



SOMMARIO VOLUME 13 2014

dal n. 72 al n. 77

I 65 AUTORI..... pag. II

GLI ARGOMENTI

1 - Ingredienti e prodotti pag. V

2 - Tecnologia pag. XI

3 - Analisi pag. XII

4 - Notizie pag. XII

LE 163 AZIENDE pag. XVII

N.B. Il primo numero indica il fascicolo e il secondo-terzo indica la pagina.

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

I 65 AUTORI

AMBANELLI A. - LEGISLAZIONE COMMENTATA: SEQUESTRO E DISTRUZIONE	72: 20
L'ORIGINE DELLA DISCORDIA	73: 22
FUNGHI SECCHI CON LARVE.....	74: 24
ANCORA SUL REATO DI CATTIVA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	75: 22
I RISCHI DELLA PUBBLICITÀ.....	76: 16
REGOLAMENTO 1169/2011 E DECRETO LEGISLATIVO 109/92 (MALANDRINO N.).....	77: 24
AQUILANTI L. - COADIUVANTI TECNOLOGICI ANTI-RAFFERMAMENTO PER L'INDUSTRIA DEI LIEVITATI DA FORNO.....	72: 6-12
BARBONI M. - INVESTIRE SUL FUTURO: CONVEGNO ORGANIZZATO DA CHR HANSEN	77: 40
BARUZZI F. - PRODUZIONE DI BEVANDE FERMENTATE A BASE DI CEREALI A ELEVATO CONTENUTO DI AMIDO RESISTENTE.....	73: 16-20
BELLIGNO A. - IDENTIFICAZIONE ANALITICA DI AMMINE BIOGENE	76: 6-9
BERTOLINO M. - LO STATO DI CONSERVAZIONE DI NOCI E NOCCIOLE IN COMMERCIO	72: 13-18
CAPONIO F. - INFLUENZA DEL TRATTAMENTO DI STABILIZZAZIONE SULLA QUALITÀ DI CONDIMENTI VEGETALI.....	76: 10-15
CAPUTO L. - PRODUZIONE DI BEVANDE FERMENTATE A BASE DI CEREALI A ELEVATO CONTENUTO DI AMIDO RESISTENTE.....	73: 16-20
CARDINALE F. - PREPARAZIONE DI UN SUCCO DI FRUTTA A BASE DI FRUTTI ROSSI CONTENENTE SACCHAROMICES CEREVISIAE BOULARDII MICRO-INCAPSULATO (FRATIANNI F. - GRANESE T. - COZZOLINO A. - RUSSO I. - COPPOLA R. - NAZZARO F.).....	77: 15-22
CARUSO R. - IDENTIFICAZIONE ANALITICA DI AMMINE BIOGENE	76: 6-9
CHIANESE L. - RILASCIO DI COMPONENTI CARIOSTATICHE INCLUSE IN CHEWING GUM DURANTE LA MASTICAZIONE (QUARTO M. - DI STASIO M. - MOCCIA S. - FERRANTI P. - NITRIDE C. - FERRAZZANO G.F. - VOLPE M.G.).....	77: 10-14
CICONTE F. - LO STATO DI CONSERVAZIONE DI NOCI E NOCCIOLE IN COMMERCIO.....	72: 13-18
CLEMENTI F. - COADIUVANTI TECNOLOGICI ANTI-RAFFERMAMENTO PER L'INDUSTRIA DEI LIEVITATI DA FORNO.....	72: 6-12
CONTATO R. - ADDITIVI NELLE PREPARAZIONI DI CARNE: CONVEGNO ORGANIZZATO DA GSISR (GRUPPO SCIENTIFICO ITALIANO STUDI E RICERCHE)	77: 36
COPPOLA R. - PREPARAZIONE DI UN SUCCO DI FRUTTA A BASE DI FRUTTI ROSSI CONTENENTE SACCHAROMICES CEREVISIAE BOULARDII MICRO-INCAPSULATO (CARDINALE F. - FRATIANNI F. - GRANESE T. - COZZOLINO A. - RUSSO I. - NAZZARO F.)	77: 15-22
COSMAI L. - INFLUENZA DEL TRATTAMENTO DI STABILIZZAZIONE SULLA QUALITÀ DI CONDIMENTI VEGETALI.....	76: 10-15
COZZOLINO A. - PREPARAZIONE DI UN SUCCO DI FRUTTA A BASE DI FRUTTI ROSSI CONTENENTE SACCHAROMICES CEREVISIAE BOULARDII MICRO-INCAPSULATO (CARDINALE F. - FRATIANNI F. - GRANESE T. - RUSSO I. - COPPOLA R. - NAZZARO F.)	77: 15-22
DAL BELLO B. - LO STATO DI CONSERVAZIONE DI NOCI E NOCCIOLE IN COMMERCIO.....	72: 13-18
DI COSTANZO M.G. - QUALITÀ DI YOGURT A MARCHIO COMMERCIALE	75: 16-20
DI LORENZI M. - LA GESTIONE DEI REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI NELLA RISTORAZIONE MODERNA.....	76: 20
NUOVE TECNOLOGIE NELLE CUCINE PROFESSIONALI	77: 28
DI STASIO M. - RILASCIO DI COMPONENTI CARIOSTATICHE INCLUSE IN CHEWING GUM DURANTE LA MASTICAZIONE (QUARTO M. - CHIANESE L. - MOCCIA S. - FERRANTI P. - NITRIDE C. - FERRAZZANO G.F. - VOLPE M.G.).....	77: 10-14
FARALLI S. - METODI DI ESTRAZIONE DELLO STEVIOSIDE IN FOGLIE ESSICcate DI STEVIA REBAUDIANA.....	74: 12-18
FERRANTI P. - RILASCIO DI COMPONENTI CARIOSTATICHE INCLUSE IN CHEWING GUM DURANTE LA MASTICAZIONE (QUARTO M. - CHIANESE L. - DI STASIO M. - MOCCIA S. - NITRIDE C. - FERRAZZANO G.F. - VOLPE M.G.).....	77: 10-14
FERRAZZANO G.F. - RILASCIO DI COMPONENTI CARIOSTATICHE INCLUSE IN CHEWING GUM DURANTE LA MASTICAZIONE (QUARTO M. - CHIANESE L. - DI STASIO M. - MOCCIA S. - FERRANTI P. - NITRIDE C. - VOLPE M.G.).....	77: 10-14
FRATIANNI F. - PREPARAZIONE DI UN SUCCO DI FRUTTA A BASE DI FRUTTI ROSSI CONTENENTE SACCHAROMICES CEREVISIAE BOULARDII MICRO-INCAPSULATO (CARDINALE F. - GRANESE T. - COZZOLINO A. - RUSSO I. - COPPOLA R. - NAZZARO F.)	77: 15-22
GAGLIANO G. - IDENTIFICAZIONE ANALITICA DI AMMINE BIOGENE	76: 6-9
GALLO M. - METODI DI ESTRAZIONE DELLO STEVIOSIDE IN FOGLIE ESSICcate DI STEVIA REBAUDIANA.....	74: 12-18

GAROFALO C. - COADIUVANTI TECNOLOGICI ANTI-RAFFERMAMENTO PER L'INDUSTRIA DEI LIEVITATI DA FORNO.....	72: 6-12
GHIRARDELLO D. - LO STATO DI CONSERVAZIONE DI NOCI E NOCCIOLE IN COMMERCIO	72: 13-18
GOMES T. - INFLUENZA DEL TRATTAMENTO DI STABILIZZAZIONE SULLA QUALITÀ DI CONDIMENTI VEGETALI.....	76: 10-15
GRANESE T. - PREPARAZIONE DI UN SUCCO DI FRUTTA A BASE DI FRUTTI ROSSI CONTENENTE SACCHAROMICES CEREVISIAE BOULARDII MICRO-INCAPSULATO (CARDINALE F. - FRATIANNI F. - COZZOLINO A. - RUSSO I. - COPPOLA R. - NAZZARO F.).....	77: 15-22
LAMORETTI K. - INNOVAZIONI SOSTENIBILI DI PRODOTTO NEI DERIVATI DEL POMODORO	75: 8-15
LEGGI - FUNGHI SECCHI CON LARVE (A. AMBANELLI - N. MALANDRINO).....	74: 24
LO SCALZO R. - ANTIOSSIDANTI NEI PRODOTTI VEGETALI: IL CONTENUTO DI TIOLI	74: 19-22
MALANDRINO N. - LEGISLAZIONE COMMENTATA: SEQUESTRO E DISTRUZIONE.....	72: 20
L'ORIGINE DELLA DISCORDIA	73: 22
FUNGHI SECCHI CON LARVE.....	74: 24
ANCORA SUL REATO DI CATTIVA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	75: 22
I RISCHI DELLA PUBBLICITÀ	76: 16
REGOLAMENTO 1169/2011 E DECRETO LEGISLATIVO 109/92 (AMBANELLI A.)	77: 24
MANZI P. - QUALITÀ DI YOGURT A MARCHIO COMMERCIALE	75: 16-20
MATTERA M. - QUALITÀ DI YOGURT A MARCHIO COMMERCIALE	75: 16-20
MEREU S. - INFLUENZA DELLA MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SU BATTARGA DI MUGGINE.....	73: 10-15
MOCCIA S. - RILASCIO DI COMPONENTI CARIOSTATICHE INCLUSE IN CHEWING GUM DURANTE LA MASTICAZIONE (QUARTO M. - CHIANESE L. - DI STASIO M. - FERRANTI P. - NITRIDE C. - FERRAZZANO G.F. - VOLPE M.G.).....	77: 10-14
MONTESANO D. - METODI DI ESTRAZIONE DELLO STEVIOSIDE IN FOGLIE ESSICcate DI STEVIA REBAUDIANA.....	74: 12-18
MONTEVERDE A. - PRODUZIONE DI BEVANDE FERMENTATE A BASE DI CEREALI A ELEVATO CONTENUTO DI AMIDO RESISTENTE.....	73: 16-20
MOREA M. - PRODUZIONE DI BEVANDE FERMENTATE A BASE DI CEREALI A ELEVATO CONTENUTO DI AMIDO RESISTENTE.....	73: 16-20
MUSSO S. - INAUGURAZIONE DI UN'UNITÀ PRODUTTIVA PER LE MICROALGHE (ROQUETTE)	75: 58
NAVIGLIO D. - METODI DI ESTRAZIONE DELLO STEVIOSIDE IN FOGLIE ESSICcate DI STEVIA REBAUDIANA.....	74: 12-18
NAZZARO F. - PREPARAZIONE DI UN SUCCO DI FRUTTA A BASE DI FRUTTI ROSSI CONTENENTE SACCHAROMICES CEREVISIAE BOULARDII MICRO-INCAPSULATO (CARDINALE F. - FRATIANNI F. - GRANESE T. - COZZOLINO A. - RUSSO I. - COPPOLA R.)	77: 15-22
NITRIDE C. - RILASCIO DI COMPONENTI CARIOSTATICHE INCLUSE IN CHEWING GUM DURANTE LA MASTICAZIONE (QUARTO M. - CHIANESE L. - DI STASIO M. - MOCCIA S. - FERRANTI P. - FERRAZZANO G.F. - VOLPE M.G.).....	77: 10-14
OSIMANI A. - COADIUVANTI TECNOLOGICI ANTI-RAFFERMAMENTO PER L'INDUSTRIA DEI LIEVITATI DA FORNO.....	72: 6-12
PARADISO V.M. - INFLUENZA DEL TRATTAMENTO DI STABILIZZAZIONE SULLA QUALITÀ DI CONDIMENTI VEGETALI.....	76: 10-15
PASQUALONE A. - INFLUENZA DEL TRATTAMENTO DI STABILIZZAZIONE SULLA QUALITÀ DI CONDIMENTI VEGETALI.....	76: 10-15
PICCHI V. - ANTIOSSIDANTI NEI PRODOTTI VEGETALI: IL CONTENUTO DI TIOLI	74: 19-22
PORRETTA S. - INNOVAZIONI SOSTENIBILI DI PRODOTTO NEI DERIVATI DEL POMODORO.....	75: 8-15
QUARTO M. - RILASCIO DI COMPONENTI CARIOSTATICHE INCLUSE IN CHEWING GUM DURANTE LA MASTICAZIONE (CHIANESE L. - DI STASIO M. - MOCCIA S. - FERRANTI P. - NITRIDE C. - FERRAZZANO G.F. - VOLPE M.G.).....	77: 10-14
QUINTIERI L. - PRODUZIONE DI BEVANDE FERMENTATE A BASE DI CEREALI A ELEVATO CONTENUTO DI AMIDO RESISTENTE.....	73: 16-20
RIZZOTTI C. - COADIUVANTI TECNOLOGICI ANTI-RAFFERMAMENTO PER L'INDUSTRIA DEI LIEVITATI DA FORNO.....	72: 6-12
ROSA A. - INFLUENZA DELLA MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SU BATTARGA DI MUGGINE	73: 10-15
RUSSO I. - PREPARAZIONE DI UN SUCCO DI FRUTTA A BASE DI FRUTTI ROSSI CONTENENTE SACCHAROMICES CEREVISIAE BOULARDII MICRO-INCAPSULATO (CARDINALE F. - FRATIANNI F. - GRANESE T. - COZZOLINO A. - COPPOLA R. - NAZZARO F.).....	77: 15-22
SABATINO L. - IDENTIFICAZIONE ANALITICA DI AMMINE BIOGENE.....	76: 6-9
SCANO P. - INFLUENZA DELLA MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SU BATTARGA DI MUGGINE.....	73: 10-15
SCORDINO M. - IDENTIFICAZIONE ANALITICA DI AMMINE BIOGENE	76: 6-9
SUMMO C. - INFLUENZA DEL TRATTAMENTO DI STABILIZZAZIONE SULLA QUALITÀ DI CONDIMENTI VEGETALI.....	76: 10-15
TROVATO G. - LA VISIONE FORMATIVA PER UNO CHEF	72: 24
AMBASCIATORI DEI TERRITORI	73: 26

ATTORNO AL "BUONO"	74: 28
VITULANO M. - METODI DI ESTRAZIONE DELLO STEVIOSIDE IN FOGLIE ESSICcate DI STEVIA REBAUDIANA.....	74: 12-18
VOLPE M.G. - RILASCIO DI COMPONENTI CARIOSTATICHE INCLUSE IN CHEWING GUM DURANTE LA MASTICAZIONE (QUARTO M. - CHIANESE L. - DI STASIO M. - MOCCIA S. - FERRANTI P. - NITRIDE C. - FERRAZZANO G.F.).....	77: 10-14
ZANELLI R. - INNOVAZIONI SOSTENIBILI DI PRODOTTO NEI DERIVATI DEL POMODORO	75: 8-15
ZEPPA G. - LO STATO DI CONSERVAZIONE DI NOCI E NOCCIOLE IN COMMERCIO	72: 13-18

