PRODOTTI AFRICANI E TROPICALI - CAREMOLI	30: 68
STERNVITAMIN: HI EUROPE: PREMIX VITAMINICI E MINERALI SU MISURA	30: 80
STEVIAN BIOTECHNOLOGY: HI EUROPE: IL DOLCIFICANTE NATURALE SWETA DALL'ESTRATTO DI STEVIA	30: 61
SYMRISE: IN BRASILE NUOVO CENTRO PER GLI AGRUMI	32: 93
NATURALLY CITRUS!, NUOVO MARCHIO PER AROMI AGRUMARI	34: 76
PROSWEETS: GAMMA DI PRODOTTI "GUSTO PER LA VITA": LIGHTEN UP, BE NATURAL, GET ACTIVE	31: 44
TATE & LYLE: FISA: ENRICH, INGREDIENTI CHE CONTROLLANO LA SALUTE DEL TRATTO DIGERENTE, SISTEMA IMMUNITARIO, LA SALUTE DEI BAMBINI E OBESITÀ - UNIGLAD INGREDIENTS	35: 50
INGREDIENTI PER PRODOTTI DA FORNO E DERIVATI DEL LATTE: CEREAL BAR ENRICH, SANDWICH CRACKER ENRICH, YOGURT TUBE ENRICH, MILK DRINK ENRICH, SMOOTHIE ENRICH E DRINKABLE YOGURT ENRICH - UNIGLAD INGREDIENTS	31: 64
VITAFODS: BEVANDE ELABORATE CON ENRICH - UNIGLAD INGREDIENTS	34: 67
TEATECH: VITAFODS: BEVANDA ENERGETICA XGT A BASE DI TÈ VERDE	34: 73
THE SOLAE COMPANY: FISA: PROTEINE VEGETALI CON CARNE DI PESCE - ADEA	35: 49
IFFA: VALORE AGGIUNTO CON PRODOTTI DELLA SOIA. SUPRO, ALPHA, PROCON, RESPONSE, CENTEX - ADEA	33: 89
TILLMANN: IL NUOVO GRUPPO ALIMENTARE "FUNCTIONAL FOOD" BENEOLGI - PALATINIT	35: 91
PALATINIT VINCE IN RUSSIA	30: 52
PROSWEETS: PRODOTTI DI CONFETTERIA CON IL SOSTITUTO DELLO ZUCCHERO ISOMALT - PALATINIT	31: 43
SOSTITUTI DEI DERIVATI DEL LATTE	33: 98
TNO: ENGLYST PER LA DETERMINAZIONE RAPIDA DELL'IG E DELLA DIGERIBILITÀ DEI CARBOIDRATI	30: 83
UELZENA: HI EUROPE: PROCESSO LICAP CHE PERMETTE L'INCAPSULAMENTO IN MATRICI SIA DI PRODOTTI SOLIDI CHE LIQUIDI	30: 80
ULRICH D.: HI EUROPE: BIBITA EQ AGLI ESTRATTI DI TÈ ED ERBE PER UNA SENSAZIONE DI VITALITÀ E BENESSERE - PLANTEXTRAKT	30: 72
UNIGLAD INGREDIENTS: FISA: ENRICH, INGREDIENTI CHE CONTROLLANO LA SALUTE DEL TRATTO DIGERENTE, SISTEMA IMMUNITARIO, LA SALUTE DEI BAMBINI E OBESITÀ - TATE & LYLE	35: 50
INGREDIENTI PER PRODOTTI DA FORNO E DERIVATI DEL LATTE: CEREAL BAR ENRICH, SANDWICH CRACKER ENRICH, YOGURT TUBE ENRICH, MILK DRINK ENRICH, SMOOTHIE ENRICH E DRINKABLE YOGURT ENRICH - TATE & LYLE	31: 64
PRIMO SCIROPPO DI FRUTTOSTIO BIOLOGICO SEDA-FRUCT - SIPAL PARTNERS	34: 82
SCIROPPI BIOLOGICI DI CEREALI (KAMUT: SIPA-KAMUT 62) E FRUTTA SECCA (SIPA-DATES, SIPA-FIGS) - SIPAL PARTNERS	31: 54
VITAFODS: BEVANDE ELABORATE CON ENRICH - TATE & LYLE	34: 67
UNIVAR FOOD INGREDIENTS: NASCE UNIVAR FOOD INGREDIENTS PRECEDENTEMENTE SOTTO IL NOME FISKE	34: 107
VALIO: BATTERI FUNZIONALI LGG E GENOMA	34: 103
VARIATI: AROMI, ESSENZE, FRAGRANZE	31: 66
VITAFODS: PROMOZIONE E SVILUPPO DI MATERIE PRIME - DITTE RAPPRESENTATE: HARMONIUM INTERNATIONAL, TAURA URC, SOLABIA, TERRY LABORATORIES, DIANA NATURALS, AROMTECH, BERKEM	33: 78

VISKASE: IFFA: BUDELLI MULTISTRATO VISCOAT COLOR MASTER.....	33: 89	WILD ITALIA: BEVANDA ANALCOLICA MALT PLUS X	32: 67
VITABLEND: HI EUROPE: VITAMIN PREMIX A-C-E E PREMIX B-COMPLEX PER BEVANDE	30: 64	DALLA NATURA COLORE BLU E UN DOLCIFICANTE FRUIT UP.....	35: 60
VITIVA: ESTRATTI NATURALI PER RIDURRE L'ACRILAMIDE E LA RANCIDITÀ NEGLI OLI INOLENS 4.....	33: 100	TECNOLOGIA RESOLVER PER MIGLIORARE LA PERCEZIONE DEL GUSTO DEI PRODOTTI DOLCIFICANTI	31: 63
VTA: HI EUROPE: IMPIANTI DI DISTILLAZIONE E SERVIZIO DI DISTILLAZIONE A PAGAMENTO PRESSO LA PROPRIA SEDE - SEGIBO	30: 80	WILD IDENTIFICA TRE TENDENZE CHIAVE PER LE BEVANDE	30: 57
WAITAKI BIOSCIENCES: HI EUROPE: INTEGRATORE DIETETICO GSM DALLE COZZE A VALVA VERDE, PROGRAMMA DI SICUREZZA, TRACCIABILITÀ E QUALITÀ STQ.....	30: 64	WINCO: FORTIFOL, PREPARATO RICCO IN FOLATI E ACIDO FOLICO PER PRODOTTI CEREALICOLI.....	30: 48
VITAFOODS: COLL2, INGREDIENTE NATURALE PER INTEGRATORI E ALIMENTI FUNZIONALI	34: 72	ZEUS: LIEVITO LIQUIDO	33: 96
		ZINI INGREDIENTI ALIMENTARI: IFFA, PREMIO NUOVI PRODOTTI: UN ESTRATTO DALLE OSSA DEL PROSCIUTTO "PARMA SALAMI"	33: 92