

---

# TECNICA MOLITORIA

---

**MANGIMIFICI - PASTIFICI - MOLINI - SILI**

---

## SOMMARIO VOLUME 56

**GENNAIO - DICEMBRE 2005**

GLI AUTORI (n. 167).....pag. II

### GLI ARGOMENTI

1 - Cereali e Prodotti .....	pag. VI
2 - Sili e Pulitura.....	pag. XI
3 - Macinazione .....	pag. XII
4 - Mangimifici.....	pag. XIII
5 - Pastificazione.....	pag. XIV
6 - Imballaggio.....	pag. XIV
7 - Trasporto e Trasmissioni.....	pag. XV
8 - Chimica e Analisi.....	pag. XVI
9 - Varie.....	pag. XVIII
10 - Notizie.....	pag. XIX

LE DITTE FORNITRICI.....pag. XXIII

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

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

Supplemento redazionale allegato al n. 1 - 2006 di "Tecnica Molitoria"

# GLI AUTORI (n. 167)

	fascicolo n.: pagg.
<b>ACQUISTUCCI R.:</b> CHEMICAL AND NUTRITIONAL PARAMETERS OF TWO RYE GRAINS AND FLOURS.....	4/A: 126-130
<b>AIGOTTI P.:</b> APPLICAZIONE DEL FOSS NIRSISTEMS AL CONTROLLO QUALITÀ DI UNA MODERNA AZIENDA AGROALIMENTARE.....	3: 268-271
<b>ALAMPRESE C.:</b> EFFETTI DELLA SOFFIATURA SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DI ALCUNI CEREALI.....	1: 1-9
<b>AMICARELLI V.:</b> OLIO DI RISO: UN PRODOTTO DA VALORIZZARE.....	10: 1044-1049
<b>ANGIOLONI A.:</b> ANALISI DINAMO-TERMO-MECCANICA (DTMA) NELLA VALUTAZIONE DEL RAFFERMAMENTO DEL PANE.....	1: 16-20
CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA PASTA COTTA MEDIANTE INNOVATIVO FORNO A MICROONDE.....	4: 365-371
PROPRIETÀ REOLOGICHE DI IMPASTI OTTENUTI CON TRITICUM DICOCCUM SCHÜBLER E TRITICUM SPELTA L. - VALUTAZIONE CON IL MICROESTENSOGRAFO KIEFFER - STABLE MICRO SYSTEMS.....	6: 605-610
<b>APRILE V.:</b> IL MOLINO STENCA INVESTE NELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA: LA NORMATIVA ATEX - ALTECH - ROCKWELL AUTOMATION.....	6: 633
<b>BACCI C.:</b> CARATTERIZZAZIONE MICROBIOLOGICA DI GIRELLE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO PRODOTTE INDUSTRIALMENTE.....	1: 10-20
<b>BAIANO A.:</b> VISUALIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA STRUTTURA INTERNA DEL PANE. IMPIEGO DELLA MICROTOMOGRFIA ASSIALE COMPUTERIZZATA IN CONTRASTO DI FASE.....	8: 825-830
<b>BANDIROLA C.:</b> AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004.....	7: 701-712
<b>BANU C.:</b> VITAMIN E EFFECTS ON THE OXIDATION STABILITY OF BROILER MEAT.....	4/A: 131-135
<b>BARLESI F.:</b> RIDUZIONE E ABBATTIMENTO DELLE AFLATOSSINE CON L'OZONO - ASSOCIAZIONE ANNOZERO.....	5: 515
<b>BATTISTELLI M.:</b> CONCENTRATI PROTEICI FOGLIARI. UNA POSSIBILE FONTE INNOVATIVA DI PROTEINE PER L'INDUSTRIA MANGIMISTICA.....	6: 625-632
<b>BENDA S.:</b> L'HACCP PER PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE.....	9: 932-944
<b>BERGER M.:</b> ARABINOXILANI E ARABINOXILANASI NELLE FARINE.....	9: 907-931
<b>BLANCO A.:</b> IMBRUNIMENTO ENZIMATICO IN SFARINATI DI GRANO DURO. CONFRONTO DI METODI SPETTROFOTOMETRICI E COLORIMETRICI.....	2: 116-122
<b>BOGDAN V.:</b> VITAMIN E EFFECTS ON THE OXIDATION STABILITY OF BROILER MEAT.....	4/A: 131-135
<b>BOGGINI G.:</b> QUALITATIVE TRAITS OF EINKORN (TRITICUM MONOCOCCUM L.) UNDER DIFFERENT PLANTING SEASONS.....	4/A: 98-115
CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DELLE VARIETÀ DI FRUMENTO TENERO.....	6: 581-599
<b>BOGNANNI R.:</b> MONITORAGGIO DI MICOTOSSINE IN PRODUZIONI DI FRUMENTO DURO SICILIANO.....	11: 1163-1169
<b>BRAGHIERI G.:</b> IL MONITORAGGIO DI INSETTI DELLE DERRATE.....	2: 109-115
<b>BRANDOLINI A.:</b> QUALITATIVE TRAITS OF EINKORN (TRITICUM MONOCOCCUM L.) UNDER DIFFERENT PLANTING SEASONS.....	4/A: 98-115
<b>BRINDANI F.:</b> CARATTERIZZAZIONE MICROBIOLOGICA DI GIRELLE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO PRODOTTE INDUSTRIALMENTE.....	1: 10-20
<b>BRUSCHI G.:</b> QUALITATIVE TRAITS OF EINKORN (TRITICUM MONOCOCCUM L.) UNDER DIFFERENT PLANTING SEASONS.....	4/A: 98-115
<b>BUBNÍK Z.:</b> MUTAZIONI CHIMICHE E BIOCHIMICHE DURANTE IL TRATTAMENTO DEL FRUMENTO CON MICROONDE.....	10: 1050-1058
<b>CABONI M.F.:</b> ANALISI E IDENTIFICAZIONE DEI FITOSTEROLI IN FRUMENTI ESAPLOIDI E TETRAPLOIDI.....	7: 708-712
<b>CAMAGGIO G.:</b> OLIO DI RISO: UN PRODOTTO DA VALORIZZARE.....	10: 1044-1049
<b>CAMMERATA A.:</b> L'AVENA PER UN PRODOTTO ALIMENTARE RICCO DI PROPRIETÀ SALUTARI. RISULTATI DELLA RICERCA IN ITALIA.....	3: 257-267
<b>CANTONI C.:</b> RICERCA SULLO STATO IGIENICO DI MANGIMI SEMPLICI E COMPLETI.....	10: 1031-1043
<b>CAPIZZI C.:</b> IMPURITÀ SOLIDE IN ALIMENTI A BASE DI CEREALI DESTINATI ALLA PRIMA INFANZIA.....	2: 103-115
<b>CAPODAGLIO V.:</b> NUOVO IMPIANTO PER RISO PARBOILED DEL GRUPPO COLUSSI.....	2: 123-133
<b>CAPOZZI F.:</b> INFLUENZA DELL'ESTRUSIONE SULLE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO.....	5: 505-514
<b>CARBONI E.:</b> HACCP PER LA PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM DAL CAMPO AL MANGIMIFICIO - BIOLAB.....	4: 372-382
<b>CARCEA M.:</b> IN VITRO PROTEIN DIGESTIBILITY OF CEREAL FOODS.....	4/A: 107-115
<b>CASIRAGHI M.C.:</b> PASTA-PRODUCTS ENRICHED WITH IMMATURE WHEAT GRAIN. TECHNOLOGICAL AND NUTRITIONAL PROPERTIES.....	4/A: 89-97
<b>CECCHINI C.:</b> PASTA-PRODUCTS ENRICHED WITH IMMATURE WHEAT GRAIN. TECHNOLOGICAL AND NUTRITIONAL PROPERTIES.....	4/A: 89-97
QUALITÀ PANIFICATORIA DI MISCELE DI FRUMENTO INTEGRATE CON GRANELLA IMMATURA.....	6: 600-610
<b>CENNI C.:</b> PROBLEMATICHE IGIENICO-SANITARIE DELLE PASTE ALIMENTARI FRESCHE.....	5: 465-481
<b>CHIACCHIERINI E.:</b> STUDIO STATISTICO APPLICATO ALLA METODICA DI CAMPIONAMENTO DI SEMENTI TRANSGENICHE.....	6: 611-616
<b>CLÒ D.:</b> L'HACCP PER PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE.....	9: 932-944
<b>CLODOVEO M.L.:</b> IMBRUNIMENTO ENZIMATICO IN SFARINATI DI GRANO DURO. CONFRONTO DI METODI SPETTROFOTOMETRICI E COLORIMETRICI.....	2: 116-122
<b>COCCI E.:</b> CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA PASTA COTTA MEDIANTE INNOVATIVO FORNO A MICROONDE.....	4: 365-371
<b>COMENDADOR F.J.:</b> MICRO TEST DI ESTENSIBILITÀ SU IMPASTI PER LA PREVISIONE DELLA QUALITÀ DEL PANE.....	12: 1300-1307
<b>CONCIATORI A.:</b> L'AVENA PER UN PRODOTTO ALIMENTARE RICCO DI PROPRIETÀ SALUTARI. RISULTATI DELLA RICERCA IN ITALIA.....	3: 257-267
<b>CONTATO R.:</b> TERZO APPUNTAMENTO CON LA CERTIFICAZIONE.....	1: 96
<b>CORBELLINI M.:</b> QUALITATIVE TRAITS OF EINKORN (TRITICUM MONOCOCCUM L.) UNDER DIFFERENT PLANTING SEASONS.....	4/A: 98-115
CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DELLE VARIETÀ DI FRUMENTO TENERO.....	6: 581-599
<b>CUBADDA R.:</b> ANALISI E IDENTIFICAZIONE DEI FITOSTEROLI IN FRUMENTI ESAPLOIDI E TETRAPLOIDI.....	7: 708-712
<b>D'EGIDIO M.G.:</b> PASTA-PRODUCTS ENRICHED WITH IMMATURE WHEAT GRAIN. TECHNOLOGICAL AND NUTRITIONAL PROPERTIES.....	4/A: 89-97
QUALITÀ PANIFICATORIA DI MISCELE DI FRUMENTO INTEGRATE CON GRANELLA IMMATURA.....	6: 600-610
<b>DALLA ROSA M.:</b> ANALISI DINAMO-TERMO-MECCANICA (DTMA) NELLA VALUTAZIONE DEL RAFFERMAMENTO DEL PANE.....	1: 16-20