GLI ARGOMENTI

1 - INGREDIENTI E PRODOTTI

ADDITIVI - GLI IDROCOLLOIDI MIGLIORANO L'ADESIVITÀ SUI CRACKER	72: 56
RETTIFICA SU ALCUNI ADDITIVI ALIMENTARI (G.U. UE L328, 7/12/2013)	72: 74
SALUMI PIÙ STABILI CON L'ALGINATO PROTANAL ME - FMC HEALTH AND NUTRITION	73: 46
SISTEMI STABILIZZANTI PER YOGURT DA BERE: STABISOL MSM E STABIMULS RMWW - HYDROSOL	73: 54
USO DEI SOLFITI NEL PRODOTTI AROMATIZZATI A BASE DI VINO (G.U. UE L21, 24/01/2014, REG. N. 59)	73: 69
FIE: GAMMA DI DERIVATI DELLA CELLULOSA ANYADDY IDROSSIPROPIL-METILCELLULOSA (HPMC) E ANYADDY METILCELLULOSA (MC) - HARKE FOODTEC.....	74: 35
FIE: ADDITIVI ALIMENTARI - NIUTANG CHEMICAL COMPANY	74: 35
FIE: FOSFATI PER PRODOTTI LATTIERO-CASEARI KASOMEL - PRAYON.....	74: 38
TAURINA IN POLVERE - FUCHI PHARMACEUTICAL.....	74: 56
STABILIZZANTI PER FETA E PER FORMAGGI RICOMBINATI PER PIZZA: STABISOL PCFL E STABISOL FET (HYDROSOL)	77: 56
AUTORIZZAZIONE ALL'IMPIEGO DEI DIFOSFATI NEGLI IMPASTI LIEVITATI PRONTI (REG. (UE) N. 1084/2014).....	77: 74
ALIMENTI - IL COLORE DEGLI ALIMENTI NE CONDIZIONA IL CONSUMO?	73: 63
ALIMENTI INNOVATIVI PER LA PRIMA INFANZIA	73: 77
GOVERNING NANO FOODS - PRINCIPLES-BASED RESPONSIVE REGULATION - EFFOST CRITICAL REVIEWS #3 (B. VAN DER MEULEN - H. BREMMERS - K. PURNHAGEN - N. GUPTA - H. BOUWMEESTER - L.L. GEYER)	74: 86
ANCORA SUL REATO DI CATTIVA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (AMBANELLI A. - MALANDRINO N.)	75: 22
AMIDO - PRODUZIONE DI BEVANDE FERMENTATE A BASE DI CEREALI A ELEVATO CONTENUTO DI AMIDO RESISTENTE (QUINTIERI L. - MONTEVERDE A. - BARUZZI F. - MOREA M. - CAPUTO L.)	73: 16-20
AMIDI NATURALI NON MODIFICATI NATUREBIND - KMC.....	73: 50
FIE: GAMMA DI AMIDI NATIVI CON L'AMIDO DI PATATA E GLI AMIDI "EXTRA DRY" MYLOSE 351, MALTILITE, MALDEX E ACTILIGHT, MERIPRO - TEREOS SYRAL.....	74: 42
AMIDO ISTANTANEO A ETICHETTA PULITA - INGREDION	76: 36
PIÙ DESTROSIO DALL'AMIDO - NOVOZYMES.....	76: 36
RIFORMULAZIONE DI SALSE E PIATTI PRONTI PER PROPOSTE PIÙ SANE (BENEO)	77: 51
AMINOACIDI - IDENTIFICAZIONE ANALITICA DI AMMINE BIOGENE (SCORDINO M. - SABATINO L. - CARUSO R. - BELLIGNO A. - GAGLIANO G.)	76: 6-9
ANTIOSSIDANTI - VITAFOODS EUROPE: CAMUNINAS, INGREDIENTE DALLA CAMU CAMU AMAZZONICA (AGRICOLA SAN JUAN DE LA AMAZONIA)	75: 40
VITAFOODS EUROPE: ASTAXANTINA DA MICROALGHE (ASTAREAL).....	75: 41
ANTIOSSIDANTI A BASE DI ACEROLA - NATUREX	76: 42
RESVERATROLO: UN AIUTO PER LA MEMORIA	76: 64
FLAVONOIDI PER LA RIDUZIONE DELL'ACRILAMIDE.....	77: 68
LATTE FERMENTATO PER AUMENTARE LA BIO-DISPONIBILITÀ DEGLI ISOFLAVONI	77: 71
AROMI - AGGIORNAMENTO ALLA LISTA DELLE SOSTANZE AROMATIZZANTI GRAS (26° EDIZIONE)	72: 60
AROMATIZZANTI PER PRODOTTI AFFUMICATI (G.U. UE L333, 12/12/2013)	72: 84
PREVISIONI ROSEE PER IL COMPARTO AROMI NEGLI USA.....	72: 88
AROMI NATURALI DAL MANGO - SENSIENT FLAVORS.....	73: 53
AROMI PER L'INDUSTRIA DAGLI SCARTI DELLE ALGHE MARINE	75: 66
GAMMA DI AROMI DI CARNE - SYNERGY	76: 32
NUOVA GAMMA DI AROMI PESCA: PEACH COLLECTION (SENSIENT FLAVORS)	77: 57
BEVANDE - PRODUZIONE DI BEVANDE FERMENTATE A BASE DI CEREALI A ELEVATO CONTENUTO DI AMIDO RESISTENTE (QUINTIERI L. - MONTEVERDE A. - BARUZZI F. - MOREA M. - CAPUTO L.)	73: 16-20
CACAO - FI EUROPE: CIOCCOLATO ITALIANO D'ECCELLENZA - ICAM	72: 36
DECORAZIONI NATURALI COCOART COLLECTION - BARRY CALLEBAUT.....	73: 39
ESTRATTI E AROMI DI CACAO: GAMMA PROCOA (PROVA).....	75: 42

CACAO E ALZHEIMER.....	75: 66
LINEA ALLA FRUTTA ESOTICA PER GELATI E MUESLI - HERZA SCHOKOLADE - NEWCHEM	76: 32
OBESITÀ E DIABETE DI TIPO 2: UN AIUTO DAL CACAO	76: 58
CAFFÈ - LA CAFFEINA MIGLIORA LA MEMORIA A LUNGO TERMINE?.....	74: 65
CAFFÈ VERDE E PRESSIONE SANGUIGNA.....	77: 67
CARNE - ANALISI SENSORIALE DELLA CARNE INSAPORITA NON COTTA DI VOLATILI (G.U. UE L 343, 19/12/2013, REG. N. 1362).....	73: 66
CELIACHIA - INFORMAZIONI RIGUARDANTI L'ASSENZA DI GLUTINE NEGLI ALIMENTI (G.U. UE L306, 16/11/2013).....	72: 83
SOLUZIONI SENZA GLUTINE - LIMAGRAIN CEREALES INGREDIENTS	73: 50
SEMILAVORATI E FARINE SENZA GLUTINE - CEREALVENETA	74: 48
CEREALI - FI EUROPE: LIEVITI VIVI E SEMI GERMINATI - MOLINO QUAGLIA	72: 42
RISO ROSSO FERMENTATO PER RIDURRE I LIVELLI DI COLESTEROLO	72: 56
LA QUALITÀ DEI FRUMENTI 2013 IN ITALIA E IN FRANCIA - AIT INGREDIENTS - GARZANTI SPECIALTIES	72: 90
PRODUZIONE DI BEVANDE FERMENTATE A BASE DI CEREALI A ELEVATO CONTENUTO DI AMIDO RESISTENTE (QUINTIERI L. - MONTEVERDE A. - BARUZZI F. - MOREA M. - CAPUTO L.).....	73: 16-20
SOLUZIONI A BASE DI CEREALI VITALGLUCAN H+ - AIT INGREDIENTS.....	73: 42
DOLCIFICANTI DAL MAIS - LUZHOU	73: 49
CARATTERISTICHE E BENEFICI DEL GRANO KHORASAN KAMUT	73: 78
VITAFOODS EUROPE: QUINOA IN POLVERE QUINOASURE - NOVEL INGREDIENT SERVICES	75: 34
COLORANTI - ALIMENTI COLORANTI: LINEE GUIDA EUROPEE - CHR HANSEN	72: 44
ESTRATTI ALIMENTARI CON PROPRIETÀ COLORANTI - GNT	72: 48
COLORANTI NATURALI E ALIMENTI COLORANTI: IMPIANTO DI CANOSSA - CHR HANSEN.....	73: 34
NUOVA IMMAGINE AZIENDALE: MARCHIO EXBERRY - GNT INTERNATIONAL	73: 46
COLORANTI A BASE DI BETA-CAROTENE - LYCORED	73: 48
L'UE PROIBISCE NEI GELATI COLORANTI CONTENENTI ALLUMINIO - GNT	73: 52
FIE: MARCHIO FUTURALS DI ALIMENTI COLORANTI - ROHA	74: 34
FIE: AMPLIATA LA GAMMA DEI COLORI CARDEA - SENSIENT COLORS EUROPE	74: 38
COLORANTI TOMAT-O-RED - LYCORED - SOCHIM INTERNATIONAL.....	74: 53
SISTEMA DI COLORAZIONE PERSONALIZZATA CON POWER FLOWERS - BARRY CALLEBAUT.....	74: 54
COLORI NATURALI PER BEVANDE ALCOLICHE (CHR. HANSEN)	75: 44
GAMMA DI COLOURING FOODS PER BAMBINI E NEONATI EXBERRY BF (GNT).....	75: 48
GIALLO TRAMONTO: L'EFSA FISSA LA DOSE GIORNALIERA AMMISSIBILE.....	75: 63
COLORI NATURALI SOLUBILI IN OLIO - D.D. WILLIAMSON.....	76: 32
COLORI NATURALI PER CAMELLE - WILD.....	76: 35
PIGMENTO VIOLA STABILE PER I PRODOTTI DI CONFETTERIA	76: 56
PIGMENTI COLORATI DI ALLUMINIO NEGLI ALIMENTI (G.U. UE L252, 26/08/2014).....	76: 68
ALIMENTI COLORANTI (GNT)	77: 43
TOCCO DI CAMELLO (NIGAY - FRIGERIO FOOD INGREDIENTS).....	77: 54
COLORATI, NATURALMENTE: COLOURING FOODS (GNT).....	77: 72
AUTORIZZATO L'USO DI ALCUNI COLORANTI NEI FORMAGGI STAGIONATI (REG. (UE) N. 1093/2014).....	77: 75
COLORI DALLA NATURA (GNT).....	77: 80
CONDIMENTI - INFLUENZA DEL TRATTAMENTO DI STABILIZZAZIONE SULLA QUALITÀ DI CONDIMENTI VEGETALI (COSMAI L. - CAPONIO F. - PARADISO V.M. - PASQUALONE A. - GOMES T. - SUMMO C.)	76: 10-15
CONDIMENTO PER INSALATE RICCO IN PROTEINE - HYDROSOL.....	76: 38
RIFORMULAZIONE DI SALSE E PIATTI PRONTI PER PROPOSTE PIÙ SANE (BENEO)	77: 51
CONSERVANTI - SALE: INDISPENSABILE PER LA CONSERVAZIONE DEL GORGONZOLA - ATISALE	73: 52
FIE: ANTIMICROBICI NATURALI NISEEN-A, NATASEEN, EPSILISEEN, CHITOSEEN E LYSOSEEN - SIVEELE	74: 40
DOLCI - COADIUVANTI TECNOLOGICI ANTI-RAFFERMAMENTO PER L'INDUSTRIA DEI LIEVITATI DA FORNO (OSIMANI A. - GAROFALO C. - RIZZOTTI C. - AQUILANTI L. - CLEMENTI F.).....	72: 6-12
TORTE PIÙ SALUTARI.....	74: 66
RILASCIO DI COMPONENTI CARIOSTATICHE INCLUSE IN CHEWING GUM DURANTE LA MASTICAZIONE (QUARTO M. - CHIANESE L. - DI STASIO M. - MOCCIA S. - FERRANTI P. - NITRIDE C. - FERRAZZANO G.F. - VOLPE M.G.).....	77: 10-14
DOLCIFICANTI - FI EUROPE: GAMMA DI ZUCCHERI CRISTALLINI D'UVA - NATURALIA INGREDIENTS.....	72: 38
CONCLUSA LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO ASSOCIATO ALL'ASPARTAME	72: 67
DOLCIFICANTI: EFFETTI SULLA SALUTE.....	72: 86
SCELTA NATURALE PER I PRODOTTI REFRIGERATI: VERDAD F95 - CORBION PURAC	73: 44
DOLCIFICANTI DAL MAIS - LUZHOU	73: 49

NESSUN BENEFICIO DALLA SOSTITUZIONE DEL FRUTTOSIO CON IL GLUCOSIO	73: 64
RIDUZIONE DELLA RISPOSTA GLICEMICA OFFERTA DALL'OLIGOFRUTTOSIO	73: 64
METODI DI ESTRAZIONE DELLO STEVIOSIDE IN FOGLIE ESSICcate DI STEVIA REBAUDIANA (NAVIGLIO D. - GALLO M. - VITULANO M. - MONTESANO D. - FARALLI S.)	74: 12-18
FIE: MALTITOLO CRISTALLINO LESYS - MITSUBISHI SHOJI FOODTECH - PRODOTTI GIANNI	74: 34
FIE: LEVOSWEET, UN FRUTTOSIO CRISTALLINO - TAT NIDIPASTA - GIUSTO FARAVELLI	74: 41
ALTERNATIVA AI GRASSI SATURI	74: 65
BOOM DELLA STEVIA PER IL 2017	74: 76
VITAFODS EUROPE: STEVIA 3.0 ESTRATTI DI STEVIA - TEREOS PURECIRCLE SOLUTIONS	75: 36
IN PARAGUAY ALLA SCOPERTA DELLA STEVIA - IILA (ISTITUTO ITALO-LATINO AMERICANO)	75: 54
USO DELL'ADVANTAME COME EDULCORANTE (GU UE L143 REG. 497/2014)	75: 69
PROGETTO STEVIA (CARGILL)	75: 77
SOLUZIONI DOLCIFICANTI CON OLIGO-FRUTTOSIO E STEVIA NEI PRODOTTI LATTIERO- CASEARI - BENE0	76: 30
LA DOMANDA PER I DOLCIFICANTI AD ALTA DENSITÀ NEL MONDO	76: 76
IMPIEGO DI EDULCORANTI NELLE CREME DA SPALMARE (REG. (UE) N. 1092/2014)	77: 74
EMULSIONANTI - COADIUVANTI TECNOLOGICI ANTI-RAFFERMAMENTO PER L'INDUSTRIA DEI LIEVITATI DA FORNO (OSIMANI A. - GAROFALO C. - RIZZOTTI C. - AQUILANTI L. - CLEMENTI F.)	72: 6-12
LE PROTEINE DELLA COLZA CON PROPRIETÀ EMULSIONANTI	73: 63
FIE: EMULSIONANTI EMULPALS 110, PALSGAARD SA 6610 E PGPR PER PRODOTTI DA FORNO E CIOCCOLATO - PALSGAARD - FOOD INGREDIENTS	74: 38
FOSFATIDILSERINA LECI-PS - NAGASE CHEMTEX CORPORATION	74: 58
LECITINE DA GIRASOLE - STERNCHEMIE	76: 34
ENZIMI - PROTEASI PER RIDURRE IL GUSTO AMARO NEI FORMAGGI - BIOCATALYST	72: 46
COADIUVANTI TECNOLOGICI ANTI-RAFFERMAMENTO PER L'INDUSTRIA DEI LIEVITATI DA FORNO (OSIMANI A. - GAROFALO C. - RIZZOTTI C. - AQUILANTI L. - CLEMENTI F.)	72: 6-12
ENZIMI PER ALIMENTI PROMOD 950L - BIOCATALYSTS	73: 39
IN AUMENTO LA DOMANDA GLOBALE DI ENZIMI	73: 74
FIE: ENZIMA PER CAGLIATA KES0ZYM - STERNENZYM	74: 41
RIDUZIONE DEL SALE CON GLI ENZIMI - BIOCATALYSTS	74: 54
ESALTATORI DI SAPIDITÀ - FI EUROPE: SALE IN SOLUZIONE - LYEBIG	72: 41
IL SALE MARINO DI ATISALE	72: 44
SALE: INDISPENSABILE PER LA CONSERVAZIONE DEL GORGONZOLA - ATISALE	73: 52
SALE MARINO PER I PREPARATI PER BRODO - ATISALE	74: 48
SALTWELL, SALE NATURALE CON UN MINOR CONTENUTO DI SODIO - SALINITY	74: 56
LA RIDUZIONE DEL CLORURO DI SODIO NEI FORMAGGI	74: 78
NON SOLO SALUMI DOP E IGP (ATISALE)	75: 44
SALTWELL: TUTTO IL GUSTO DEL SALE CON IL 35% DI SODIO IN MENO - MEDSALT	76: 44
LA RICHIESTA DI SALE NEL MONDO	76: 74
IL BRODO ESSICCATO DI TONNO INDURREBBE IL SAPORE UMAMI	77: 68
ESSENZE - GLI OLI ESSENZIALI, SOSTANZE NON PERICOLOSE	76: 48
ESTRATTI - AUTORIZZATO L'ESTRATTO DI CRESTA DI GALLO (G.U. UE L322, 3/12/2013)	72: 85
ESTRATTI DI LIEVITI BIONIS YE MXE - BIORIGIN	73: 44
SOSTITUTO NATURALE DEL CACAO FIBRACAO DALLA CARRUBA - BIOSEARCH	73: 46
L'ESTRATTO DI FAGIOLI PER IL CONTROLLO DEL PESO	73: 62
FIE: ESTRATTI VEGETALI DALLA NITRARIA E DALLA CISTANCHE - PUREDIA	74: 35
FIE: ESTRATTI DI LIEVITI OHLY KMXT, OHLY BFT, OHLY MEEEX 38 E OHLY KTD - OHLY	74: 39
ESTRATTO DI ZENZERO - JAVAPLANT	74: 58
VITAFODS EUROPE: ESTRATTI VEGETALI - SHAANXI M.R NATURAL PRODUCT	75: 33
VITAFODS EUROPE: ESTRATTI SECCHI GRANULATI - LABIOTRE	75: 34
VITAFODS EUROPE: ESTRATTI VEGETALI (CHANGSHA HUAKANG BIOTECHNOLOGY DEVELOPMENT)	75: 40
VITAFODS EUROPE: PROPOLI VERDE BRASILIANA (B NATURAL)	75: 40
ESTRATTI E AROMI DI CACAO: GAMMA PROCOA (PROVA)	75: 42
ESTRATTI VEGETALI PER IL BENESSERE CAFFTOP E CAPSIREN (NVH ITALIA)	75: 46
AMPLIATO IL PORTFOLIO ORIGANOX - FRUTAROM SAVORY SOLUTIONS	76: 39
ESTRATTI DI ABELMOSCHUS ESCULENTUS COME STABILIZZANTI NEI GELATI	76: 62
DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA DI ESTRATTI, OLEORESINE E OLI ESSENZIALI DI SYNTHITE (GARZANTI SPECIALTIES)	77: 42
PROMUOVERE LA SALUTE CEREBRALE E LE FUNZIONI MENTALI	77: 64
FARINE - FI EUROPE: ACCURATEZZA, TRACCIABILITÀ, SICUREZZA NEI SISTEMI STABILIZZANTI A BASE DI CARRUBA - LBG SICILIA INGREDIENTS	72: 34

FI EUROPE: FARINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE - MOLINO PEILA	72: 40
LE FARINE INTEGRALI E FUNZIONALI NELL'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE - CEREALVENETA	72: 47
SEMILAVORATI E FARINE SENZA GLUTINE - CEREALVENETA	74: 48
GECKO ULTRA, ADESIVO A ETICHETTA PULITA - KAMPPFMEYER FOOD INNOVATION.....	74: 56
FARINA BIANCA RICCA DI FIBRA SOLUBILE INTEGRALBIANCO (MOLINO COLOMBO).....	75: 47
FIBRE - FIBRA DI CANNA DA ZUCCHERO JUSTFIBER - INTERNATIONAL FIBER EUROPE	73: 48
FIBRE DIETETICHE UNICELL - INTERFIBER.....	73: 49
FIE: ALFA-DESTRINA CAVAMAX W6 PER RIPIENI SOFFICI - WACKER CHEMIE	74: 43
FIBRE PREBIOTICHE OFFRONO NUOVE OPPORTUNITÀ PER LA GESTIONE DEL PESO - BENE0	74: 51
COMPOSTI ATTIVI PER FARINE A BASSO TENORE DI GLUTINE TOPBAKE GLUTEN ENHANCER - DEUTSCHEBACK.....	74: 54
VITAFODS EUROPE: POLIDESTROSIO LITESSE E LA FIBRA DI SOIA FIBRIM PER IL CONTROLLO DEL PESO - DUPONT NUTRITION & HEALTH - DUPONT DE NEMOURS ITALIANA	75: 36
LE FIBRE DEL MAIS POTREBBERO MIGLIORARE L'ASSORBIMENTO DEL CALCIO.....	76: 62
"FREE FROM": UNA TENDENZA A LUNGO TERMINE (FIBRULINE E PISANE C9 DI COSUCRA - VICTA FOOD & TRADE)	77: 48
SECONDA OPINIONE POSITIVA DELL'EFSA PER IL NUTRIOSE (ROQUETTE)	77: 82
BIOFACH, A NORIMBERGA UNA VETRINA SPECIALE PER I PRODOTTI BIO "FREE FROM"	76: 82
FORMAGGI - SOLUZIONI DOLCIFICANTI CON OLIGO-FRUTTOSIO E STEVIA NEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI - BENE0	76: 30
AUTORIZZATO L'USO DI ALCUNI COLORANTI NEI FORMAGGI STAGIONATI (REG. (UE) N. 1093/2014).....	77: 75
FRUTTA - LO STATO DI CONSERVAZIONE DI NOCI E NOCCIOLE IN COMMERCIO (BERTOLINO M. - GHIRARDELLO D. - CICONTE F. - DAL BELLO B. - ZEPPA G.)	72: 13-18
FI EUROPE: ACCURATEZZA, TRACCIABILITÀ, SICUREZZA NEI SISTEMI STABILIZZANTI A BASE DI CARRUBA - LBG SICILIA INGREDIENTS	72: 34
FI EUROPE: FRUTTA SEMICANDITA - CESARIN	72: 40
FI EUROPE: SEMILAVORATI A BASE DI NOCCIOLA - EURONUT	72: 43
GLI AGRUMI EFFICACI NEL CONTROLLO DEL PESO	72: 55
INGREDIENTI FUNZIONALI A BASE FRUTTA: VERYBERRY - BOLASCO	73: 44
SOSTITUTO NATURALE DEL CACAO FIBRACAO DALLA CARRUBA - BIOSEARCH.....	73: 46
INGREDIENTE NATURALE DALLA CARRUBA CAROCHOC - G.A. TORRES.....	73: 48
GOMMA DAI SEMI DI CARRUBA LBG - GKM.....	73: 48
LATTE DI COCCO IN POLVERE STERNCREAM - STERNCHEMIE.....	73: 56
LA FRUTTA SECCA A GUSCIO POTREBBE DIMINUIRE IL RISCHIO DI DIABETE	73: 62
FIE: FRUTTA FUNZIONALE URC - TAURA NATURAL INGREDIENTS - VARIATI.....	74: 40
LA COMPOSIZIONE AROMATICA INFLUENZA LA DOLCEZZA DELLE FRAGOLE.....	74: 66
PRODOTTI A BASE FRUTTA E TRASFERIMENTO DI UMIDITÀ - TAURA NATURAL INGREDIENTS.....	76: 42
VANTAGGI PER SISTEMA IMMUNITARIO E CARDIOVASCOLARE DALLA POLVERE DI MIRTILLI	76: 53
L'ACIDO TANNICO POTREBBE RIDURRE IL POTENZIALE ALLERGENICO DELLE ARACHIDI	76: 64
GUSTOSA FRUTTA LIOFILIZZATA (PARADISEFRUCHT - NEWCHEM)	77: 54
FUNGHI - DAGLI SCARTI DEI FUNGHI POTENZIALI PREBIOTICI.....	72: 54
FUNGHI SECCHI CON LARVE (A. AMBANELLI - N. MALANDRINO).....	74: 24
GELATI - ESTRATTI DI ABELMOSCHUS ESCULENTUS COME STABILIZZANTI NEI GELATI	76: 62
GELATINE - FIE: GAMMA DI SOLUZIONI SYNERGY SYSTEMS A BASE DI GELATINA: EMULSIGEL, NEUTRALGEL, ACIDOGEL, RESISTAGEL - ROUSSELOT	74: 36
GOMME - GOMMA DAI SEMI DI CARRUBA LBG - GKM.....	73: 48
SENTITO UN USO MAGGIORE DI GOMMA ARABICA FIBERGUM, FONTE DI FIBRE - NEXIRA	73: 54
GOMMA BASE - FIMCOBASE.....	76: 36
INGREDIENTI - FI EUROPE: SISTEMI FUNZIONALI CON IL MARCHIO FARA - GIUSTO FARAVELLI	72: 34
FI EUROPE: SOLUZIONI PER UNA VASTA GAMMA DI APPLICAZIONI - CHIMAB	72: 39
COADIUVANTI TECNOLOGICI ANTI-RAFFERMAMENTO PER L'INDUSTRIA DEI LIEVITATI DA FORNO (OSIMANI A. - GAROFALO C. - RIZZOTTI C. - AQUILANTI L. - CLEMENTI F.)	72: 6-12
INGREDIENTI FUNZIONALI PER TUTTE LE ETÀ: ORAFTI SYNERGY 1, PALATINOSE - BENE0.....	73: 38
INULINA DALL'AGAVE - BESTGROUND.....	73: 39
CONCETTI INNOVATIVI CREAMICS - DP SUPPLY.....	73: 42
PRALINA SENZA ALLERGENI - IMCD.....	73: 47
INGREDIENTE NATURALE DALLA CARRUBA CAROCHOC - G.A. TORRES.....	73: 48
UN SUPERMERCATO PER ESPORRE TUTTO IL POTENZIALE "NATURALE" - NATUREX	73: 50
INGREDIENTE PER PROSCIUTTI COTTI A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE HAMTEC REPLACE - FRUTAROM SAVORY SOLUTIONS	73: 54
MICRO-INCAPSULAMENTO DI MICRONUTRIENTI - LIPOFOODS - VICTA FOOD & TRADE.....	74: 46
NUTRIPHY, FITONUTRIENTI PER ALIMENTI FUNZIONALI E INTEGRATORI - CHR. HANSEN	74: 50