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA PASTA COTTA MEDIANTE INNOVATIVO FORNO A MICROONDE .....	4: 365-371
INFLUENZA DELL'ESTRUSIONE SULLE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO .....	5: 505-514
CARATTERISTICHE QUALITATIVE E PRESENZA DI MICOTOSSINE IN GRANO DURO INFETTO DA FUSARIUM SPP .....	6: 617-624
<b>DARABA A.:</b> VITAMIN E EFFECTS ON THE OXIDATION STABILITY OF BROILER MEAT .....	4/A: 131-135
<b>DASSISTI R.:</b> PASTA CON TRACCIABILITÀ SU INTERNET .....	8: 860
<b>DE STEFANI E.:</b> L'AVENA PER UN PRODOTTO ALIMENTARE RICCO DI PROPRIETÀ SALUTARI. RISULTATI DELLA RICERCA IN ITALIA .....	3: 257-267
NAKED OAT-BASED PASTA. QUALITY VARIABILITY IN RELATION TO CULTIVAR CHARACTERISTICS .....	4/A: 116-125
<b>DEAMBROGIO E.:</b> GRANO A RIDOTTA TOSSICITÀ PER CELIACI - SOCIETÀ PRODUTTORI SEMENTI.....	1: 73
<b>DECASTELLI L.:</b> AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004.....	7: 701-712
<b>DEL NOBILE M.A.:</b> VISUALIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA STRUTTURA INTERNA DEL PANE. IMPIEGO DELLA MICROTOMOGRAFIA ASSIALE COMPUTERIZZATA IN CONTRASTO DI FASE .....	8: 825-830
<b>DEL VECCHIO M.:</b> MACINAZIONE SOFT TRA TAGLIO, DORSO E FACCETTA .....	1: 56
PROCESSO PER FARINA INTEGRALE DA 125 A 185 µM .....	4: 429
MACINAZIONE DEL GRANO DURO IN BASE ALLE CENERI DESIDERATE NELLA SEMOLA .....	5: 529
DIAGRAMMA PER LA PRODUZIONE DI SEMOLA GROSSA.....	12: 1359
<b>DELIANA M.:</b> INFLUENZA DELLA VARIETÀ DI GRANO E DELLA MACINAZIONE SULLA QUALITÀ DELLE FRAZIONI DI FARINA .....	4: 341-364
<b>DELLA SERA R.:</b> CONCENTRATI PROTEICI FOGLIARI. UNA POSSIBILE FONTE INNOVATIVA DI PROTEINE PER L'INDUSTRIA MANGIMISTICA .....	6: 625-632
<b>DI FALCO T.:</b> CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DI PASTE FRESCHE RIPIENE DI CARNE .....	12: 1308-1313
<b>DUCROO P.:</b> ARABINOXILANI E ARABINOXILANASI NELLE FARINE.....	9: 907-931
<b>EVARISTI F.:</b> CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DELLE VARIETÀ DI FRUMENTO TENERO.....	6: 581-599
<b>FALCONE P.M.:</b> VISUALIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA STRUTTURA INTERNA DEL PANE. IMPIEGO DELLA MICROTOMOGRAFIA ASSIALE COMPUTERIZZATA IN CONTRASTO DI FASE .....	8: 825-830
<b>FARINA G.:</b> ASSORBITORI DI OSSIGENO NEL CONFEZIONAMENTO DI LASAGNE FRESCHE ALL'UOVO. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE NEL CORSO DELLA CONSERVAZIONE .....	5: 499-504
<b>FEBBRARO F.:</b> PROBLEMATICHE IGIENICO-SANITARIE DELLE PASTE ALIMENTARI FRESCHE .....	5: 465-481
<b>FERRIERO R.:</b> RICERCA DEL GRANO TENERO IN MISCELA CON IL DURO NEGLI SFARINATI E NELLE PASTE VARIAMENTE ESSICcate. ANALISI DELLA COMPONENTE LIPIDICA E DEGLI ESTERI DEGLI STEROLI.....	3: 227-248
<b>FRANCISCI R.:</b> CHEMICAL AND NUTRITIONAL PARAMETERS OF TWO RYE GRAINS AND FLOURS.....	4/A: 126-130
<b>FRAZIANNI A.:</b> EVOLUZIONE DI TOCOCROMANOLI E CAROTENOIDI NEL CORSO DEI PROCESSI TECNOLOGICI DEI CEREALI .....	5: 493-498
<b>FRAZZOLI R.:</b> MICOTOSSINE, METALLI PESANTI E AGROFARMACI .....	7: 736
<b>GALLO G.:</b> MONITORAGGIO DI MICOTOSSINE IN PRODUZIONI DI FRUMENTO DURO SICILIANO .....	11: 1163-1169
<b>GERINI P.:</b> CONCENTRATI PROTEICI FOGLIARI. UNA POSSIBILE FONTE INNOVATIVA DI PROTEINE PER L'INDUSTRIA MANGIMISTICA .....	6: 625-632
<b>GRAMAGLIA M.:</b> AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004.....	7: 701-712
<b>GRILLO O.:</b> MONITORAGGIO DI MICOTOSSINE IN PRODUZIONI DI FRUMENTO DURO SICILIANO .....	11: 1163-1169
<b>GRIS A.:</b> PASTORIZZAZIONE DELLA PASTA FRESCA FARCITA. STUDIO ANALITICO DI CONFRONTO TRA DUE MODERNI IMPIANTI (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC).....	12: 1289-1299
<b>GWIRTZ J.:</b> COME PROLUNGARE LA DURATA E L'EFFICIENZA DEI RULLI DI MACINAZIONE .....	3: 249-256
CONVENIENZA DI APPALTARE LA MANUTENZIONE DEGLI STACCI NEL MOLINO .....	7: 713-719
<b>HAQUE E.:</b> IL NIR PER IL CONTROLLO DELLA GRANULOMETRIA DEL PRODOTTO DELLA B1 .....	5: 482-498
<b>HUBÁČKOVÁ B.:</b> MUTAZIONI CHIMICHE E BIOCHIMICHE DURANTE IL TRATTAMENTO DEL FRUMENTO CON MICROONDE.....	10: 1050-1058
<b>HUGHES C.:</b> POSSIBILITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO NEL MOLINO.....	4: 436
<b>IAFELICE G.:</b> ANALISI E IDENTIFICAZIONE DEI FITOSTEROLI IN FRUMENTI ESAPLOIDI E TETRAPLOIDI .....	7: 708-712
<b>IRANO M.:</b> EVOLUZIONE DI TOCOCROMANOLI E CAROTENOIDI NEL CORSO DEI PROCESSI TECNOLOGICI DEI CEREALI.....	5: 493-498
<b>KAASOVÁ J.:</b> MUTAZIONI CHIMICHE E BIOCHIMICHE DURANTE IL TRATTAMENTO DEL FRUMENTO CON MICROONDE .....	10: 1050-1058
<b>KADLEC P.:</b> MUTAZIONI CHIMICHE E BIOCHIMICHE DURANTE IL TRATTAMENTO DEL FRUMENTO CON MICROONDE .....	10: 1050-1058
<b>KAUFMAN R.:</b> STABILITÀ DELLA TEMPERATURA E DELL'UMIDITÀ RELATIVA NELL'AMBIENTE DEL MOLINO .....	9: 922-931
<b>LA NOTTE E.:</b> VISUALIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA STRUTTURA INTERNA DEL PANE. IMPIEGO DELLA MICROTOMOGRAFIA ASSIALE COMPUTERIZZATA IN CONTRASTO DI FASE .....	8: 825-830
<b>LAI J.:</b> AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004 .....	7: 701-712
<b>LAIDO G.:</b> MAPPAGGIO DEI QTL DEI CARATTERI DI QUALITÀ MALTARIA E CARATTERIZZAZIONE DI LINEE DOPPIO APLOIDI MEDIANTE MARCATORI MOLECOLARI (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC).....	8: 815-817
<b>LAMBIASE G.:</b> RICERCA DEL GRANO TENERO IN MISCELA CON IL DURO NEGLI SFARINATI E NELLE PASTE VARIAMENTE ESSICcate. ANALISI DELLA COMPONENTE LIPIDICA E DEGLI ESTERI DEGLI STEROLI.....	3: 227-248
<b>LIMBO S.:</b> ASSORBITORI DI OSSIGENO NEL CONFEZIONAMENTO DI LASAGNE FRESCHE ALL'UOVO. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE NEL CORSO DELLA CONSERVAZIONE .....	5: 499-504
<b>LUCISANO M.:</b> EFFETTI DELLA SOFFIATURA SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DI ALCUNI CEREALI .....	1: 1-9
<b>MANCINI L.:</b> VISUALIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA STRUTTURA INTERNA DEL PANE. IMPIEGO DELLA MICROTOMOGRAFIA ASSIALE COMPUTERIZZATA IN CONTRASTO DI FASE .....	8: 825-830
<b>MARCONI E.:</b> ANALISI E IDENTIFICAZIONE DEI FITOSTEROLI IN FRUMENTI ESAPLOIDI E TETRAPLOIDI .....	7: 708-712
<b>MARIOTTI M.:</b> EFFETTI DELLA SOFFIATURA SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DI ALCUNI CEREALI .....	1: 1-9
<b>MASON K.B.:</b> CONSIDERAZIONI PRATICHE SU DISPOSITIVI E SISTEMI DI CONTROLLO NELL'INSILAMENTO .....	11: 1170-1186
<b>MONACO A.:</b> AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004 .....	7: 701-712
<b>MONASTRA G.:</b> PROGETTO "OGM IN AGRICOLTURA" DELL'INRAN .....	1: 76
<b>MONETA E.:</b> MICRO TEST DI ESTENSIBILITÀ SU IMPASTI PER LA PREVISIONE DELLA QUALITÀ DEL PANE.....	12: 1300-1307