COMPOSTI ATTIVI PER FARINE A BASSO TENORE DI GLUTINE TOPBAKE GLUTEN ENHANCER - DEUTSCHEBACK.....	74: 54
MICRONUTRIENTI DAGLI SCARTI VEGETALI - PHYTONEXT	74: 54
GAMMA DI AROMI NATURALI DI FRAGOLA (STRAWBERRY STARS) E CILIEGIA PER GELATI - WILD.....	74: 56
CURCUMINA IN MICELLE - FRUTAROM HEALTH.....	74: 68
INGREDIENTE DALL'OLIO DI CRUSCA DI RISO.....	74: 69
VITAFOODS EUROPE: INGREDIENTI BIOATTIVI VEGETALI - BANNERBIO	75: 34
VITAFOODS EUROPE: CURCUMINA SOLUBILIZZATA IDRO E LIPOSOLUBILE NOVASOL - AQUANOVA.....	75: 37
VITAFOODS EUROPE: POLVERE DI POLPA BIOLOGICA DI BAOBAB (BAOBAB FRUIT COMPANY SENEGAL).....	75: 38
VITAFOODS EUROPE: CURCUMINA MICELLARE MEGASOMES (BIOMER)	75: 39
VITAFOODS EUROPE: CAMUNINAS, INGREDIENTE DALLA CAMU CAMU AMAZZONICA (AGRICOLA SAN JUAN DE LA AMAZONIA)	75: 40
VITAFOODS EUROPE: COMPLESSO CURCUMINOIDE ALTAMENTE BIODISPONIBILE BMC-95 (ARJUNA NATURAL EXTRACTS).....	75: 41
INAUGURAZIONE DI UN'UNITÀ PRODUTTIVA PER LE MICROALGHE (ROQUETTE) S. MUSSO.....	75: 58
CITICOLINA E PROTEINA DI SEMI DI COLZA: NUOVI INGREDIENTI AUTORIZZATI (GU UE L196 DECISIONI DI ESECUZIONE).....	75: 71
UN MOTORE DI RICERCA PER IL PIANETA INGREDIENTI: PROSPECTOR	75: 77
FIOCCHI CROCCANTI DI CRÛÈPE - JACQUET-BROSSARD	76: 34
CHLORELLA PURA COLTIVATA ALLA LUCE DEL SOLE - ALLMA	76: 40
PRODOTTI A BASE FRUTTA E TRASFERIMENTO DI UMIDITÀ - TAURA NATURAL INGREDIENTS.....	76: 42
INGREDIENTI E MISCELE PER PRODOTTI DA FORNO "HOME MADE".....	76: 75
RILASCIO DI COMPONENTI CARIOSTATICHE INCLUSE IN CHEWING GUM DURANTE LA MASTICAZIONE (QUARTO M. - CHIANESE L. - DI STASIO M. - MOCCIA S. - FERRANTI P. - NITRIDE C. - FERRAZZANO G.F. - VOLPE M.G.).....	77: 10-14
INGREDIENTI NATURALI (K.-W. PFANNENSCHMIDT).....	77: 44
MATERIE PRIME E PACKAGING (FARMALABOR)	77: 46
INTEGRATORI - FI EUROPE: INTEGRATORE ALIMENTARE A BASE DI PROTEINE DI ALBUME - PARMOVO...	72: 36
VITAFOODS EUROPE: CAPSULE GEL DI ALGHE ESSENTIAL - NUTRESS	75: 33
AUTORIZZATA UN'INDICAZIONE SULLA SALUTE RIGUARDANTE L'INTEGRAZIONE DI ACIDO FOLICO (REG. (UE) N. 1135/2014).....	77: 76
LATTE - FI EUROPE: PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI ALTA QUALITÀ - SIEROLAT.....	72: 39
IL LATTE È IDEALE PER IL TRASPORTO DI POLIFENOLI BIOATTIVI	74: 64
LATTE FERMENTATO PER AUMENTARE LA BIO-DISPONIBILITÀ DEGLI ISOFLAVONI.....	77: 71
LEGUMI - L'ESTRATTO DI FAGIOLI PER IL CONTROLLO DEL PESO	73: 62
DAL SEME ALL'ALIMENTO: NATURALMENTE - COSUCRA - VICTA FOOD&TRADE.....	73: 76
VITAFOODS EUROPE: GAMMA Q ISOLATI PROTEICI DALLA SOIA PER BEVANDE - CHS	75: 37
VITAFOODS EUROPE: ISOLATI PROTEICI DALLA SOIA PER BEVANDE: LA GAMMA Q (CHS).....	75: 38
LIEVITI - FI EUROPE: LIEVITI VIVI E SEMI GERMINATI - MOLINO QUAGLIA.....	72: 42
ESTRATTI DI LIEVITI BIONIS YE MXE - BIORIGIN.....	73: 44
AGENTE LIEVITANTE E REGOLATORE DI ACIDITÀ (G.U. UE L89, 25/03/2014, REG. N. 298)	74: 72
IL MERCATO DEI LIEVITI IN POLVERE: PREVISIONI 2013-2019	76: 77
LIOFILIZZATI - LATTE DI COCCO IN POLVERE STERNCREAM - STERNCHEMIE.....	73: 56
MIGLIORANTI - MIGLIORANTI NATURALI PER I PRODOTTI DA FORNO E INNOVAZIONI PER LA PRIMA INFANZIA - ARLA FOODS INGREDIENTS.....	72: 48
MINERALI - EFFETTI DELL'INTEGRAZIONE GIORNALIERA DI FERRO SUI BAMBINI DELLA SCUOLA PRIMARIA.....	72: 57
MAGNESIO E MORTALITÀ	72: 58
IMPIEGO DI FOSFATI NEL PESCE SALATO O IN SALAMOIA (G.U. UE L289, 31/10/2013).....	72: 82
IMPIEGO DI FOSFATI NEGLI INVOLUCRI PER LE SALSICCE (G.U. UE L289, 31/10/2013)	72: 82
FOSFATI PER PRODOTTI DA FORNO LINEA DELICE - ADITYA BIRLA CHEMICALS.....	73: 40
LE FIBRE DEL MAIS POTREBBERO MIGLIORARE L'ASSORBIMENTO DEL CALCIO.....	76: 62
CALCIO PER LA SALUTE DEL COLON.....	77: 69
OLI E GRASSI - PROTEINE E GRASSI VEGETALI: CONCENTRATI PROTEICI DI SOIA ARCON E FITOSTEROLI CARDIOAID - ADM.....	73: 40
RIPIENI NON IDROGENATI SENZA TEMPERAGGIO CON I GRASSI CHOCOFILL NH 110 E CHOCOFILL NH 120 - AAK	73: 40
SEMI DI SESAMO PER MIGLIORARE L'OLIO DEI SEMI DI SOIA.....	73: 60
LO STIGMASTEROLO POTREBBE ESSERE D'AIUTO CONTRO L'ALZHEIMER.....	73: 61
CONCENTRATI DI OLIO DI PESCE CERTIFICATI - CRODA.....	73: 77
VITAFOODS EUROPE: ACIDI GRASSI OMEGA-3 PURI E PULITI CORE E ULTRA - EPAX - MAMOR.....	75: 33

VITAFOODS EUROPE: OLI ED ESTRATTI VEGETALI - FENGYI BIOTECH.....	75: 36
VITAFOODS EUROPE: OLI VEGETALI NUTRIZIONALI - JILIN BAILI BIOTECHNOLOGY.....	75: 37
ALTERNATIVE AL BURRO DI CACAO	75: 64
MINORE CARICO GLICEMICO GRAZIE ALL'OLIO DI COLZA.....	75: 65
OLIO DI PESCE INNOVATIVO - ENZYMOTEC	76: 44
AUTORIZZATO L'OLIO DERIVATO DALLA MICROALGA SCHIZOCHYTRIUM SP. (G.U. UE L209, 16/07/2014).....	76: 66
OMEGA-3 - ACIDI GRASSI OMEGA-3 CONCENTRATI (FRUTAROM)	77: 56
PROMUOVERE LA SALUTE CEREBRALE E LE FUNZIONI MENTALI	77: 64
ORTAGGI - FI EUROPE: POLVERE DI POMODORO - RODOLFI MANSUETO.....	72: 35
FI EUROPE: CREMA SURGELATA DI ASPARAGI IN SCAGLIE - FARRIS	72: 38
FI EUROPE: UNA GRANDE REALTÀ AGROALIMENTARE TUTTA ITALIANA - OROGEL.....	72: 42
DAL SEME ALL'ALIMENTO: NATURALMENTE - COSUCRA - VICTA FOOD&TRADE.....	73: 76
ANTIOSSIDANTI NEI PRODOTTI VEGETALI: IL CONTENUTO DI TIOLI (PICCHI V. - LO SCALZO R.).....	74: 19-22
MICRONUTRIENTI DAGLI SCARTI VEGETALI - PHYTONEXT	74: 54
OTTIMIZZARE IL POTENZIALE ANTITUMORALE DEI BROCCOLI	74: 67
INNOVAZIONI SOSTENIBILI DI PRODOTTO NEI DERIVATI DEL POMODORO (PORRETTA S. - ZANELLI R. - LAMORETTI K.).....	75: 8-15
INFLUENZA DEL TRATTAMENTO DI STABILIZZAZIONE SULLA QUALITÀ DI CONDIMENTI VEGETALI (COSMAI L. - CAPONIO F. - PARADISO V.M. - PASQUALONE A. - GOMES T. - SUMMO C.).....	76: 10-15
BENEFICI PER LA SALUTE CARDIACA DALLA BARBABIETOLA.....	77: 70
PANE - COADIUVANTI TECNOLOGICI ANTI-RAFFERMAMENTO PER L'INDUSTRIA DEI LIEVITATI DA FORNO (OSIMANI A. - GAROFALO C. - RIZZOTTI C. - AQUILANTI L. - CLEMENTI F.).....	72: 6-12
PRODOTTI DA FORNO ARRICCHITI IN VITAMINA D - LALLEMAND.....	73: 80
IL PANE BIANCO SEMBRA FAVORIRE IL MICROBIOTA INTESTINALE.....	75: 65
PRODOTTI DA FORNO SENZA GLUTINE CON IL RISO - DEUTSCHEBACK	76: 40
INGREDIENTI E MISCELE PER PRODOTTI DA FORNO "HOME MADE".....	76: 75
PANI CON UN VALORE AGGIUNTO PER LA SALUTE: PROGETTI HEALTHGRAIN E HEALTHBREAD.....	77: 81
PESCI - INFLUENZA DELLA MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SU BATTARGA DI MUGGINE (SCANO P. - MEREU S. - ROSA A.).....	73: 10-15
PROBIOTICI - DAGLI SCARTI DEI FUNGHI POTENZIALI PREBIOTICI.....	72: 54
LEGAME TRA I BATTERI INTESTINALI E LA SALUTE DELL'INTESTINO	72: 59
PRIMO SUCCO PASTORIZZATO ARRICCHITO IN PROBIOTICI - GANEDEN BIOTECH.....	73: 53
I PROBIOTICI POTREBBERO RIDURRE LE INFEZIONI ALLA GOLA NEI BAMBINI	76: 53
PREPARAZIONE DI UN SUCCO DI FRUTTA A BASE DI FRUTTI ROSSI CONTENENTE SACCHAROMICES CEREVISIAE BOULARDII MICRO-INCAPSULATO (CARDINALE F. - FRATIANNI F. - GRANESE T. - COZZOLINO A. - RUSSO I. - COPPOLA R. - NAZZARO F.).....	77: 15-22
PROTEINE - MIGLIORANTI NATURALI PER I PRODOTTI DA FORNO E INNOVAZIONI PER LA PRIMA INFANZIA - ARLA FOODS INGREDIENTS.....	72: 48
PROTEINE E GRASSI VEGETALI: CONCENTRATI PROTEICI DI SOIA ARCON E FITOSTEROLI CARDIOAID - ADM	73: 40
ACQUA PROTEICA PROTEIN WATER - ARLA FOODS INGREDIENTS.....	73: 40
SFIDA NUTRIZIONALE: PARGEL, GEL-SLICE E PEPTIPLUS - GELITA	73: 45
PROTEINE DEL SIERO DI ORIGINE EUROPEA NZMP EUROPRO - FONTERRA.....	73: 46
LE PROTEINE DELLA COLZA CON PROPRIETÀ EMULSIONANTI.....	73: 63
DAL SEME ALL'ALIMENTO: NATURALMENTE - COSUCRA - VICTA FOOD&TRADE.....	73: 76
FIE: PROTEINE E BRODO FUNZIONALI DA POLLI E TACCHINI - PROLIVER.....	74: 35
FIE: DAIRINQ, PROTEINA FUNZIONALE DALLE PATATE - SOLANIC - HORIZON.....	74: 39
FIE: BP 95, PROTEINA ALTAMENTE FUNZIONALE PER PRODOTTI A BASE DI CARNE - SONAC.....	74: 43
FIE: PROTEINE VEPRO DERIVATE DALLA CARNE - VEOS GROUP	74: 44
LE PROTEINE DEL SIERO IN SOSTITUZIONE DEI GRASSI	74: 64
VITAFOODS EUROPE: GAMMA Q ISOLATI PROTEICI DALLA SOIA PER BEVANDE - CHS	75: 37
VITAFOODS EUROPE: ISOLATI PROTEICI DALLA SOIA PER BEVANDE: LA GAMMA Q (CHS).....	75: 38
PROTEINE DEL SIERO LACPRODAN DI-7017 (ARLA FOODS INGREDIENTS)	75: 48
CONDIMENTO PER INSALATE RICCO IN PROTEINE - HYDROSOL.....	76: 38
"FREE FROM": UNA TENDENZA A LUNGO TERMINE (FIBRULINE E PISANE C9 DI COSUCRA - VICTA FOOD & TRADE)	77: 48
SALUMI - SALUMI PIÙ STABILI CON L'ALGINATO PROTANAL ME - FMC HEALTH AND NUTRITION	73: 46
SEMILAVORATI - FI EUROPE: FRUTTA SEMICANDITA - CESARIN	72: 40
FI EUROPE: SEMILAVORATI A BASE DI NOCCIOLA - EURONUT	72: 43
SNACK - SNACK PIÙ SALUTARI - BENE0.....	73: 72

“SNACKIFICAZIONE” DELLA PRIMA COLAZIONE	77: 73
SPEZIE - UN VIAGGIO FRA LE SPEZIE PER L'INDUSTRIA E LA GASTRONOMIA (WIBERG)	77: 60
SUCCHI - PRIMO SUCCO PASTORIZZATO ARRICCHITO IN PROBIOTICI - GANEDEN BIOTECH	73: 53
PREPARAZIONE DI UN SUCCO DI FRUTTA A BASE DI FRUTTI ROSSI CONTENENTE SACCHAROMICES CERVISIAE BOULARDII MICRO-INCAPSULATO (CARDINALE F. - FRATIANNI F. - GRANESE T. - COZZOLINO A. - RUSSO I. - COPPOLA R. - NAZZARO F.)	77: 15-22
SURGELATI - FI EUROPE: CREMA SURGELATA DI ASPARAGI IN SCAGLIE - FARRIS	72: 38
FI EUROPE: UNA GRANDE REALTÀ AGROALIMENTARE TUTTA ITALIANA - OROGEL	72: 42
TÈ - MOLTO PIÙ DI TÈ BAOTEA - BIOMEGA	73: 44
NUOVI TÈ AROMATIZZATI - SENSIENT FLAVORS BEVERAGE EUROPE	76: 42
TÈ VERDE PER LA MEMORIA A BREVE TERMINE	77: 70
UOVA - FI EUROPE: OVOPRODOTTI IN POLVERE - EUROVO	72: 41
VINO - USO DEI SOLFITI NEL PRODOTTI AROMATIZZATI A BASE DI VINO (G.U. UE L21, 24/01/2014, REG. N. 59)	73: 69
VITAMINE - LA VITAMINA D E LA FUNZIONALITÀ MOTORIA NEGLI ANZIANI	72: 55
RADDOPPIATI I NUOVI ALIMENTI ARRICCHITI CON VITAMINA K2	72: 87
PRODOTTI DA FORNO ARRICCHITI IN VITAMINA D - LALLEMAND	73: 80
INOSITOLE - XI'AN HAOTIAN BIO-ENGINEERING TECHNOLOGY	74: 58
LA CARENZA DI VITAMINA D È CORRELATA CON UNA FUNZIONE IMMUNITARIA COMPROMESSA	74: 68
EFFETTI PROTETTIVI DELLA VITAMINA E SUL CERVELLO	76: 54
YOGURT - YOGURT IN POLVERE MILK & MORE (DR. SUWELACK)	73: 42
SISTEMI STABILIZZANTI PER YOGURT DA BERE: STABILISOL MSM E STABIMULS RMWW - HYDROSOL	73: 54
QUALITÀ DI YOGURT A MARCHIO COMMERCIALE (DI COSTANZO M.G. - MATTERA M. - MANZI P.)	75: 16-20
CONCETTO DI YOGURT GRECO - ARLA FOODS INGREDIENTS	76: 37

2 - TECNOLOGIA

CONFEZIONAMENTO - CHIUSURE PROFUMATE PER CONFEZIONI FLESSIBILI - ZIP-PAK	72: 51
BLISTERATRICE AUTOMATICA (MONOLAB)	77: 47
CONSERVAZIONE - LO STATO DI CONSERVAZIONE DI NOCI E NOCCIOLE IN COMMERCIO (BERTOLINO M. - GHIRARDELLO D. - CICONTE F. - DAL BELLO B. - ZEPPA G.)	72: 13-18
INFLUENZA DELLA MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SU BATTARGA DI MUGGINE (SCANO P. - MEREU S. - ROSA A.)	73: 10-15
ANCORA SUL REATO DI CATTIVA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (AMBANELLI A. - MALANDRINO N.)	75: 22
CONTENITORI - CONTENITORI PERSONALIZZABILI (PUNTO PACK)	77: 44
MATERIE PRIME E PACKAGING (FARMALABOR)	77: 46
ESSICCAZIONE - ESSICCAZIONE A ENERGIA RADIANTE SOTOVUOTO CON LA MACCHINA NUTRAREV - ENWAVE	73: 59
ESTRAZIONE - ESTRAZIONE A ULTRASUONI - GLOBUS	72: 51
ESTRAZIONE CON RECUPERO DEL SOLVENTE CON L'UNITÀ FT29 - ARMFIELD	73: 59
METODI DI ESTRAZIONE DELLO STEVIOSIDE IN FOGLIE ESSICcate DI STEVIA REBAUDIANA (NAVIGLIO D. - GALLO M. - VITULANO M. - MONTESANO D. - FARALLI S.)	74: 12-18
MISCELAZIONE - MESCOLATORI IMPASTATORI ORIZZONTALI PER CIOCCOLATO - TECNO 3	72: 50
CONCETTI INNOVATIVI PER LA MISCELAZIONE DELLE POLVERI - PREMIUM BLENDHUB	72: 52
MESCOLATORI VERTICALI PER CREMOGENATI MV1 - TECNO 3	73: 58
MISCELATORE-DOSATORE CONTINUO MDC, STAZIONE ROBOTIZZATA ORM, IMPIANTO DI RAFFINAZIONE P10S - TECNO 3	74: 61
DOSATORI-MESCOLATORI CONTINUI PER CREME MDC-CR (TECNO 3)	75: 50
SISTEMA D'INIEZIONE AUTOMATICA (PREMIUM BLENDHUB)	75: 51
MESCOLATORI VERTICALI A DOPPIO ALBERO SERIE MV2 (TECNO 3)	77: 59
MESCOLATORI VERTICALI A DOPPIO ALBERO SERIE MV2 (TECNO 3)	77: 59
SOSTENIBILITÀ - INNOVAZIONI SOSTENIBILI DI PRODOTTO NEI DERIVATI DEL POMODORO (PORRETTA S. - ZANELLI R. - LAMORETTI K.)	75: 8-15
STERILIZZAZIONE - INATTIVAZIONE BATTERICA CON VAPORE SATURO STATISOL 600 (STERIPURE)	75: 51
STOCCAGGIO - SERBATOI TRASPORTABILI RISCALDATI - TECNO 3	76: 46
TECNOLOGIE - FIE: CRISTALLIZZAZIONE IN CONTINUO CON LA NUOVA GENERAZIONE DI SCAMBIATORI DI CALORE CON SUPERFICIE RASCHIATA CRA226 - OMVE	74: 36

MICRO-INCAPSULAMENTO DI MICRONUTRIENTI - LIPOFOODS - VICTA FOOD & TRADE.....	74: 46
MULINO A MARTELLI - NUOVA GUSEO.....	74: 60
PRODUZIONE DI FARINA DI SEMI DI CARRUBA (GOLFETTO SANGATI - PAVAN GROUP).....	75: 52
MULINO PER SPEZIE - NUOVA GUSEO.....	76: 46

3 - ANALISI

ANALISI ALIMENTI - LO STATO DI CONSERVAZIONE DI NOCI E NOCCIOLE IN COMMERCIO (BERTOLINO M. - GHIRARDELLO D. - CICONTE F. - DAL BELLO B. - ZEPPA G.).....	72: 13-18
TEST RAPIDI PER LA RICERCA DEGLI ALLERGENI NASCOSTI - R-BIOPHARM.....	72: 52
COADIUVANTI TECNOLOGICI ANTI-RAFFERMAMENTO PER L'INDUSTRIA DEI LIEVITATI DA FORNO (OSIMANI A. - GAROFALO C. - RIZZOTTI C. - AQUILANTI L. - CLEMENTI F.).....	72: 6-12
LA QUALITÀ DEI FRUMENTI 2013 IN ITALIA E IN FRANCIA - AIT INGREDIENTS - GARZANTI SPECIALTIES.....	72: 90
INFLUENZA DELLA MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SU BATTARGA DI MUGGINE (SCANO P. - MEREU S. - ROSA A.).....	73: 10-15
ANTIOSSIDANTI NEI PRODOTTI VEGETALI: IL CONTENUTO DI TIOLI (PICCHI V. - LO SCALZO R.).....	74: 19-22
LA COMPOSIZIONE AROMATICA INFLUENZA LA DOLCEZZA DELLE FRAGOLE.....	74: 66
OTTIMIZZARE IL POTENZIALE ANTITUMORALE DEI BROCCOLI.....	74: 67
LA CARENZA DI VITAMINA D È CORRELATA CON UNA FUNZIONE IMMUNITARIA COMPROMESSA.....	74: 68
INGREDIENTE DALL'OLIO DI CRUSCA DI RISO.....	74: 69
LA RIDUZIONE DEL CLORURO DI SODIO NEI FORMAGGI.....	74: 78
TEST RAPIDO PER IL SESAMO RIDASCREEN FAST SESAME R7202 (R-BIOPHARM).....	75: 52
ALTERNATIVE AL BURRO DI CACAO.....	75: 64
MINORE CARICO GLICEMICO GRAZIE ALL'OLIO DI COLZA.....	75: 65
IL PANE BIANCO SEMBRA FAVORIRE IL MICROBIOTA INTESTINALE.....	75: 65
CACAO E ALZHEIMER.....	75: 66
LE NANOPARTICELLE AGGIUNTE AGLI ALIMENTI POTREBBERO CAUSARE DANNI AMBIENTALI.....	76: 52
RILASCIO DI COMPONENTI CARIOSTATICHE INCLUSE IN CHEWING GUM DURANTE LA MASTICAZIONE (QUARTO M. - CHIANESE L. - DI STASIO M. - MOCCIA S. - FERRANTI P. - NITRIDE C. - FERRAZZANO G.F. - VOLPE M.G.).....	77: 10-14
PREPARAZIONE DI UN SUCCO DI FRUTTA A BASE DI FRUTTI ROSSI CONTENENTE SACCHAROMICES CEREVISIAE BOULARDII MICRO-INCAPSULATO (CARDINALE F. - FRATIANNI F. - GRANESE T. - COZZOLINO A. - RUSSO I. - COPPOLA R. - NAZZARO F.).....	77: 15-22
ANALISI SENSORIALE - ANALISI SENSORIALE DELLA CARNE INSAPORITA NON COTTA DI VOLATILI (G.U. UE L 343, 19/12/2013, REG. N. 1362).....	73: 66
APPARECCHI ANALISI - LA VALUTAZIONE DEL COLORE DEGLI ALIMENTI - HORIZON ITALIA.....	72: 45
VITAFOODS EUROPE: SPETTROMETRO TANGO - BRUKER.....	75: 37
VITAFOODS EUROPE: SPETTROMETRO FT-NIR TANGO (BRUKER).....	75: 38
CERTIFICAZIONI - CERTIFICAZIONE TEDESCA OGM-FREE PER LA ULRICK&SORT.....	73: 80
CONSUMER SCIENCE - L'IMPORTANZA DI AGGIORNARE LE FORMULAZIONI.....	76: 78
CONTROLLO QUALITÀ - QUALITÀ DI YOGURT A MARCHIO COMMERCIALE (DI COSTANZO M.G. - MATTERA M. - MANZI P.).....	75: 16-20
MODIFICHE PER I METODI DI CAMPIONAMENTO E DI ANALISI DI SCREENING (GU UE L147 REG. 519/2014).....	75: 68
INFLUENZA DEL TRATTAMENTO DI STABILIZZAZIONE SULLA QUALITÀ DI CONDIMENTI VEGETALI (COSMAI L. - CAPONIO F. - PARADISO V.M. - PASQUALONE A. - GOMES T. - SUMMO C.).....	76: 10-15
IDENTIFICAZIONE ANALITICA DI AMMINE BIOGENE (SCORDINO M. - SABATINO L. - CARUSO R. - BELLIGNO A. - GAGLIANO G.).....	76: 6-9

4 - NOTIZIE

ASSOCIAZIONI - IN PARAGUAY ALLA SCOPERTA DELLA STEVIA - IILA (ISTITUTO ITALO-LATINO AMERICANO).....	75: 54
MAGGIORI INVESTIMENTI PER IL POMODORO DA INDUSTRIA NAZIONALE.....	76: 79
SICUREZZA & QUALITÀ: TRE NUOVI STRUMENTI DA FOOD SUPPLEMENTS EUROPE.....	77: 81

AZIENDE - NUOVO LOOK PER IL GRUPPO JAHNCKE - NEWCHEM	72: 91
DDW ACQUISISCE LA DIVISIONE FOOD COLORINGS DELLA DUPONT DANISCO.....	72: 92
IN RICORDO DI GIORGIO AGOSTINI.....	73: 78
2013 POSITIVO PER LONZA.....	73: 80
CERTIFICAZIONE TEDESCA OGM-FREE PER LA ULRICK&SORT.....	73: 80
POSITIVO IL BILANCIO 2013 PER SYMRISE.....	73: 81
ESTRATTI E AROMI DI CACAO: GAMMA PROCOA (PROVA).....	75: 42
COLORI NATURALI PER BEVANDE ALCOLICHE (CHR. HANSEN).....	75: 44
NON SOLO SALUMI DOP E IGP (ATISALE).....	75: 44
ESTRATTI VEGETALI PER IL BENESSERE CAFFTOP E CAPSIREN (NVH ITALIA).....	75: 46
PROTEINE DEL SIERO LACPRODAN DI-7017 (ARLA FOODS INGREDIENTS).....	75: 48
DOSATORI-MESCOLATORI CONTINUI PER CREME MDC-CR (TECNO 3).....	75: 50
INATTIVAZIONE BATTERICA (E NON SOLO) CON VAPORE SATURO STATISOL 600(STERIPURE).....	75: 51
SISTEMA D'INIEZIONE AUTOMATICA (PREMIUM BLENDHUB).....	75: 51
TEST RAPIDO PER IL SESAMO RIDASCREEN FAST SESAME R7202 (R-BIOPHARM).....	75: 52
PRODUZIONE DI FARINA DI SEMI DI CARRUBA (GOLFETTO SANGATI - PAVAN GROUP).....	75: 52
INAUGURAZIONE DI UN'UNITÀ PRODUTTIVA PER LE MICROALGHE (ROQUETTE) S. MUSSO.....	75: 58
ACCORDO TRA DUPONT E AB-BIOTICS.....	75: 76
BARENTZ ACQUISISCE MAUSTEPALVELU.....	75: 76
PROGETTO STEVIA (CARGILL).....	75: 77
ACQUISIZIONI PER NATUREX: VEGETABLES JUICES E BERGHAUSEN.....	75: 78
NUOVO SITO WEB PER FARAVELLI GROUP.....	75: 78
ACCORDO ESCLUSIVO CON MARIN GIMÈNEZ (NEWCHEM).....	75: 78
SYMRISE IN TRATTATIVA PER L'ACQUISIZIONE DI DIANA GROUP.....	75: 80
GNT INTERNATIONAL RADDOPPIA LA CAPACITÀ PRODUTTIVA DELLA SEDE.....	75: 81
ADM SEGNA L'ACQUISIZIONE DI WILD FLAVORS.....	75: 82
GIUSTO FARAVELLI: FRA I "NATIONAL CHAMPION ITALIANI" AGLI EUROPEAN BUSINESS AWARDS.....	76: 78
INVESTIRE SUL FUTURO: CONVEGNO ORGANIZZATO DA CHR HANSEN (BARBONI M.).....	77: 40
DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA DI ESTRATTI, OLEORESINE E OLI ESSENZIALI DI SYNTHITE (GARZANTI SPECIALTIES).....	77: 42
ALIMENTI COLORANTI (GNT).....	77: 43
INGREDIENTI NATURALI (K.-W. PFANNENSCHMIDT).....	77: 44
CONTENITORI PERSONALIZZABILI (PUNTO PACK).....	77: 44
MATERIE PRIME E PACKAGING (FARMALABOR).....	77: 46
BLISTERATRICE AUTOMATICA (MONOLAB).....	77: 47
"FREE FROM": UNA TENDENZA A LUNGO TERMINE (FIBRULINE E PISANE C9 DI COSUCRA - VICTA FOOD & TRADE).....	77: 48
TOCCO DI CAMELLO (NIGAY - FRIGERIO FOOD INGREDIENTS).....	77: 54
GUSTOSA FRUTTA LIOFILIZZATA (PARADISEFRUCHT - NEWCHEM).....	77: 54
STABILIZZANTI PER FETA E PER FORMAGGI RICOMBINATI PER PIZZA: STABISOL PCFL E STABISOL FET (HYDROSOL).....	77: 56
ACIDI GRASSI OMEGA-3 CONCENTRATI (FRUTAROM).....	77: 56
NUOVA GAMMA DI AROMI PESCA: PEACH COLLECTION (SENSIENT FLAVORS).....	77: 57
IL GNL: FONTE DI ENERGIA PER L'AZIENDE ALIMENTARE MARIO COSTA (LIQUIGAS).....	77: 58
MESCOLATORI VERTICALI A DOPPIO ALBERO SERIE MV2 (TECNO 3).....	77: 59
UN VIAGGIO FRA LE SPEZIE PER L'INDUSTRIA E LA GASTRONOMIA (WIBERG).....	77: 60
COLORATI, NATURALMENTE: COLOURING FOODS (GNT).....	77: 72
COLORI DALLA NATURA (GNT).....	77: 80
SECONDA OPINIONE POSITIVA DELL'EFSA PER IL NUTRIOSE (ROQUETTE).....	77: 82
INGREDION SIGLA L'ACCORDO PER L'ACQUISIZIONE DI PENFORD.....	77: 82
POTENZIATA LA PRODUZIONE DI NIACINAMIDE IN CINA (LONZA).....	77: 82
ACCORDO TRA BASF E COLORCON PER IL RIVESTIMENTO KOLLIcoat IR.....	77: 84
ADM COMPLETA L'ACQUISIZIONE DI WILD FLAVORS.....	77: 85
CONTROLLO QUALITÀ - STANDARD DI QUALITÀ PER INGREDIENTI ALIMENTARI USP	75: 63
CONVEGNI - 4° CONGRESSO MONDIALE SUI PROBIOTICI: INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION	72: 92
CONFERENZA INTERNAZIONALE SUI PRODOTTI "PRIVI DI": FREE FROM FOOD 2014.....	72: 92
COLORANTI NATURALI E ALIMENTI COLORANTI: IMPIANTO DI CANOSSA - CHR HANSEN.....	73: 34
WORKSHOP SULLA DENSITÀ NUTRIZIONALE.....	73: 78
CARATTERISTICHE E BENEFICI DEL GRANO KHORASAN KAMUT.....	73: 78
AGGIORNAMENTI SUI CLAIM SALUTISTICI E NUTRIZIONALI CON LA CONFERENZA FRESENIUS.....	73: 84
ALIMENTAZIONE E SALUTE ALLE JOURNEES ALIMENTS&SANTO.....	73: 84