<b>MONTANARI L.:</b> CONCENTRATI PROTEICI FOGLIARI. UNA POSSIBILE FONTE INNOVATIVA DI PROTEINE PER L'INDUSTRIA MANGIMISTICA.....	6: 625-632
<b>MORCINELLI E.:</b> GLI ACCIAI INOSSIDABILI NELL'INDUSTRIA MOLITORIA: CLASSIFICAZIONE, IMPIEGHI, IGIENE E CORROSIONE.....	5: 473-481
<b>MOSCARITOLO S.:</b> CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DELLE VARIETÀ DI FRUMENTO TENERO .....	6: 581-599
<b>NACHTMANN C.:</b> AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004.....	7: 701-712
<b>NARDO N.:</b> MICRO TEST DI ESTENSIBILITÀ SU IMPASTI PER LA PREVISIONE DELLA QUALITÀ DEL PANE .....	12: 1300-1307
<b>NAVIGLIO D.:</b> RICERCA DEL GRANO TENERO IN MISCELA CON IL DURO NEGLI SFARINATI E NELLE PASTE VARIAMENTE ESSICcate. ANALISI DELLA COMPONENTE LIPIDICA E DEGLI ESTERI DEGLI STEROLI.....	3: 227-248
<b>NOTA G.:</b> RICERCA DEL GRANO TENERO IN MISCELA CON IL DURO NEGLI SFARINATI E NELLE PASTE VARIAMENTE ESSICcate. ANALISI DELLA COMPONENTE LIPIDICA E DEGLI ESTERI DEGLI STEROLI.....	3: 227-248
<b>OLDANO F.:</b> AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004.....	7: 701-712
<b>PAGANELLI A.:</b> HACCP PER LA PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM DAL CAMPO AL MANGIMIFICIO - BIOLAB .....	4: 372-382
L'HACCP PER PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE.....	9: 932-944
<b>PAGANI M.A.:</b> PASTA-PRODUCTS ENRICHED WITH IMMATURE WHEAT GRAIN. TECHNOLOGICAL AND NUTRITIONAL PROPERTIES .....	4/A: 89-97
QUALITÀ PANIFICATORIA DI MISCELE DI FRUMENTO INTEGRATE CON GRANELLA IMMATURA.....	6: 600-610
<b>PANCALDI D.:</b> CARATTERISTICHE QUALITATIVE E PRESENZA DI MICOTOSSINE IN GRANO DURO INFETTO DA FUSARIUM SPP.....	6: 617-624
<b>PANCALDI M.:</b> HACCP PER LA PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM DAL CAMPO AL MANGIMIFICIO - BIOLAB.....	4: 372-382
L'HACCP PER PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE.....	9: 932-944
<b>PANFILI G.:</b> EVOLUZIONE DI TOCOCROMANOLI E CAROTENOIDI NEL CORSO DEI PROCESSI TECNOLOGICI DEI CEREALI.....	5: 493-498
<b>PANIGO S.:</b> PULITURA E CALIBRATURA DEL PADDY NELLA PRODUZIONE DI RISO PARBOILED.....	8: 831-836
<b>PAOLETTI F.:</b> MICRO TEST DI ESTENSIBILITÀ SU IMPASTI PER LA PREVISIONE DELLA QUALITÀ DEL PANE .....	12: 1300-1307
<b>PARIS A.:</b> CARATTERIZZAZIONE MICROBIOLOGICA DI GIRELLE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO PRODOTTE INDUSTRIALMENTE .....	1: 10-20
<b>PASQUALEONE A.:</b> IMBRUNIMENTO ENZIMATICO IN SFARINATI DI GRANO DURO. CONFRONTO DI METODI SPETTROFOTOMETRICI E COLORIMETRICI.....	2: 116-122
<b>PEPARAIO M.:</b> MICRO TEST DI ESTENSIBILITÀ SU IMPASTI PER LA PREVISIONE DELLA QUALITÀ DEL PANE .....	12: 1300-1307
<b>PETRALI L.:</b> HACCP PER LA PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM DAL CAMPO AL MANGIMIFICIO - BIOLAB.....	4: 372-382
L'HACCP PER PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE.....	9: 932-944
<b>PINNAVAIA G.G.:</b> CARATTERISTICHE QUALITATIVE E PRESENZA DI MICOTOSSINE IN GRANO DURO INFETTO DA FUSARIUM SPP.....	6: 617-624
<b>PLACUCCI G.:</b> INFLUENZA DELL'ESTRUSIONE SULLE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO .....	5: 505-514
<b>POLLINI C.M.:</b> L'AVENA PER UN PRODOTTO ALIMENTARE RICCO DI PROPRIETÀ SALUTARI. RISULTATI DELLA RICERCA IN ITALIA .....	3: 257-267
NAKED OAT-BASED PASTA. QUALITY VARIABILITY IN RELATION TO CULTIVAR CHARACTERISTICS .....	4/A: 116-125
<b>PRÍHODA J.:</b> MUTAZIONI CHIMICHE E BIOCHIMICHE DURANTE IL TRATTAMENTO DEL FRUMENTO CON MICROONDE .....	10: 1050-1058
<b>QOSJA V.:</b> INFLUENZA DELLA VARIETÀ DI GRANO E DELLA MACINAZIONE SULLA QUALITÀ DELLE FRAZIONI DI FARINA .....	4: 341-364
<b>RAIA C.:</b> RICERCA DEL GRANO TENERO IN MISCELA CON IL DURO NEGLI SFARINATI E NELLE PASTE VARIAMENTE ESSICcate. ANALISI DELLA COMPONENTE LIPIDICA E DEGLI ESTERI DEGLI STEROLI.....	3: 227-248
<b>RAMAZZOTTI P.:</b> RICERCA SULLO STATO IGIENICO DI MANGIMI SEMPLICI E COMPLETI.....	10: 1031-1043
<b>REDAELLI R.:</b> L'AVENA PER UN PRODOTTO ALIMENTARE RICCO DI PROPRIETÀ SALUTARI. RISULTATI DELLA RICERCA IN ITALIA.....	3: 257-267
NAKED OAT-BASED PASTA. QUALITY VARIABILITY IN RELATION TO CULTIVAR CHARACTERISTICS .....	4/A: 116-125
<b>RENFERT D.A.:</b> CONSIDERAZIONI PROGETTUALI PER IL TRASPORTO PNEUMATICO, LA FILTRAZIONE E LE ESPLOSIONI DI POLVERE.....	4: 355-364
<b>RESTUCCIA D.:</b> STUDIO STATISTICO APPLICATO ALLA METODICA DI CAMPIONAMENTO DI SEMENTI TRANSGENICHE .....	6: 611-616
<b>RIBILOTTA M.G.:</b> MONITORAGGIO DI MICOTOSSINE IN PRODUZIONI DI FRUMENTO DURO SICILIANO.....	11: 1163-1169
<b>RIGHINI G.:</b> HACCP PER LA PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM DAL CAMPO AL MANGIMIFICIO - BIOLAB.....	4: 372-382
<b>ROMANI S.:</b> CARATTERISTICHE QUALITATIVE E PRESENZA DI MICOTOSSINE IN GRANO DURO INFETTO DA FUSARIUM SPP.....	6: 617-624
<b>ROMANO R.:</b> RICERCA DEL GRANO TENERO IN MISCELA CON IL DURO NEGLI SFARINATI E NELLE PASTE VARIAMENTE ESSICcate. ANALISI DELLA COMPONENTE LIPIDICA E DEGLI ESTERI DEGLI STEROLI.....	3: 227-248
<b>RONCADA M.:</b> L'HACCP PER PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE .....	9: 932-944
<b>ROSSI A.:</b> PROBLEMATICHE IGIENICO-SANITARIE DELLE PASTE ALIMENTARI FRESCHE.....	5: 465-481
<b>RUBIN K.:</b> ASSORBITORI DI OSSIGENO NEL CONFEZIONAMENTO DI LASAGNE FRESCHE ALL'UOVO. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE NEL CORSO DELLA CONSERVAZIONE .....	5: 499-504
<b>RUFFIER M.:</b> AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004.....	7: 701-712
<b>RUSSO A.:</b> IMPURITÀ SOLIDE IN ALIMENTI A BASE DI CEREALI DESTINATI ALLA PRIMA INFANZIA.....	2: 103-115
<b>SACCHETTI G.:</b> CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA PASTA COTTA MEDIANTE INNOVATIVO FORNO A MICROONDE .....	4: 365-371
<b>SAIBENE D.:</b> VALORIZZAZIONE DEL FIORETTO, SOTTOPRODOTTO DELLA MACINAZIONE DEL MAIS (PREMIO LAUREA CHIARIOTTI EDITORI - AISTEC).....	8: 818-819
<b>SALSI A.:</b> CARATTERIZZAZIONE MICROBIOLOGICA DI GIRELLE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO PRODOTTE INDUSTRIALMENTE .....	1: 10-20
<b>SALVATORELLI S.:</b> IN VITRO PROTEIN DIGESTIBILITY OF CEREAL FOODS .....	4/A: 107-115
<b>SALVI A.:</b> HACCP PER LA PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM DAL CAMPO AL MANGIMIFICIO - BIOLAB .....	4: 372-382
L'HACCP PER PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE.....	9: 932-944
<b>SARDI P.:</b> ASSORBITORI DI OSSIGENO NEL CONFEZIONAMENTO DI LASAGNE FRESCHE ALL'UOVO. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE NEL CORSO DELLA CONSERVAZIONE .....	5: 499-504