CONGRESSO MONDIALE SULLA STEVIA A BERLINO	73: 84
INTEGRATORI E NUTRACEUTICI PROTAGONISTI DI UN INCONTRO A MILANO	74: 80
CONFERENZA SUL CIOCCOLATO IN SVIZZERA	74: 84
LA CONOSCENZA È FONDAMENTALE PER IL FUTURO DEL RESVERATROLO	74: 84
IN PARAGUAY ALLA SCOPERTA DELLA STEVIA - IILA (ISTITUTO ITALO-LATINO AMERICANO)	75: 54
5° CONVEGNO NAZIONALE SISS	76: 80
ADDITIVI NELLE PREPARAZIONI DI CARNE: CONVEGNO ORGANIZZATO DA GSISR (GRUPPO SCIENTIFICO ITALIANO STUDI E RICERCHE) (CONTATO R.)	77: 36
INVESTIRE SUL FUTURO: CONVEGNO ORGANIZZATO DA CHR HANSEN (BARBONI M.)	77: 40
IL PROSSIMO CISETA INSIEME A EXPO 2015 (3-4 MAGGIO 2015)	77: 90
ETICHETTATURA - CONDIZIONI D'USO DI DETERMINATE INDICAZIONI SULLA SALUTE	
RIGUARDANTI STEROLI E STANOLI VEGETALI (GU UE L182 REG. 686/2014)	75: 70
IL PUNTO SUI CLAIM SALUTISTICI IN EUROPA	75: 74
"FREE FROM": UNA TENDENZA A LUNGO TERMINE (FIBRULINE E PISANE C9 DI COSUCRA - VICTA FOOD & TRADE)	77: 48
SECONDA OPINIONE POSITIVA DELL'EFSA PER IL NUTRIOSE (ROQUETTE)	77: 82
FIERE - FI EUROPE: ESTREMAMENTE POSITIVA L'EDIZIONE 2013	72: 32
APPUNTAMENTO SUDAMERICANO PER IL MONDO DEI NUTRACEUTICI: VITAFOODS SOUTH AMERICA	72: 92
FOOD INGREDIENTS EUROPE - PARTE II	73: 38
APPUNTAMENTO A GINEVRA PER LE NOVITÀ IN CAMPO NUTRACEUTICO: VITAFOODS EUROPE 2014	73: 82
FOOD INGREDIENTS EUROPE - PARTE III	74: 30
NUTRISAN, BOLZANO VETRINA DELLE INTOLLERANZE ALIMENTARI E DELLA CORRETTA ALIMENTAZIONE	74: 80
VITAFOODS: CONTENUTI, OPPORTUNITÀ DI APPROFONDIMENTO E ISPIRAZIONE	74: 82
NUTRACEUTICA: OPPORTUNITÀ E INNOVAZIONE PER L'INDUSTRIA AL VITAFOODS EUROPE	75: 32
SUCCESSO PER FREE FROM FOOD/INGREDIENTS	75: 77
VITAFOODS ASIA A HONG KONG	75: 82
INGREDIENTI: NUOVO SEGMENTO ESPOSITIVO AD ANUGA FOODTEC	75: 84
SUDBACK: MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ	76: 81
NUCE INTERNATIONAL: NUTRACEUTICA E NON SOLO IN MOSTRA A BOLOGNA	77: 42
RITORNA AD AMSTERDAM HEALTH INGREDIENTS EUROPE E NATURAL INGREDIENTS (2-4 DICEMBRE 2014)	77: 86
COLONIA ATTENDE LA 45A EDIZIONE DELL'ISM (1-4 FEBBRAIO 2015)	77: 88
NUOVO SEGMENTO ESPOSITIVO AD ANUGA FOODTEC (24-27 MARZO 2015)	77: 89
APPUNTAMENTO PER GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE A STOCCARDA (20-24/02/2015)	77: 90
LEGGI - LEGISLAZIONE COMMENTATA: SEQUESTRO E DISTRUZIONE (AMBANELLI A. - MALANDRINO N.)	72: 20
RESPINTE ALCUNE INDICAZIONI SULLA SALUTE (G.U. UE L282, 24/10/2013)	72: 70
RETTIFICA SU ALCUNI ADDITIVI ALIMENTARI (G.U. UE L328, 7/12/2013)	72: 74
MODIFICA ALL'ELENCO DELLE INDICAZIONI SULLA SALUTE CONSENTITE (G.U. UE L282, 24/10/2013)	72: 81
IMPIEGO DI FOSFATI NEL PESCE SALATO O IN SALAMOIA (G.U. UE L289, 31/10/2013)	72: 82
IMPIEGO DI FOSFATI NEGLI INVOLUCRI PER LE SALSICCE (G.U. UE L289, 31/10/2013)	72: 82
INFORMAZIONI RIGUARDANTI L'ASSENZA DI GLUTINE NEGLI ALIMENTI (G.U. UE L306, 16/11/2013)	72: 83
AROMATIZZANTI PER PRODOTTI AFFUMICATI (G.U. UE L333, 12/12/2013)	72: 84
AUTORIZZATO L'ESTRATTO DI CRESTA DI GALLO (G.U. UE L322, 3/12/2013)	72: 85
L'ORIGINE DELLA DISCORDIA (AMBANELLI A. - MALANDRINO N.)	73: 22
ANALISI SENSORIALE DELLA CARNE INSAPORITA NON COTTA DI VOLATILI (G.U. UE L 343, 19/12/2013, REG. N. 1362)	73: 66
USO DEI SOLFITI NEL PRODOTTI AROMATIZZATI A BASE DI VINO (G.U. UE L21, 24/01/2014, REG. N. 59)	73: 69
RESPINTE ALCUNE INDICAZIONI SULLA SALUTE (G.U. UE L50, 20/02/2014, REG. N. 155)	73: 70
AGENTE LIEVITANTE E REGOLATORE DI ACIDITÀ (G.U. UE L89, 25/03/2014, REG. N. 298)	74: 72
GOVERNING NANO FOODS - PRINCIPLES-BASED RESPONSIVE REGULATION - EFFOST CRITICAL REVIEWS #3 (B. VAN DER MEULEN - H. BREMMERS - K. PURNHAGEN - N. GUPTA - H. BOUWMEESTER - L.L. GEYER)	74: 86
ANCORA SUL REATO DI CATTIVA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (AMBANELLI A. - MALANDRINO N.)	75: 22
MODIFICHE PER I METODI DI CAMPIONAMENTO E DI ANALISI DI SCREENING (GU UE L147 REG. 519/2014)	75: 68
USO DELL'ADVANTAME COME EDULCORANTE (GU UE L143 REG. 497/2014)	75: 69

CONDIZIONI D'USO DI DETERMINATE INDICAZIONI SULLA SALUTE RIGUARDANTI STEROLI E STANOLI VEGETALI (GU UE L182 REG. 686/2014).....	75: 70
CITICOLINA E PROTEINA DI SEMI DI COLZA: NUOVI INGREDIENTI AUTORIZZATI (GU UE L196 DECISIONI DI ESECUZIONE).....	75: 71
I RISCHI DELLA PUBBLICITÀ (AMBANELLI A. - MALANDRINO N.)	76: 16
AUTORIZZATO L'OLIO DERIVATO DALLA MICROALGA SCHIZOCHYTRIUM SP. (G.U. UE L209, 16/07/2014).....	76: 66
PIGMENTI COLORATI DI ALLUMINIO NEGLI ALIMENTI (G.U. UE L252, 26/08/2014).....	76: 68
REGOLAMENTO 1169/2011 E DECRETO LEGISLATIVO 109/92 (AMBANELLI A. - MALANDRINO N.).....	77: 24
AUTORIZZAZIONE ALL'IMPIEGO DEI DIFOSFATI NEGLI IMPASTI LIEVITATI PRONTI (REG. (UE) N. 1084/2014).....	77: 74
IMPIEGO DI EDULCORANTI NELLE CREME DA SPALMARE (REG. (UE) N. 1092/2014).....	77: 74
AUTORIZZATO L'USO DI ALCUNI COLORANTI NEI FORMAGGI STAGIONATI (REG. (UE) N. 1093/2014).....	77: 75
AUTORIZZATA UN'INDICAZIONE SULLA SALUTE RIGUARDANTE L'INTEGRAZIONE DI ACIDO FOLICO (REG. (UE) N. 1135/2014).....	77: 76
LIBRI - FLAVOUR SCIENCE - PROCEEDINGS FROM XIII WEURMAN FLAVOUR RESEARCH SYMPOSIUM (V. FERREIRA - R. LOPEZ).....	73: 86
GOVERNING NANO FOODS - PRINCIPLES-BASED RESPONSIVE REGULATION - EFFOST CRITICAL REVIEWS #3 (B. VAN DER MEULEN - H. BREMMERS - K. PURNHAGEN - N. GUPTA - H. BOUWMEESTER - L.L. GEYER)	74: 86
GLUTEN-FREE BAKED PRODUCTS (PRODOTTI DA FORNO SENZA GLUTINE).....	76: 84
MARKETING - NUOVI PRODOTTI NEL MONDO	72: 28
DOLCIFICANTI: EFFETTI SULLA SALUTE.....	72: 86
RADDOPPIATI I NUOVI ALIMENTI ARRICCHITI CON VITAMINA K2	72: 87
PREVISIONI ROSEE PER IL COMPARTO AROMI NEGLI USA.....	72: 88
NUOVI PRODOTTI NEL MONDO	73: 28
SNACK PIÙ SALUTARI - BENE0.....	73: 72
IN AUMENTO LA DOMANDA GLOBALE DI ENZIMI.....	73: 74
NUOVI PRODOTTI DAL MONDO	74: 30
BOOM DELLA STEVIA PER IL 2017	74: 76
NUOVI PRODOTTI NEL MONDO	75: 28
IL PUNTO SUI CLAIM SALUTISTICI IN EUROPA.....	75: 74
I RISCHI DELLA PUBBLICITÀ (AMBANELLI A. - MALANDRINO N.)	76: 16
NUOVI PRODOTTI NEL MONDO	76: 24
LA RICHIESTA DI SALE NEL MONDO.....	76: 74
INGREDIENTI E MISCELE PER PRODOTTI DA FORNO "HOME MADE"	76: 75
LA DOMANDA PER I DOLCIFICANTI AD ALTA DENSITÀ NEL MONDO	76: 76
IL MERCATO DEI LIEVITI IN POLVERE: PREVISIONI 2013-2019	76: 77
NUOVI PRODOTTI NEL MONDO (MINTEL)	77: 32
NUTRIZIONE - GLI AGRUMI EFFICACI NEL CONTROLLO DEL PESO.....	72: 55
LA VITAMINA D E LA FUNZIONALITÀ MOTORIA NEGLI ANZIANI	72: 55
RISO ROSSO FERMENTATO PER RIDURRE I LIVELLI DI COLESTEROLO	72: 56
EFFETTI DELL'INTEGRAZIONE GIORNALIERA DI FERRO SUI BAMBINI DELLA SCUOLA PRIMARIA.....	72: 57
L'OBESITÀ E IL SENSO DEL GUSTO.....	72: 58
MAGNESIO E MORTALITÀ	72: 58
LEGAME TRA I BATTERI INTESTINALI E LA SALUTE DELL'INTESTINO	72: 59
RESPINTE ALCUNE INDICAZIONI SULLA SALUTE (G.U. UE L282, 24/10/2013)	72: 70
MODIFICA ALL'ELENCO DELLE INDICAZIONI SULLA SALUTE CONSENTITE (G.U. UE L282, 24/10/2013).....	72: 81
DOLCIFICANTI: EFFETTI SULLA SALUTE.....	72: 86
INTEGRAZIONI CON MICRONUTRIENTI E HIV.....	73: 60
LO STIGMASTEROLO POTREBBE ESSERE D'AIUTO CONTRO L'ALZHEIMER.....	73: 61
L'ESTRATTO DI FAGIOLI PER IL CONTROLLO DEL PESO	73: 62
LA FRUTTA SECCA A GUSCIO POTREBBE DIMINUIRE IL RISCHIO DI DIABETE	73: 62
IL COLORE DEGLI ALIMENTI NE CONDIZIONA IL CONSUMO?.....	73: 63
NESSUN BENEFICIO DALLA SOSTITUZIONE DEL FRUTTOSIO CON IL GLUCOSIO	73: 64
RIDUZIONE DELLA RISPOSTA GLICEMICA OFFERTA DALL'OLIGOFRUTTOSIO	73: 64
RESPINTE ALCUNE INDICAZIONI SULLA SALUTE (G.U. UE L50, 20/02/2014, REG. N. 155).....	73: 70
IL CONSUMO DI LATTE POTREBBE RITARDARE L'OSTEOARTRITE	74: 70
ALIMENTAZIONE SPORTIVA: VALUTIAMO IL POTERE DELLE PIANTE - COSUCRA - VICTA FOOD & TRADE.....	76: 28
GLI OLI ESSENZIALI, SOSTANZE NON PERICOLOSE.....	76: 48

VANTAGGI PER SISTEMA IMMUNITARIO E CARDIOVASCOLARE DALLA POLVERE DI MIRTILLI	76: 53
OBESITÀ E DIABETE DI TIPO 2: UN AIUTO DAL CACAO	76: 58
LA FOSFATIDILSERINA PER LA RIDUZIONE DELLO STRESS CRONICO - LONZA	76: 60
LE FIBRE DEL MAIS POTREBBERO MIGLIORARE L'ASSORBIMENTO DEL CALCIO	76: 62
L'ACIDO TANNICO POTREBBE RIDURRE IL POTENZIALE ALLERGENICO DELLE ARACHIDI	76: 64
GLUTEN-FREE BAKED PRODUCTS (J.L. CASPER - W.A. ATWELL)	76: 84
PROMUOVERE LA SALUTE CEREBRALE E LE FUNZIONI MENTALI	77: 64
IL "GRASSO BUONO" CHE SCONFIGGE IL DIABETE	77: 66
CAFFÈ VERDE E PRESSIONE SANGUIGNA	77: 67
RECUPERO - AROMI PER L'INDUSTRIA DAGLI SCARTI DELLE ALGHE MARINE	75: 66
GAS NATURALE LIQUEFATTO (GNL): FONTE DI ENERGIA ALTERNATIVA - LIQUIGAS	76: 47
IL GNL: FONTE DI ENERGIA PER L'AZIENDE ALIMENTARE MARIO COSTA (LIQUIGAS)	77: 58
SICUREZZA ALIMENTARE - AGGIORNAMENTO ALLA LISTA DELLE SOSTANZE AROMATIZZANTI	
GRAS (26° EDIZIONE)	72: 60
CONCLUSA LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO ASSOCIATO ALL'ASPARTAME	72: 67
ACRILAMIDE NEGLI ALIMENTI: SEMPRE MOTIVO DI PREOCCUPAZIONE PER LA SALUTE	
PUBBLICA	75: 62
GIALLO TRAMONTO: L'EFSA FISSA LA DOSE GIORNALIERA AMMISSIBILE	75: 63
LE NANOPARTICELLE AGGIUNTE AGLI ALIMENTI POTREBBERO CAUSARE DANNI AMBIENTALI	76: 52
TECNICHE CULINARIE - LA VISIONE FORMATIVA PER UNO CHEF (TROVATO G.)	72: 24
AMBASCIATORI DEI TERRITORI (TROVATO G.)	73: 26
ATTORNO AL "BUONO" (TROVATO G.)	74: 28
INGREDIENTI E MATERIE PRIME	75: 26
LA GESTIONE DEI REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI NELLA RISTORAZIONE MODERNA (DI	
LORENZI M.)	76: 20
NUOVE TECNOLOGIE NELLE CUCINE PROFESSIONALI (DI LORENZI M.)	77: 28
VARIE - FI EUROPE EXCELLENCE AWARDS: IOI-LODERS CROKLAAN, ROQUETTE, TATE & LYLE,	
CHR HANSEN, DSM FOOD SPECIALTIES, NOVOZYMES, SYMRISE	72: 32
UN MOTORE DI RICERCA PER IL PIANETA INGREDIENTI: PROSPECTOR	75: 77
GIUSTO FARAVELLI: FRA I "NATIONAL CHAMPION ITALIANI" AGLI EUROPEAN BUSINESS	
AWARDS	76: 78
PANI CON UN VALORE AGGIUNTO PER LA SALUTE: PROGETTI HEALTHGRAIN E	
HEALTHBREAD	77: 81
MASTER IN FOOD DESIGN (IULM E SPD)	77: 83

LE 163 AZIENDE

AAK - RIPIENI NON IDROGENATI SENZA TEMPERAGGIO CON I GRASSI CHOCOFILL NH 110 E CHOCOFILL NH 120	73: 40
AB-BIOTICS - ACCORDO TRA DUPONT E AB-BIOTICS	75: 76
ADITYA BIRLA CHEMICALS - FOSFATI PER PRODOTTI DA FORNO LINEA DELICE	73: 40
ADM - PROTEINE E GRASSI VEGETALI: CONCENTRATI PROTEICI DI SOIA ARCON E FITOSTEROLI CARDIOAID	73: 40
ADM SEGNA L'ACQUISIZIONE DI WILD FLAVORS	75: 82
ADM COMPLETA L'ACQUISIZIONE DI WILD FLAVORS	77: 85
AGRICOLA SAN JUAN DE LA AMAZONIA - VITAFOODS EUROPE: CAMUNINAS, INGREDIENTE DALLA CAMU CAMU AMAZZONICA	75: 40
AIT INGREDIENTS - LA QUALITÀ DEI FRUMENTI 2013 IN ITALIA E IN FRANCIA - GARZANTI SPECIALTIES	72: 90
SOLUZIONI A BASE DI CEREALI VITALGLUCAN H+	73: 42
ALLMA - CHLORELLA PURA COLTIVATA ALLA LUCE DEL SOLE	76: 40
AQUANOVA - VITAFOODS EUROPE: CURCUMINA SOLUBILIZZATA IDRO E LIPOSOLUBILE NOVASOL	75: 37
ARJUNA NATURAL EXTRACTS - VITAFOODS EUROPE: COMPLESSO CURCUMINOIDE ALTAMENTE BIODISPONIBILE BMC-95	75: 41
ARLA FOODS INGREDIENTS - MIGLIORANTI NATURALI PER I PRODOTTI DA FORNO E INNOVAZIONI PER LA PRIMA INFANZIA	72: 48
ACQUA PROTEICA PROTEIN WATER	73: 40
PROTEINE DEL SIERO LACPRODAN DI-7017	75: 48
CONCETTO DI YOGURT GRECO	76: 37
ARMFIELD - ESTRAZIONE CON RECUPERO DEL SOLVENTE CON L'UNITÀ FT29	73: 59
ASTAREAL - VITAFOODS EUROPE: ASTAXANTINA DA MICROALGHE	75: 41
ATISALE - IL SALE MARINO DI ATISALE	72: 44
SALE: INDISPENSABILE PER LA CONSERVAZIONE DEL GORGONZOLA	73: 52
SALE MARINO PER I PREPARATI PER BRODO	74: 48
ATISALE - NON SOLO SALUMI DOP E IGP	75: 44
B NATURAL - VITAFOODS EUROPE: PROPOLI VERDE BRASILIANA	75: 40
BANNERBIO - VITAFOODS EUROPE: INGREDIENTI BIOATTIVI VEGETALI	75: 34
BAOBAB FRUIT CO. SENEGAL - VITAFOODS EUROPE: POLVERE DI POLPA BIOLOGICA DI BAOBAB	75: 38
BARENTZ - BARENTZ ACQUISISCE MAUSTEPALVELU	75: 76
BARRY CALLEBAUT - DECORAZIONI NATURALI COCOART COLLECTION	73: 39
SISTEMA DI COLORAZIONE PERSONALIZZATA CON POWER FLOWERS	74: 54
BASF - ACCORDO TRA BASF E COLORCON PER IL RIVESTIMENTO KOLLICOAT IR	77: 84
BENEO - INGREDIENTI FUNZIONALI PER TUTTE LE ETÀ: ORAFTI SYNERGY 1, PALATINOSE	73: 38
SNACK PIÙ SALUTARI	73: 72
FIBRE PREBIOTICHE OFFRONO NUOVE OPPORTUNITÀ PER LA GESTIONE DEL PESO	74: 51
SOLUZIONI DOLCIFICANTI CON OLIGO-FRUTTOSIO E STEVIA NEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	76: 30
RIFORMULAZIONE DI SALSE E PIATTI PRONTI PER PROPOSTE PIÙ SANE	77: 51
BESTGROUND - INULINA DALL'AGAVE	73: 39
BIOCATALYST - PROTEASI PER RIDURRE IL GUSTO AMARO NEI FORMAGGI	72: 46
ENZIMI PER ALIMENTI PROMOD 950L	73: 39
RIDUZIONE DEL SALE CON GLI ENZIMI	74: 54
BIOMEGA - MOLTO PIÙ DI TÈ BAOTEA	73: 44
BIOMER - VITAFOODS EUROPE: CURCUMINA MICELLARE MEGASOMES	75: 39
BIORIGIN - ESTRATTI DI LIEVITI BIONIS YE MXE	73: 44
BIOSEARCH - SOSTITUTO NATURALE DEL CACAO FIBRACAO DALLA CARRUBA	73: 46
BOLASCO - INGREDIENTI FUNZIONALI A BASE FRUTTA: VERYBERRY	73: 44
BRUKER - VITAFOODS EUROPE: SPETTROMETRO TANGO	75: 37
BRUKER - VITAFOODS EUROPE: SPETTROMETRO FT-NIR TANGO	75: 38
CARGILL - PROGETTO STEVIA	75: 77
CEREALVENETA - LE FARINE INTEGRALI E FUNZIONALI NELL'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE	72: 47
SEMILAVORATI E FARINE SENZA GLUTINE	74: 48
CESARIN - FI EUROPE: FRUTTA SEMICANDITA	72: 40
CHANGSHA HUAKANG BIOTECH - VITAFOODS EUROPE: ESTRATTI VEGETALI	75: 40

CHIMAB - FI EUROPE: SOLUZIONI PER UNA VASTA GAMMA DI APPLICAZIONI.....	72: 39
CHR HANSEN - FI EUROPE EXCELLENCE AWARDS: IOI-LODERS CROKLAAN, ROQUETTE, TATE & LYLE, DSM FOOD SPECIALTIES, NOVOZYMES, SYMRISE	72: 32
ALIMENTI COLORANTI: LINEE GUIDA EUROPEE	72: 44
COLORANTI NATURALI E ALIMENTI COLORANTI: IMPIANTO DI CANOSSA.....	73: 34
NUTRIPHY, FITONUTRIENTI PER ALIMENTI FUNZIONALI E INTEGRATORI ALIMENTARI	74: 50
COLORI NATURALI PER BEVANDE ALCOLICHE	75: 44
INVESTIRE SUL FUTURO: CONVEGNO ORGANIZZATO DA CHR HANSEN (BARBONI M.).....	77: 40
CHS - VITAFOODS EUROPE: GAMMA Q ISOLATI PROTEICI DALLA SOIA PER BEVANDE	75: 37
VITAFOODS EUROPE: ISOLATI PROTEICI DALLA SOIA PER BEVANDE: LA GAMMA Q.....	75: 38
CORBION PURAC - SCELTA NATURALE PER I PRODOTTI REFRIGERATI: VERDAD F95.....	73: 44
COSUCRA - DAL SEME ALL'ALIMENTO: NATURALMENTE - VICTA FOOD&TRADE.....	73: 76
ALIMENTAZIONE SPORTIVA: VALUTIAMO IL POTERE DELLE PIANTE - VICTA FOOD & TRADE	76: 28
“FREE FROM”: UNA TENDENZA A LUNGO TERMINE (FIBRULINE E PISANE C9 DI COSUCRA - VICTA FOOD & TRADE)	77: 48
CRODA - CONCENTRATI DI OLIO DI PESCE CERTIFICATI	73: 77
D.D. WILLIAMSON - COLORI NATURALI SOLUBILI IN OLIO	76: 32
DDW - DDW ACQUISISCE LA DIVISIONE FOOD COLORINGS DELLA DUPONT DANISCO	72: 92
DEUTSCHEBACK - COMPOSTI ATTIVI PER FARINE A BASSO TENORE DI GLUTINE TOPBAKE GLUTEN ENHANCER.....	74: 54
PRODOTTI DA FORNO SENZA GLUTINE CON IL RISO	76: 40
DP SUPPLY - CONCETTI INNOVATIVI CREAMICS	73: 42
DR. SUWELACK - YOGURT IN POLVERE MILK & MORE	73: 42
DSM FOOD SPECIALTIES - FI EUROPE EXCELLENCE AWARDS: IOI-LODERS CROKLAAN, ROQUETTE, TATE & LYLE, CHR HANSEN, NOVOZYMES, SYMRISE	72: 32
DUPONT - DDW ACQUISISCE LA DIVISIONE FOOD COLORINGS DELLA DUPONT DANISCO.....	72: 92
VITAFOODS EUROPE: POLIDESTROSIO LITESSE E LA FIBRA DI SOIA FIBRIM PER IL CONTROLLO DEL PESO - DUPONT NUTRITION & HEALTH.....	75: 36
ACCORDO TRA DUPONT E AB-BIOTICS	75: 76
ENWAVE - ESSICCAZIONE A ENERGIA RADIANTE SOTOVUOTO CON LA MACCHINA NUTRAREV	73: 59
ENZYMOTEC - OLIO DI PESCE INNOVATIVO	76: 44
EPAX - VITAFOODS EUROPE: ACIDI GRASSI OMEGA-3 PURI E PULITI CORE E ULTRA - MAMOR.....	75: 33
EURONUT - FI EUROPE: SEMILAVORATI A BASE DI NOCCIOLA	72: 43
EUROVO - FI EUROPE: OVOPRODOTTI IN POLVERE	72: 41
FARMALABOR - MATERIE PRIME E PACKAGING.....	77: 46
FARRIS - FI EUROPE: CREMA SURGELATA DI ASPARAGI IN SCAGLIE	72: 38
FENGYI BIOTECH - VITAFOODS EUROPE: OLI ED ESTRATTI VEGETALI	75: 36
FIMCOBASE - GOMMA BASE	76: 36
FMC HEALTH AND NUTRITION - SALUMI PIÙ STABILI CON L'ALGINATO PROTANAL ME	73: 46
FONTERRA - PROTEINE DEL SIERO DI ORIGINE EUROPEA NZMP EUROPRO.....	73: 46
FOOD INGREDIENTS - FIE: EMULSIONANTI EMULPALS 110, PALSGAARD SA 6610 E PGPR PER PRODOTTI DA FORNO E CIOCCOLATO - PALSGAARD.....	74: 38
FRIGERIO - TOCCO DI CARMELLO (NIGAY).....	77: 54
FRUTAROM - INGREDIENTE PER PROSCIUTTI COTTI A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE HAMTEC REPLACE	73: 54
CURCUMINA IN MICELLE.....	74: 68
AMPLIATO IL PORTFOLIO ORIGANOX	76: 39
ACIDI GRASSI OMEGA-3 CONCENTRATI	77: 56
FUCHI PHARMACEUTICAL - TAURINA IN POLVERE	74: 56
G.A. TORRES - INGREDIENTE NATURALE DALLA CARRUBA CAROCHOC.....	73: 48
GANEDEN BIOTECH - PRIMO SUCCO PASTORIZZATO ARRICCHITO IN PROBIOTICI	73: 53
GARZANTI SPECIALTIES - LA QUALITÀ DEI FRUMENTI 2013 IN ITALIA E IN FRANCIA - AIT INGREDIENTS.....	72: 90
DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA DI ESTRATTI, OLEORESINE E OLI ESSENZIALI DI SYNTHITE.....	77: 42
GELITA - SFIDA NUTRIZIONALE: PARGEL, GEL-SLICE E PEPTIPLUS	73: 45
GIUSTO FARAVELLI - FI EUROPE: SISTEMI FUNZIONALI CON IL MARCHIO FARA	72: 34
FIE: LEVOSWEET, UN FRUTTOSIO CRISTALLINO - TAT NIPIASTA	74: 41
NUOVO SITO WEB PER FARAVELLI GROUP	75: 78
FRA I “NATIONAL CHAMPION ITALIANI” AGLI EUROPEAN BUSINESS AWARDS	76: 78
GKM - GOMMA DAI SEMI DI CARRUBA LBG	73: 48
GLOBUS - ESTRAZIONE A ULTRASUONI.....	72: 51
GNT - ESTRATTI ALIMENTARI CON PROPRIETÀ COLORANTI	72: 48