<b>SAVOLDELLI S.:</b> SVILUPPO DI SITOPHILUS ZEAMAI MOTSCHULSKY SULLE CARIOSIDI DI TRITICUM POLONICUM L.....	11: 1187-1193
<b>SBARATO L.:</b> COME OTTIMIZZARE LA RISORSA IDRICA INDUSTRIALE NEI PASTIFICI.....	4: 398
<b>SCALFATI G.:</b> L'AVENA PER UN PRODOTTO ALIMENTARE RICCO DI PROPRIETÀ SALUTARI. RISULTATI DELLA RICERCA IN ITALIA.....	3: 257-267
NAKED OAT-BASED PASTA. QUALITY VARIABILITY IN RELATION TO CULTIVAR CHARACTERISTICS .....	4/A: 116-125
<b>SCARCELLI R.:</b> AUTOMAZIONE ALL'AVANGUARDIA NEL MOLINO CASILLO .....	3: 272-274
<b>SCIALDONE D.:</b> AUTOMAZIONE ALL'AVANGUARDIA NEL MOLINO CASILLO .....	3: 272-274
<b>SENSIDONI A.:</b> PASTORIZZAZIONE DELLA PASTA FRESCA FARCITA. STUDIO ANALITICO DI CONFRONTO TRA DUE MODERNI IMPIANTI (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC).....	12: 1289-1299
<b>SEZIAN A.:</b> AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004.....	7: 701-712
<b>SGRULLETTA D.:</b> L'AVENA PER UN PRODOTTO ALIMENTARE RICCO DI PROPRIETÀ SALUTARI. RISULTATI DELLA RICERCA IN ITALIA.....	3: 257-267
NAKED OAT-BASED PASTA. QUALITY VARIABILITY IN RELATION TO CULTIVAR CHARACTERISTICS .....	4/A: 116-125
<b>SIMEONE R.:</b> IMBRUNIMENTO ENZIMATICO IN SFARINATI DI GRANO DURO. CONFRONTO DI METODI SPETTROFOTOMETRICI E COLORIMETRICI.....	2: 116-122
<b>SINESIO F.:</b> MICRO TEST DI ESTENSIBILITÀ SU IMPASTI PER LA PREVISIONE DELLA QUALITÀ DEL PANE .....	12: 1300-1307
<b>SPAGNA MUSSO S.:</b> RICERCA DEL GRANO TENERO IN MISCELA CON IL DURO NEGLI SFARINATI E NELLE PASTE VARIAMENTE ESSICcate. ANALISI DELLA COMPONENTE LIPIDICA E DEGLI ESTERI DEGLI STEROLI.....	3: 227-248
<b>STIFANI S.:</b> OLIO DI RISO: UN PRODOTTO DA VALORIZZARE .....	10: 1044-1049
<b>STURCHIO E.:</b> STUDIO STATISTICO APPLICATO ALLA METODICA DI CAMPIONAMENTO DI SEMENTI TRANSGENICHE.....	6: 611-616
<b>TAGGART P.:</b> FORMULAZIONE DI PANE SALUTARE CON AMIDO RESISTENTE .....	8: 820-824
<b>TANGARI C.:</b> OLIO DI RISO: UN PRODOTTO DA VALORIZZARE .....	10: 1044-1049
<b>TOMBOLINI B.:</b> PROBLEMATICHE IGIENICO-SANITARIE DELLE PASTE ALIMENTARI FRESCHE.....	5: 465-481
<b>TROMBA G.:</b> VISUALIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA STRUTTURA INTERNA DEL PANE. IMPIEGO DELLA MICROTOMOGRafia ASSIALE COMPUTERIZZATA IN CONTRASTO DI FASE .....	8: 825-830
<b>TURFANI V.:</b> IN VITRO PROTEIN DIGESTIBILITY OF CEREAL FOODS.....	4/A: 107-115
<b>VALLICELLI M.:</b> CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA PASTA COTTA MEDIANTE INNOVATIVO FORNO A MICROONDE .....	4: 365-371
<b>VALNEGRI L.:</b> RICERCA SULLO STATO IGIENICO DI MANGIMI SEMPLICI E COMPLETI.....	10: 1031-1043
<b>VERDONE A.:</b> IMPURITÀ SOLIDE IN ALIMENTI A BASE DI CEREALI DESTINATI ALLA PRIMA INFANZIA.....	2: 103-115
<b>VERHASSELT E.:</b> LE CARATTERISTICHE DEI DERIVATI DEL RISO .....	12: 1372
<b>VERSACI L.:</b> CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DELLE VARIETÀ DI FRUMENTO TENERO .....	6: 581-599
<b>VINCI G.:</b> STUDIO STATISTICO APPLICATO ALLA METODICA DI CAMPIONAMENTO DI SEMENTI TRANSGENICHE .....	6: 611-616
<b>VIRTUCIO L.:</b> WHEN SNACKFOODS ARE FOOD.....	4/A: 136
<b>VIZIREANU C.:</b> VITAMIN E EFFECTS ON THE OXIDATION STABILITY OF BROILER MEAT .....	4/A: 131-135
<b>ZANI R.:</b> COME PROLUNGARE LA DURATA E L'EFFICIENZA DEI RULLI DI MACINAZIONE .....	3: 249-256
CONSIDERAZIONI PROGETTUALI PER IL TRASPORTO PNEUMATICO, LA FILTRAZIONE E LE ESPLOSIONI DI POLVERE .....	4: 355-364
POSSIBILITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO NEL MOLINO .....	4: 436
IL NIR PER IL CONTROLLO DELLA GRANULOMETRIA DEL PRODOTTO DELLA B1 .....	5: 482-498
CONVENIENZA DI APPALTARE LA MANUTENZIONE DEGLI STACCI NEL MOLINO .....	7: 713-719
STABILITÀ DELLA TEMPERATURA E DELL'UMIDITÀ RELATIVA NELL'AMBIENTE DEL MOLINO.....	9: 922-931
MUTAZIONI CHIMICHE E BIOCHIMICHE DURANTE IL TRATTAMENTO DEL FRUMENTO CON MICROONDE .....	10: 1050-1058
CONSIDERAZIONI PRATICHE SU DISPOSITIVI E SISTEMI DI CONTROLLO NELL'INSILAMENTO .....	11: 1170-1186
<b>ZANINI F.:</b> VISUALIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA STRUTTURA INTERNA DEL PANE. IMPIEGO DELLA MICROTOMOGRafia ASSIALE COMPUTERIZZATA IN CONTRASTO DI FASE .....	8: 825-830
<b>ZARDETTO S.:</b> INFLUENZA DELL'ESTRUSIONE SULLE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO.....	5: 505-514
<b>ZARDI M.:</b> PASTA-PRODUCTS ENRICHED WITH IMMATURE WHEAT GRAIN. TECHNOLOGICAL AND NUTRITIONAL PROPERTIES .....	4/A: 89-97
QUALITÀ PANIFICATORIA DI MISCELE DI FRUMENTO INTEGRATE CON GRANELLA IMMATURA.....	6: 600-610
<b>ZINI N.:</b> IL MONITORAGGIO DI INSETTI DELLE DERRATE .....	2: 109-115