NUOVA IMMAGINE AZIENDALE: MARCHIO EXBERRY	73: 46
L'UE PROIBISCE NEI GELATI COLORANTI CONTENENTI ALLUMINIO	73: 52
GAMMA DI COLOURING FOODS PER BAMBINI E NEONATI EXBERRY BF	75: 48
GNT RADDOPPIA LA CAPACITÀ PRODUTTIVA DELLA SEDE	75: 81
ALIMENTI COLORANTI	77: 43
COLORATI, NATURALMENTE: COLOURING FOODS	77: 72
COLORI DALLA NATURA	77: 80
GOLFETTO SANGATI - PRODUZIONE DI FARINA DI SEMI DI CARRUBA (PAVAN GROUP)	75: 52
GRUPPO JAHNCKE - NUOVO LOOK PER IL GRUPPO JAHNCKE - NEWCHEM	72: 91
HARKE FOODTEC - FIE: GAMMA DI DERIVATI DELLA CELLULOSA ANYADDY IDROSSIPROPIL- METILCELLULOSA (HPMC) E ANYADDY METILCELLULOSA (MC)	74: 35
HERZA SCHOKOLADE - LINEA ALLA FRUTTA ESOTICA PER GELATI E MUESLI - NEWCHEM	76: 32
HORIZON - FIE: DAIRINQ, PROTEINA FUNZIONALE DALLE PATATE - SOLANIC	74: 39
HORIZON ITALIA - LA VALUTAZIONE DEL COLORE DEGLI ALIMENTI	72: 45
HYDROSOL - SISTEMI STABILIZZANTI PER YOGURT DA BERE: STABISOL MSM E STABIMULS RMWW	73: 54
CONDIMENTO PER INSALATE RICCO IN PROTEINE	76: 38
STABILIZZANTI PER FETA E PER FORMAGGI RICOMBINATI PER PIZZA: STABISOL PCFL E STABISOL FET	77: 56
ICAM - FI EUROPE: CIOCCOLATO ITALIANO D'ECCELLENZA	72: 36
IMCD - PRALINA SENZA ALLERGENI	73: 47
INGREDION - AMIDO ISTANTANEO A ETICHETTA PULITA	76: 36
INGREDION SIGLA L'ACCORDO PER L'ACQUISIZIONE DI PENFORD	77: 82
INTERFIBER - FIBRE DIETETICHE UNICELL	73: 49
INTERNATIONAL FIBER EUROPE - FIBRA DI CANNA DA ZUCCHERO JUSTFIBER	73: 48
IOI-LODERS CROKLAAN - FI EUROPE EXCELLENCE AWARDS: ROQUETTE, TATE & LYLE, CHR HANSEN, DSM FOOD SPECIALTIES, NOVOZYMES, SYMRISE	72: 32
JACQUET-BROSSARD - FIOCCHI CROCCANTI DI CRÔPE	76: 34
JAVAPLANT - ESTRATTO DI ZENZERO	74: 58
JILIN BAILI - VITAFODS EUROPE: OLI VEGETALI NUTRIZIONALI	75: 37
K.-W. PFANNENSCHMIDT - INGREDIENTI NATURALI	77: 44
KAMPPFMEYER - GECKO ULTRA, ADESIVO A ETICHETTA PULITA	74: 56
KMC - AMIDI NATURALI NON MODIFICATI NATUREBIND	73: 50
LABIOTRE - VITAFODS EUROPE: ESTRATTI SECCHI GRANULATI	75: 34
LALLEMAND - PRODOTTI DA FORNO ARRICCHITI IN VITAMINA D	73: 80
LBG SICILIA INGREDIENTS - FI EUROPE: ACCURATEZZA, TRACCIABILITÀ, SICUREZZA NEI SISTEMI STABILIZZANTI A BASE DI CARRUBA	72: 34
LIMAGRAIN - SOLUZIONI SENZA GLUTINE	73: 50
LIPOFOODS - MICRO-INCAPSULAMENTO DI MICRONUTRIENTI - VICTA FOOD & TRADE	74: 46
LIQUIGAS - GAS NATURALE LIQUEFATTO (GNL): FONTE DI ENERGIA ALTERNATIVA	76: 47
IL GNL: FONTE DI ENERGIA PER L'AZIENDE ALIMENTARE MARIO COSTA	77: 58
LONZA - 2013 POSITIVO	73: 80
LA FOSFATIDILSERINA PER LA RIDUZIONE DELLO STRESS CRONICO	76: 60
POTENZIATA LA PRODUZIONE DI NIACINAMIDE IN CINA	77: 82
LUZHOU - DOLCIFICANTI DAL MAIS	73: 49
LYCORED - COLORANTI A BASE DI BETA-CAROTENE	73: 48
COLORANTI TOMAT-O-RED - SOCHIM INTERNATIONAL	74: 53
LYEBIG - FI EUROPE: SALE IN SOLUZIONE	72: 41
MAMOR - VITAFODS EUROPE: ACIDI GRASSI OMEGA-3 PURI E PULITI CORE E ULTRA - EPAX	75: 33
MEDSALT - SALTWELL: TUTTO IL GUSTO DEL SALE CON IL 35% DI SODIO IN MENO	76: 44
MITSUBISHI SHOJI FOODTECH - FIE: MALTITOLO CRISTALLINO LESYS - PRODOTTI GIANNI	74: 34
MOLINO PEILA - FI EUROPE: FARINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	72: 40
MOLINO QUAGLIA - FI EUROPE: LIEVITI VIVI E SEMI GERMINATI	72: 42
MONOLAB - BLISTERATRICE AUTOMATICA	77: 47
NAGASE CHEMTEX - FOSFATIDILSERINA LECI-PS	74: 58
NATURALIA - FI EUROPE: GAMMA DI ZUCCHERI CRISTALLINI D'UVA	72: 38
NATUREX - UN SUPERMERCATO PER ESPORRE TUTTO IL POTENZIALE "NATURALE"	73: 50
ACQUISIZIONI PER NATUREX: VEGETABLES JUICES E BERGHAUSEN	75: 78
ANTIOSSIDANTI A BASE DI ACEROLA	76: 42
NUOVO LOOK PER IL GRUPPO JAHNCKE	72: 91
ACCORDO ESCLUSIVO CON MARIN GIMÈNEZ	75: 78
LINEA ALLA FRUTTA ESOTICA PER GELATI E MUESLI - HERZA SCHOKOLADE	76: 32

GUSTOSA FRUTTA LIOFILIZZATA (PARADISEFRUCHT)	77: 54
NEXIRA - CONSENTITO UN USO MAGGIORE DI GOMMA ARABICA FIBERGUM, FONTE DI FIBRE	73: 54
NIGAY - TOCCO DI CAMELLO (FRIGERIO FOOD INGREDIENTS)	77: 54
NIUTANG CHEMICAL - FIE: ADDITIVI ALIMENTARI	74: 35
NOVEL INGREDIENT SERVICES - VITAFODDS EUROPE: QUINOA IN POLVERE QUINOASURE	75: 34
NOVOZYMES - FI EUROPE EXCELLENCE AWARDS: IOI-LODERS CROKLAAN, ROQUETTE, TATE & LYLE, CHR HANSEN, DSM FOOD SPECIALTIES, SYMRISE	72: 32
PIÙ DESTROSIO DALL'AMIDO	76: 36
NUOVA GUSEO - MULINO A MARTELLI	74: 60
MULINO PER SPEZIE	76: 46
NUTRESS - VITAFODDS EUROPE: CAPSULE GEL DI ALGHE ESSENTIAL	75: 33
NVH ITALIA - ESTRATTI VEGETALI PER IL BENESSERE CAFFTOP E CAPSURED	75: 46
OHLY - FIE: ESTRATTI DI LIEVITI OHLY KMXT, OHLY BFT, OHLY MEEEX 38 E OHLY KTD	74: 39
OMVE - FIE: CRISTALLIZZAZIONE IN CONTINUO CON LA NUOVA GENERAZIONE DI SCAMBIATORI DI CALORE CON SUPERFICIE RASCHIATA CRA226	74: 36
OROGEL - FI EUROPE: UNA GRANDE REALTÀ AGROALIMENTARE TUTTA ITALIANA	72: 42
PALSGAARD - FIE: EMULSIONANTI EMULPALS 110, PALSGAARD SA 6610 E PGPR PER PRODOTTI DA FORNO E CIOCCOLATO - FOOD INGREDIENTS	74: 38
PARADISEFRUCHT - GUSTOSA FRUTTA LIOFILIZZATA (NEWCHEM)	77: 54
PARMOVO - FI EUROPE: INTEGRATORE ALIMENTARE A BASE DI PROTEINE DI ALBUME	72: 36
PHYTONEXT - MICRONUTRIENTI DAGLI SCARTI VEGETALI	74: 54
PRAYON - FIE: FOSFATI PER PRODOTTI LATTIERO-CASEARI KASOMEL	74: 38
PREMIUM BLENDHUB - CONCETTI INNOVATIVI PER LA MISCELAZIONE DELLE POLVERI	72: 52
SISTEMA D'INIEZIONE AUTOMATICA	75: 51
PRODOTTI GIANNI - FIE: MALTITOLO CRISTALLINO LESYS - MITSUBISHI SHOJI FOODTECH	74: 34
PROLIVER - FIE: PROTEINE E BRODO FUNZIONALI DA POLLI E TACCHINI	74: 35
PROVA - ESTRATTI E AROMI DI CACAO: GAMMA PROCOA (VICTA FOOD & TRADE)	75: 42
PUNTO PACK - CONTENITORI PERSONALIZZABILI	77: 44
PUREDIA - FIE: ESTRATTI VEGETALI DALLA NITRARIA E DALLA CISTANCHE	74: 35
R-BIOPHARM - TEST RAPIDI PER LA RICERCA DEGLI ALLERGENI NASCOSTI	72: 52
TEST RAPIDO PER IL SESAMO RIDASCREEN FAST SESAME R7202	75: 52
RODOLFI MANSUETO - FI EUROPE: POLVERE DI POMODORO	72: 35
ROHA - FIE: MARCHIO FUTURALS DI ALIMENTI COLORANTI	74: 34
ROQUETTE - FI EUROPE EXCELLENCE AWARDS: IOI-LODERS CROKLAAN, TATE & LYLE, CHR HANSEN, DSM FOOD SPECIALTIES, NOVOZYMES, SYMRISE	72: 32
INAUGURAZIONE DI UN'UNITÀ PRODUTTIVA PER LE MICROALGHE (S. MUSSO)	75: 58
SECONDA OPINIONE POSITIVA DELL'EFSA PER IL NUTRIOSE	77: 82
ROUSSELOT - FIE: GAMMA DI SOLUZIONI SYNERGY SYSTEMS A BASE DI GELATINA: EMULSIGEL, NEUTRALGEL, ACIDOGEL, RESISTAGEL	74: 36
SALINITY - SALTWELL, SALE NATURALE CON UN MINOR CONTENUTO DI SODIO	74: 56
SENSIENT COLORS EUROPE - FIE: AMPLIATA LA GAMMA DEI COLORI CARDEA	74: 38
SENSIENT FLAVORS - AROMI NATURALI DAL MANGO	73: 53
NUOVA GAMMA DI AROMI PESCA: PEACH COLLECTION	77: 57
NUOVI TÈ AROMATIZZATI	76: 42
SHAANXI M.R NATURAL PRODUCT - VITAFODDS EUROPE: ESTRATTI VEGETALI	75: 33
SIEROLAT - PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI ALTA QUALITÀ	72: 39
SIVEELE - FIE: ANTIMICROBICI NATURALI NISEEN-A, NATASEEN, EPSILISEEN, CHITOSEEN E LYSOSEEN	74: 40
SOCHIM - COLORANTI TOMAT-O-RED - LYCORED	74: 53
SOLANIC - FIE: DAIRINQ, PROTEINA FUNZIONALE DALLE PATATE - HORIZON	74: 39
SONAC - FIE: BP 95, PROTEINA ALTAMENTE FUNZIONALE PER PRODOTTI A BASE DI CARNE	74: 43
STERIPURE - INATTIVAZIONE BATTERICA (E NON SOLO) CON VAPORE SATURO STATISOL 600	75: 51
STERNCHEMIE - LATTE DI COCCO IN POLVERE STERNCREAM	73: 56
LECITINE DA GIRASOLE	76: 34
STERNENZYM - FIE: ENZIMA PER CAGLIATA KESOZYM	74: 41
SYMRISE - FI EUROPE EXCELLENCE AWARDS: IOI-LODERS CROKLAAN, ROQUETTE, TATE & LYLE, CHR HANSEN, DSM FOOD SPECIALTIES, NOVOZYMES	72: 32
POSITIVO IL BILANCIO 2013	73: 81
SYMRISE IN TRATTATIVA PER L'ACQUISIZIONE DI DIANA GROUP	75: 80
SYNERGY - GAMMA DI AROMI DI CARNE	76: 32
SYNTHITE - DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA DI ESTRATTI, OLEORESINE E OLI ESSENZIALI DI SYNTHITE (GARZANTI SPECIALTIES)	77: 42

TAT NISASTA - FIE: LEVOSWEET, UN FRUTTOSIO CRISTALLINO - GIUSTO FARAVELLI	74: 41
TATE & LYLE - FI EUROPE EXCELLENCE AWARDS: IOI-LODERS CROKLAAN, ROQUETTE, CHR HANSEN, DSM FOOD SPECIALTIES, NOVOZYMES, SYMRISE	72: 32
TAURA - FIE: FRUTTA FUNZIONALE URC - VARIATI	74: 40
PRODOTTI A BASE FRUTTA E TRASFERIMENTO DI UMIDITÀ	76: 42
TECNO 3 - MESCOLATORI IMPASTATORI ORIZZONTALI PER CIOCCOLATO	72: 50
MESCOLATORI VERTICALI PER CREMOGENATI MV1	73: 58
MISCELATORE-DOSATORE CONTINUO MDC, STAZIONE ROBOTIZZATA ORM, IMPIANTO DI RAFFINAZIONE P10S	74: 61
DOSATORI-MESCOLATORI CONTINUI PER CREME MDC-CR (TECNO 3).....	75: 50
SERBATOI TRASPORTABILI RISCALDATI	76: 46
MESCOLATORI VERTICALI A DOPPIO ALBERO SERIE MV2.....	77: 59
TEREOS PURECIRCLE - VITAFOODS EUROPE: STEVIA 3.0 ESTRATTI DI STEVIA	75: 36
TEREOS SYRAL - FIE: GAMMA DI AMIDI NATIVI CON L'AMIDO DI PATATA E GLI AMIDI "EXTRA DRY" MYLOSE 351, MALTILITE, MALDEX E ACTILIGHT, MERIPRO	74: 42
VARIATI - FIE: FRUTTA FUNZIONALE URC - TAURA NATURAL INGREDIENTS	74: 40
VEOS GROUP - FIE: PROTEINE VEPRO DERIVATE DALLA CARNE	74: 44
VICTA FOOD & TRADE - DAL SEME ALL'ALIMENTO: NATURALMENTE - COSUCRA	73: 76
MICRO-INCAPSULAMENTO DI MICRONUTRIENTI - LIPOFOODS	74: 46
ESTRATTI E AROMI DI CACAO: GAMMA PROCOA (PROVA).....	75: 42
ALIMENTAZIONE SPORTIVA: VALUTIAMO IL POTERE DELLE PIANTE - COSUCRA.....	76: 28
"FREE FROM": UNA TENDENZA A LUNGO TERMINE (FIBRULINE E PISANE C9 DI COSUCRA)	77: 48
WACKER CHEMIE - FIE: ALFA-DESTRINA CAVAMAX W6 PER RIPIENI SOFFICI	74: 43
WIBERG - UN VIAGGIO FRA LE SPEZIE PER L'INDUSTRIA E LA GASTRONOMIA	77: 60
WILD - GAMMA DI AROMI NATURALI DI FRAGOLA (STRAWBERRY STARS) E CILIEGIA PER GELATI.....	74: 56
ADM SEGNA L'ACQUISIZIONE DI WILD FLAVORS	75: 82
COLORI NATURALI PER CARAMELLE	76: 35
ADM COMPLETA L'ACQUISIZIONE DI WILD FLAVORS	77: 85
XI'AN HAOTIAN - INOSITOLO	74: 58
ZIP-PAK - CHIUSURE PROFUMATE PER CONFEZIONI FLESSIBILI.....	72: 51