# GLI ARGOMENTI

## 1 - CEREALI E PRODOTTI

<b>AMIDO</b> - LA GRANULOMETRIA DELL'AMIDO INFLUENZA LA QUALITÀ DEL PANE .....	1: 53
IMBALLAGGI A BASE DI AMIDO DI GRANO .....	2: 215
METODO PER L'ESTRAZIONE DI AMIDO E PROTEINE DAL RISO .....	4: 449
IMBALLAGGI IN POLIMERI BIODEGRADABILI PROVENIENTI DA AMIDI .....	8: 872
<b>AVENA</b> - L'AVENA PER UN PRODOTTO ALIMENTARE RICCO DI PROPRIETÀ SALUTARI. RISULTATI DELLA RICERCA IN ITALIA (R. REDAELLI - D. SGRULLETTA - G. SCALFATI - E. DE STEFANIS - A. CONCIATORI - A. CAMMERATA - C.M. POLLINI) .....	3: 257-267
<b>CEREALI</b> - TRE SCHEDE DI VENETO AGRICOLTURA SUI CEREALI .....	2: 203
MOSTRA VIRTUALE SUI CEREALI NELL'ANTICO EGITTO: COLLABORAZIONE FRA IL MUSEO DELL'AGRICOLTURA DEL CAIRO E AGROPOLIS-MUSEUM DI MONTPELLIER .....	2: 204
DAL BETA GLUCANO SI OTTENGONO UTILI NUTRACEUTICI .....	2: 206
STUDI PER OTTIMIZZARE L'USO DEL SORGO PER LA BIO-BENZINA .....	2: 207
AEMIC, GLI SVILUPPI TECNOLOGICI DISCUSSI DAI MUGNAI FRANCESI .....	3: 312
LA TRADIZIONE DEL PANE, DEI CEREALI E DEL RISO AL SALONE DEL GUSTO .....	3: 318
AUMENTA LA PRODUZIONE CEREALICOLA DELLA UE A 25 .....	4: 420
STATISTICHE SUL SETTORE CEREALICOLO CINESE: GRANO, MAIS, RISO .....	4: 422
NUOVO LOGO IN USA PER GLI ALIMENTI CON CEREALI INTEGRALI - WHOLE GRAINS COUNCIL .....	5: 534
IL SURPLUS DI CEREALI NELL'UE .....	5: 560
IMPORT-EXPORT CEREALICOLO ITALIANO 2004 .....	5: 560
STATISTICHE E PREVISIONI SUL SETTORE CEREALICOLO IN RUSSIA .....	5: 562
NUOVO PROGETTO UE PER ALIMENTI SALUTISTICI A BASE DI CEREALI .....	6: 670
ANCHE LA NESTLÉ SEGUE LA TENDENZA VERSO I CEREALI INTEGRALI .....	6: 671
GLI USA PUNTANO ALLA BIOMASSA PER L'AUTONOMIA ENERGETICA .....	6: 676
DIRETTIVA SUI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI .....	7: 782
REGOLAMENTO SUI TENORI MASSIMI DI MICOTOSSINE NEI PRODOTTI CEREALICOLI .....	7: 786
ANALISI DEI CEREALI PER GLI ORGANISMI DI INTERVENTO .....	8: 865
IN AUSTRALIA SI PUNTA AI CEREALI INTEGRALI PER SOSTITUIRE I MEDICINALI .....	8: 881
NORME SUI RESIDUI DI ALCUNI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI .....	9: 1000
TENDENZE NEI CONSUMI NAZIONALI DI ALIMENTI 2000-2004 .....	9: 1002
SNACKEX 2005, ALIMENTI A BASE DI CEREALI E LORO PRODUZIONE .....	9: 962
SERVIZIO INFORMATIVO SUI MERCATI DI FRUMENTO, MAIS E SOIA .....	9: 999
AISTEC, LO STATO DELL'ARTE PER IL COMPARTO CEREALICOLO NAZIONALE .....	10: 1065
ICC, CONFERENZA DEL GIUBILEO PER LA SCIENZA E TECNOLOGIA DEI CEREALI .....	10: 1090
PROTOCOLLI PER LA PRODUZIONE DI QUALITÀ IN FRANCIA .....	10: 1133
PRODUZIONI NAZIONALI 2005 DI MAIS, SOIA E GIRASOLE .....	10: 1134
ICC: RELAZIONI E POSTER ALLA CONFERENZA DEL GIUBILEO .....	11: 1208
CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI GRANI FRANCESI 2005 .....	11: 1226
FLESSIONE NELLA PRODUZIONE CEREALICOLA 2005 DELLA UE .....	11: 1227
NUOVE TECNOLOGIE PER CREARE CEREALI GM .....	11: 1254
CAMPAGNA PER PROMUOVERE IL CONSUMO DI CEREALI IN CANADA .....	11: 1273
RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI (G.U. UE N. L276 - 21/10/2005) .....	12: 1332
STATISTICHE SUGLI ACQUISTI DOMESTICI DEI PRODOTTI A BASE DI CEREALI IN ITALIA .....	12: 1338
FORMAZIONE DELL'ACRILAMIDE NEI SISTEMI A BASE DI CEREALI .....	12: 1344
<b>CRUSCA</b> - L'OLIO DALLA CRUSCA DI RISO RIDUCE IL COLESTEROLO .....	8: 878
STUDIO SULLA CRUSCA OGM PER UN CUORE SANO .....	11: 1275
<b>ENZIMI</b> - AEMIC: PREMISCELE TECNOLOGICHE GOURGANE A BASE DI FAVE, PREMISCELE CERUSA A BASE DI GLUTINE, KETMIE, NOVILIA, ENZIMI NOVILIASE - GIE INTERFARINE .....	2: 148
AEMIC: GAMMA ENZIMI BEL'ASE - GEMEF .....	2: 149
AEMIC: SVILUPPO, PRODUZIONE E VENDITA DI INGREDIENTI NATURALI DESTINATI A MIGLIORARE L'AROMA E LA TEXTURE DEI PRODOTTI DI PANIFICAZIONE - BÖCHER - ABS FOOD .....	2: 149
AEMIC: GAMMA DI ENZIMI PER PANIFICAZIONE SERIE GRINDAMYL, EMULSIONANTI PANODAN E DIMODAN - DANISCO ITALIA .....	2: 150
ENZIMI AUTORIZZATI DEFINITIVAMENTE NEI MANGIMI .....	7: 777
ENZIMI E MICRORGANISMI AUTORIZZATI NEI MANGIMI .....	8: 882
ARABINOXILANI E ARABINOXILANASI NELLE FARINE (M. BERGER - P. DUCROO) .....	9: 907-931
AUTORIZZAZIONI DI ENZIMI NEI MANGIMI .....	11: 1264
<b>FARINE</b> - IMPURITÀ SOLIDE IN ALIMENTI A BASE DI CEREALI DESTINATI ALLA PRIMA INFANZIA (A. VERDONE - C. CAPIZZI - A. RUSSO) .....	2: 103-115
AEMIC: FARINE PREMISCELE PER PANIFICAZIONE (GRAINE DE CHAMPION), PARFEN FARINA DI ORZO MALTATO TORREFATTA - EUROGERM .....	2: 148

AEMIC: PREMISCELE TECNOLOGICHE GOURGANE A BASE DI FAVE, PREMISCELE CERUSA A BASE DI GLUTINE, KETMIE, NOVILIA, ENZIMI NOVILIASE - GIE INTERFARINE .....	2: 148
AEMIC: GAMMA DI COADIUVANTI FRA CUI FARINE DI MALTO, DI GRANO E ORZO, SERVIZIO DI ANALISI DEI GRANI - AIT .....	2: 150
ARRICCHIMENTO DI CALCIO E VITAMINA D NELLE FARINE .....	2: 168
FARINA SENZA MIGLIORANTI PER IMPASTI CONGELATI .....	2: 168
PROCESSO PER FARINA INTEGRALE DA 125 A 185 µM (M. DEL VECCHIO) .....	4: 429
ARRICCHIMENTO DELLA FARINA IN UZBEKISTAN .....	5: 537
PREVISIONE DEL COLORE DEI NOODLE DA CHICCHI DI GRANO O FARINA .....	6: 669
ARABINOXILANI E ARABINOXILANASI NELLE FARINE (M. BERGER - P. DUCROO) .....	9: 907-931
NEGLI USA SI SPINGE PER UN MAGGIORE ARRICCHIMENTO DELLE FARINE CON ACIDO FOLICO .....	11: 1232
EFFETTI DELLE GLUCOSIDASI SULLE PROTEINE .....	11: 1233
SPETTROSCOPIA NIR PER LA QUALITÀ PROTEICA DELLA FARINA - PROGETTO RICERCA GMPCR DA BRADFORD SEABOURN .....	12: 1337
<b>FIBRA</b> - SOIA GM MEGLIO DEL PETROLIO PER FIBRE SINTETICHE .....	6: 675
PASTA ACIDA NELLA PRODUZIONE DI PANE RICCO IN FIBRA .....	10: 1130
STUDIO STUDIO A FAVORE DELLE FIBRE: AIUTANO A NON INGRASSARE .....	11: 1275
<b>GERME</b> - ESTRAZIONE OLIO DAL GERME DI GRANO PER PRESSIONE A FREDDO - MULTIFORSA .....	2: 206
<b>GLUTINE</b> - CRESCE IL MERCATO BRITANNICO DEGLI ALIMENTI SENZA GLUTINE .....	8: 880
MUTAZIONI CHIMICHE E BIOCHIMICHE DURANTE IL TRATTAMENTO DEL FRUMENTO CON MICROONDE (J. KAASOVÁ - B. HUBÁČKOVÁ - P. KADLEC - J. PŘÍHODA - Z. BUBNÍK - R. ZANI) .....	10: 1050-1058
COOP LANCIA UNA LINEA DI PRODOTTI SENZA GLUTINE .....	12: 1345
<b>GRANO</b> - VALUTAZIONE DELLA SICUREZZA DEL GRANO BIOLOGICO E CONVENZIONALE .....	1: 52
SCOPERTO IL LEGAME FRA STRESS TERMICO NEL GRANO E QUALITÀ FINALE .....	1: 53
GRANO A RIDOTTA TOSSICITÀ PER CELIACI (E. DEAMBROGIO) - SOCIETÀ PRODUTTORI SEMENTI .....	1: 73
RICERCA DEL GRANO TENERO IN MISCELA CON IL DURO NEGLI SFARINATI E NELLE PASTE VARIAMENTE ESSICcate. ANALISI DELLA COMPONENTE LIPIDICA E DEGLI ESTERI DEGLI STEROLI (D. NAVIGLIO - R. ROMANO - C. RAIA - G. LAMBIASE - R. FERRIERO - G. NOTA - S. SPAGNA MUSSO) .....	3: 227-248
CD-ROM SULLE VARIETÀ DI FRUMENTO TENERO DI NAZARENO STRAMPPELLI .....	3: 298
SELEZIONATRICI OTTICHE PER GRANO, RISO E ALTRI CEREALI - SEA .....	4: 383
GRANO DURO: INVESTIMENTI IN CALO DOPO L'APPLICAZIONE DELLA PAC .....	4: 420
PROGETTO DI RICERCA SUL PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO .....	4: 446
INFLUENZA DELL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO SULLE INFESTAZIONI FUNGINE DEL GRANO .....	5: 517
MACINAZIONE DEL GRANO DURO IN BASE ALLE CENERI DESIDERATE NELLA SEMOLA (M. DEL VECCHIO) .....	5: 529
CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DELLE VARIETÀ DI FRUMENTO TENERO (S. MOSCARITOLE - L. VERSACI - F. EVARISTI - M. CORBELLINI - G. BOGGINI) .....	6: 581-599
CARATTERISTICHE QUALITATIVE E PRESENZA DI MICOTOSSINE IN GRANO DURO INFETTO DA FUSARIUM SPP. (S. ROMANI - G.G. PINNAVAIA - M. DALLA ROSA - D. PANCALDI) .....	6: 617-624
STIME SULLA PRODUZIONE MONDIALE 2005/06 DI FRUMENTO .....	6: 645
PROGETTO SULLA SEQUENZIAZIONE GENOMICA COMPARATIVA DEL GRANO .....	6: 659
SELEZIONE DEL GRANO CON L'ANALISI DEL SUONO E USO DEI NEMATODI PER LA DISINFESTAZIONE DEI SILI .....	6: 666
DETERMINAZIONE DEI CHICCHI DI GRANO VITREO CON L'ANALISI DI IMMAGINE PER RIFLETTANZA E TRASMITTANZA .....	6: 668
PREVISIONE DEL COLORE DEI NOODLE DA CHICCHI DI GRANO O FARINA .....	6: 669
IN FRANCIA ARRIVA IL GRANO VERDE DA CONSUMARE INTERO .....	6: 674
ANALISI E IDENTIFICAZIONE DEI FITOSTEROLI IN FRUMENTI ESPLOIDI E TETRAPLOIDI (G. IAFELICE - E. MARCONI - R. CUBADDA - M.F. CABONI) .....	7: 708-712
IN RIALZO LE STIME IGC 2005/06 SUL FRUMENTO .....	7: 770
STATISTICHE 2004 DI PRODUZIONE E IMPORT DI GRANO TENERO E DURO IN ITALIA .....	7: 770
NUOVO GRANO CON 100% DI AMILOPECTINA: PENAWAWA-X .....	8: 855
RACCOLTI NAZIONALI 2005: GRANO DURO IN CALO E CRESCITA PER TENERO E ORZO .....	8: 863
FESTA DELLE AIE PER CELEBRARE LA CULTURA DEL GRANO .....	9: 1008
SVILUPPATE NUOVE VARIETÀ DI GRANO RESISTENTE AGLI ERBICIDI, NON GM .....	9: 1010
STUDIO DI NUOVE VARIETÀ DI GRANO ADATTE ALLA GRAN BRETAGNA .....	9: 1012
MUTAZIONI CHIMICHE E BIOCHIMICHE DURANTE IL TRATTAMENTO DEL FRUMENTO CON MICROONDE (J. KAASOVÁ - B. HUBÁČKOVÁ - P. KADLEC - J. PŘÍHODA - Z. BUBNÍK - R. ZANI) .....	10: 1050-1058
PROGETTO DI RICERCA PER NUOVE VARIETÀ DI GRANO EUROPEE .....	10: 1132
LE VARIETÀ DI GRANO DURO CONSIGLIATE IN FRANCIA PER IL 2005 .....	10: 1135
MONITORAGGIO DI MICOTOSSINE IN PRODUZIONI DI FRUMENTO DURO SICILIANO (R. BOGNANNI - G. GALLO - O. GRILLO - M.G. RIBILOTTA) .....	11: 1163-1169
SVILUPPO DI SITOPHILUS ZEAMAIIS MOTSCHULSKY SULLE CARIOSSIDI DI TRITICUM POLONICUM L. (S. SAVOLDELLI) .....	11: 1187-1193
IL CANADA SVILUPPA UN SISTEMA DI CONTROLLO DEL GRANO DI CONSEGNA .....	11: 1228
CARATTERIZZAZIONE VELOCE DELLE DIMENSIONI DEI CHICCHI MOD. SKCS4100 DELLA PERTEN - PROGETTO RICERCA THOMAS PEARSON .....	12: 1336
IL RUOLO DEL CIMMYT PER IL MIGLIORAMENTO GENETICO - STUDIO "IMPACTS OF INTERNATIONAL WHEAT BREEDING RESEARCH IN THE DEVELOPING WORLD 1988-2002" .....	12: 1350
STIME SUI RACCOLTI MONDIALI DI FRUMENTO .....	12: 1350
VERIFICA DELL'FSA SULL'OCRATOSSINA A E MICOTOSSINE NEL GRANO .....	12: 1351
GRANO PIÙ ADATTO ALL'ALIMENTAZIONE GRAZIE A DUE PROTEINE BIOTECH .....	12: 1370
<b>LEVITO</b> - AEMIC: GAMMA DI LIEVITI LIQUIDI E DISIDRATATI DEVITALIZZATI - PHILXN .....	2: 150

AMEIC: BAKER'S BONUS: LIEVITO DISATTIVATO A POTERE RIDUCENTE - LESAFFRE INGREDIENTS - LIEVITALIA.....	2: 151
<b>MAIS - PROVE IN CAMPO CON MAIS OGM IN GERMANIA .....</b>	<b>1: 82</b>
SVELATI ALCUNI MISTERI DEL GENOMA DEL MAIS .....	2: 190
TRATTAMENTO COMBINATO CONTRO GLI INSETTI INFESTANTI DEL MAIS .....	2: 190
CONTROLLO DELLE MICOTOSSINE NELLA FILIERA DEL MAIS .....	2: 193
TECNOLOGIA PREDITTIVA PER LO SVILUPPO DI MICOTOSSINE IN CAMPO.....	2: 193
L'EFSA AUTORIZZA LA COLTIVAZIONE DI MAIS TRANSGENICO .....	4: 428
INVESTIMENTI NAZIONALI 2005 A MAIS E SOIA .....	6: 644
CONTROLLATO PER GLI OGM QUASI IL 100% DELLE SEMENTI DI MAIS E SOIA 2005 .....	6: 646
METODO UE PER IL RILEVAMENTO DEL MAIS GM BT10 .....	6: 656
METODO DI SELEZIONAMENTO DELLA GRANELLA DI MAIS CONTAMINATA DA MICOTOSSINE .....	6: 667
IL PRE-STOCCAGGIO INFLUENZA IL VALORE ENERGETICO DEL MAIS.....	7: 776
VALORIZZAZIONE DEL FIORETTO, SOTTOPRODOTTO DELLA MACINAZIONE DEL MAIS (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC) (D. SAIBENE).....	8: 818-819
AUTORIZZATI PRODOTTI DI MAIS GM NK 603.....	8: 892
COLTIVAZIONE BIOLOGICA E CONVENZIONALE: RISULTATI DI UNO STUDIO VENTENNALE .....	9: 1010
SNACKEX: COMPLESSO PRODUTTIVO DE FRANCESCHI A MONFALCONE PER LA LAVORAZIONE DI CEREALI E AFFINI.....	9: 963
SNACKEX: SEMILAVORATI DI MAIS E MAIS OTTENUTI DA IBRIDI NON GM CONSERVATI IN SILI VERTICALI E MAGAZZINI CON TEMPERATURA CONTROLLATA (CEREALICOLA ROSSI) .....	9: 963
SNACKEX: PRODOTTI LINEA MAIZEWISE UTILIZZATI COME SOSTITUTI DEI DERIVATI DEL MAIS (CARGILL DRY CORN INGREDIENTS).....	9: 965
SNACKEX: SEMILAVORATI DERIVATI DAL MAIS NON GM, PROGETTO DEL MOLINO SAMSUN CORN SEMOLINA.....	9: 965
SNACKEX: GRITS DI MAIS PER LA FABBRICAZIONE DELLA BIRRA, IMPIANTO PER LA LAVORAZIONE DEL RISO (DACSA) .....	9: 966
SERVIZIO INFORMATIVO SUI MERCATI DI FRUMENTO, MAIS E SOIA .....	9: 999
MAIS E SOIA TRANSGENICI NON SCATENANO ALLERGIE .....	10: 1120
STUDIO SULLE FUMONISINE NEI CORNFLAKES BELGI .....	10: 1122
PRODUZIONI NAZIONALI 2005 DI MAIS, SOIA E GIRASOLE .....	10: 1134
PASTA SENZA GLUTINE CON MAIS E RISO - BÜHLER.....	12: 1347
LA UE AUTORIZZA L'IMPORT DEL MAIS 1507 .....	12: 1369
CONFRONTO IN CAMPO TRA MAIS BT E CONVENZIONALE.....	12: 1370
<b>MANGIMI - RICORSO ALLA CORTE DI GIUSTIZIA EUROPEA SULL'ETICHETTATURA DEI MANGIMI .....</b>	<b>1: 38</b>
NUOVE AUTORIZZAZIONI PER ADDITIVI NEI MANGIMI .....	1: 39
ACCORDO COMMERCIALE PER L'INTEGRAZIONE VITAMINICA DEI MANGIMI .....	1: 46
LA UE MULTA IL CARTELLO A DANNO DEL MERCATO DELLA COLINA .....	1: 47
AUTORIZZAZIONE DI UN NUOVO ALIMENTO DI ORIGINE MICROBICA .....	1: 48
DIRETTIVE UE DA RECEPIRE PER I MANGIMI (G.U. UE L27, 29/01/2005) .....	4: 432
TINY-TIM, SISTEMA PER IL CONTROLLO DELLA DIGERIBILITÀ DEI MANGIMI .....	5: 546
LIVELLI MASSIMI DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI MANGIMI .....	5: 548
AUTORIZZAZIONE CE DI ADDITIVI PER MANGIMI.....	5: 550
PENE E AMMENDE PER VIOLAZIONI DEL REGOLAMENTO CE SU OGM NEI MANGIMI E ALIMENTI .....	6: 647
LA CORTE DI GIUSTIZIA EUROPEA PROTEGGE LA SEGRETEZZA DELLA FORMULA DEI MANGIMI .....	6: 662
LA PRODUZIONE EUROPEA DI MANGIME COMPOSTO .....	6: 663
AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004 (L. DECASTELLI - J. LAI - M. GRAMAGLIA - A. MONACO - C. NACHTMANN - F. OLDANO - M. RUFFIER - A. SEZIAN - C. BANDIROLA) .....	7: 701-712
ENZIMI AUTORIZZATI DEFINITIVAMENTE NEI MANGIMI .....	7: 777
ENZIMI E MICRORGANISMI AUTORIZZATI NEI MANGIMI .....	8: 882
ITALIA: +1% PRODUZIONE E FATTURATO DI MANGIMI NEL 2004 .....	8: 882
DIVIETI E DEROGHE DELLE PROTEINE ANIMALI NEI MANGIMI.....	9: 970
AUTORIZZAZIONI PERMANENTI DI ADDITIVI PER MANGIMI .....	9: 980
RICERCA SULLO STATO IGIENICO DI MANGIMI SEMPLICI E COMPLETI (C. CANTONI - L. VALNEGRI - P. RAMAZZOTTI).....	10: 1031-1043
AUTORIZZAZIONI DI ENZIMI NEI MANGIMI.....	11: 1264
MODIFICHE PER LA AUTORIZZAZIONE DI IODIO-I.....	11: 1269
TRE REGOLAMENTI SUGLI ADDITIVI NEI MANGIMI (G.U. UE N. L291 - 5/11/2005).....	12: 1314
I GENI GM NON PASSANO DAI MANGIMI AI TESSUTI ANIMALI .....	12: 1369
<b>OGM - LA CINA MIRA ALLO SVILUPPO DI VARIETÀ DI RISO OGM.....</b>	<b>1: 60</b>
PROGETTO "OGM IN AGRICOLTURA" DELL'INRAN (G. MONASTRA) .....	1: 76
PUBBLICATO IL DECRETO LEGGE SUGLI OGM (G.U. R.I. N. 280, 29/11/2004) .....	1: 78
GLI OGM RIDUCONO L'USO DI ERBICIDI IN CANADA.....	1: 82
PROVE IN CAMPO CON MAIS OGM IN GERMANIA .....	1: 82
COESISTENZA TRA LE FORME DI AGRICOLTURA TRANSGENICA, CONVENZIONALE E BIOLOGICA .....	2: 171
CAMPIONAMENTO E RILEVAZIONE DI OGM NELLA CE .....	2: 173
RISULTATI DI UNO STUDIO BRITANNICO INDIPENDENTE SUGLI OGM .....	2: 182
HACCP PER LA PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM DAL CAMPO AL MANGIMIFICIO (A. PAGANELLI - M. PANCALDI - E. CARBONI - G. RIGHINI - A. SALVI - L. PETRALI) - BIOLAB.....	4: 372-382
A NAPOLI IL CENTRO DI CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE OGM .....	4: 427
L'EFSA AUTORIZZA LA COLTIVAZIONE DI MAIS TRANSGENICO .....	4: 428
GESTIONE DEL RISCHIO DEL RILASCIO DI OGM NELL'AMBIENTE .....	5: 563
LA TECNOLOGIA TERMINATOR PER LE COLTURE GENETICAMENTE MODIFICATE .....	5: 563



STUDIO STATISTICO APPLICATO ALLA METODICA DI CAMPIONAMENTO DI SEMENTI TRANSGENICHE (E. CHIACCHIERINI - D. RESTUCCIA - G. VINCI - E. STURCHIO) .....	6: 611-616
CONTROLLATO PER GLI OGM QUASI IL 100% DELLE SEMENTI DI MAIS E SOIA 2005 .....	6: 646
PENE E AMMENDE PER VIOLAZIONI DEL REGOLAMENTO CE SU OGM NEI MANGIMI E ALIMENTI .....	6: 647
STATISTICHE SUGLI OGM COLTIVATI NEL MONDO NEL 2004 .....	6: 651
LA CINA PUNTA SUL RISO GM (L. DELL'AGLIO) .....	6: 652
GENE DEL FEGATO UMANO UTILIZZATO NEL RISO GM RESISTENTE AI DISERBANTI .....	6: 654
METODO UE PER IL RILEVAMENTO DEL MAIS GM BT10 .....	6: 656
SOIA GM MEGLIO DEL PETROLIO PER FIBRE SINTETICHE .....	6: 675
LA SPAGNOLA HISPARRAZ INVESTE NELL'INNOVAZIONE DEL RISO NON GM .....	7: 785
SCAMBIO DI INFORMAZIONI SU COLTURE TRANSGENICHE, CONVENZIONALI E BIOLOGICHE .....	8: 864
AUTORIZZATI PRODOTTI DI MAIS GM NK 603 .....	8: 892
SNACKEX: SEMILAVORATI DERIVATI DAL MAIS NON GM, PROGETTO DEL MOLINO SAMSUN CORN SEMOLINA .....	9: 965
COLTIVAZIONE BIOLOGICA E CONVENZIONALE: RISULTATI DI UNO STUDIO VENTENNIALE .....	9: 1010
SVILUPPATE NUOVE VARIETÀ DI GRANO RESISTENTE AGLI ERBICIDI, NON GM .....	9: 1010
PROSEGUONO GLI STUDI PER EVITARE L'EVENTUALE ANTIBIOTICO-RESISTENZA .....	10: 1118
TECNOLOGIE D'AVANGUARDIA PER NUOVE VARIETÀ DI SOIA .....	10: 1119
MAIS E SOIA TRANSGENICI NON SCATENANO ALLERGIE .....	10: 1120
COLZA GM PER USI MANGIMISTICI .....	10: 1121
SONDAGGIO SUGLI OGM FRA GLI AGRICOLTORI ITALIANI .....	11: 1252
STUDIO SUI COSTI DEL SISTEMA OGM-FREE NELLA ZOOTECNIA EUROPEA .....	11: 1253
NUOVE TECNOLOGIE PER CREARE CEREALI GM .....	11: 1254
LA UE NON ACCETTA LE REGIONI OGM-FREE .....	11: 1256
STUDIO SULLA CRUSCA OGM PER UN CUORE SANO .....	11: 1275
I GENI GM NON PASSANO DAI MANGIMI AI TESSUTI ANIMALI .....	12: 1369
LA UE AUTORIZZA L'IMPORT DEL MAIS 1507 .....	12: 1369
CONFRONTO IN CAMPO TRA MAIS BT E CONVENZIONALE .....	12: 1370
GRANO PIÙ ADATTO ALL'ALIMENTAZIONE GRAZIE A DUE PROTEINE BIOTECH .....	12: 1370
<b>ORZO</b> - UN NUOVO ORZO INVERNALE SENZA PULA .....	5: 561
MAPPAGGIO DEI QTL DEI CARATTERI DI QUALITÀ MALTARIA E CARATTERIZZAZIONE DI LINEE DOPPIO APOLOIDI MEDIANTE MARCATORI MOLECOLARI (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC) (G. LAIDÒ) .....	8: 815-817
RACCOLTI NAZIONALI 2005: GRANO DURO IN CALO E CRESCITA PER TENERO E ORZO .....	8: 863
<b>PANE</b> - ANALISI DINAMO-TERMO-MECCANICA (DTMA) NELLA VALUTAZIONE DEL RAFFERMAMENTO DEL PANE (A. ANGIOLONI - M. DALLA ROSA) .....	1: 16-20
LA GRANULOMETRIA DELL'AMIDO INFLUENZA LA QUALITÀ DEL PANE .....	1: 53
DALL'IRLANDA UN ALTRO TIPO DI PANE PER CELIACI .....	1: 74
AEMIC: GAMMA ENZIMI BEL'ASE - GEMEF .....	2: 149
AEMIC: SVILUPPO, PRODUZIONE E VENDITA DI INGREDIENTI NATURALI DESTINATI A MIGLIORARE L'AROMA E LA TEXTURE DEI PRODOTTI DI PANIFICAZIONE - BÖCHER - ABS FOOD .....	2: 149
LA MACINAZIONE E LA PANIFICAZIONE RISALGONO A 23.000 ANNI FA .....	2: 217
LA TRADIZIONE DEL PANE, DEI CEREALI E DEL RISO AL SALONE DEL GUSTO .....	3: 318
FORMULAZIONE PER IL PANE DI RISO .....	4: 446
PROGETTO DI RICERCA SUL PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO .....	4: 446
NUOVA CAMPAGNA A FAVORE DEL PANE IN USA .....	4: 447
QUALITÀ PANIFICATORIA DI MISCELE DI FRUMENTO INTEGRATE CON GRANELLA IMMATURA (M. ZARDI - M.A. PAGANI - M.G. D'EGIDIO - C. CECCHINI) .....	6: 600-610
PROPRIETÀ REOLOGICHE DI IMPASTI OTTENUTI CON TRITICUM DICOCCUM SCHÜBLER E TRITICUM SPELTA L. - VALUTAZIONE CON IL MICROESTENSOGRAFO KIEFFER - STABLE MICRO SYSTEMS .....	6: 605-610
FORMULAZIONE DI PANE SALUTARE CON AMIDO RESISTENTE (P. TAGGART) .....	8: 820-824
VISUALIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA STRUTTURA INTERNA DEL PANE. IMPIEGO DELLA MICROTOMOGRAFIA ASSIALE COMPUTERIZZATA IN CONTRASTO DI FASE (P.M. FALCONE - A. BAIANO - M.A. DEL NOBILE - E. LA NOTTE - F. ZANINI - L. MANCINI - G. TROMBA) .....	8: 825-830
7° CISETA: PASTA E PANE AL CONGRESSO ITALIANO DI SCIENZA E TECNOLOGIA ALIMENTARE .....	10: 1102
PASTA ACIDA NELLA PRODUZIONE DI PANE RICCO IN FIBRA .....	10: 1130
ICC: RELAZIONI E POSTER ALLA CONFERENZA DEL GIUBILEO .....	11: 1208
MICRO TEST DI ESTENSIBILITÀ SU IMPASTI PER LA PREVISIONE DELLA QUALITÀ DEL PANE (F. PAOLETTI - N. NARDO - E. MONETA - M. PEPARAI - F. SINESIO - F.J. COMENDADOR) .....	12: 1300-1307
<b>PASTA ALIMENTARE</b> - NUOVI FORMATI DI PASTA CON I BUCHI - ITALIANA TEKNOLOGIE .....	3: 304
NEL 2004 L'EXPORT ITALIANO DI PASTA HA SUPERATO IL 50% .....	4: 396
IN COMMERCIO LA PASTA DEL MUSEO .....	4: 403
L'ITALIA È LEADER DEGLI IMPORTATORI DI PASTA NEGLI USA .....	6: 681
NASCE LA NUOVA PASTA RUMMO "LENTA LAVORAZIONE" .....	7: 733
PASTA DI SEMOLA ALIVERIS ARRICCHITA CON GERME DI SOIA .....	8: 859
PASTA FESTIVAL A BORDO DELLE NAVI COSTA CROCIERE .....	8: 859
PASTA CON TRACCIABILITÀ SU INTERNET (R. DASSISTI) .....	8: 860
ALIQUOTA AGEVOLATA PER LA PASTA PER NEUROPATICI .....	8: 862
SNACKEX: ALIMENTI RUMENI CON TECNOLOGIE ITALIANE DELLA EUROPEAN FOOD .....	9: 968

7° CISETA: PASTA E PANE AL CONGRESSO ITALIANO DI SCIENZA E TECNOLOGIA ALIMENTARE .....	10: 1102
ICC: RELAZIONI E POSTER ALLA CONFERENZA DEL GIUBILEO .....	11: 1208
PASTA DIETETICA PER BAMBINI IN CRESCITA .....	11: 1249
GLI SPAGHETTI E LA FISICA DELLA FRAMMENTAZIONE (B. AUDOLY - S. NEUKIRCH).....	11: 1250
STATISTICHE SUGLI ACQUISTI DOMESTICI DEI PRODOTTI A BASE DI CEREALI IN ITALIA .....	12: 1338
III CONGRESSO MONDIALE DELLA PASTA A BARCELLONA .....	12: 1353
<b>PASTA FRESCA - CARATTERIZZAZIONE MICROBIOLOGICA DI GIRELLE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO PRODOTTE</b>	
INDUSTRIALMENTE (A. PARIS - C. BACCI - A. SALSÌ - F. BRINDANI) .....	1: 10-20
IMBRUNIMENTO ENZIMATICO IN SFARINATI DI GRANO DURO. CONFRONTO DI METODI SPETTROFOTOMETRICI E COLORIMETRICI (A. PASQUALONE - M.L. CLODOVEO - A. BLANCO - R. SIMEONE) .....	2: 116-122
CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA PASTA COTTA MEDIANTE INNOVATIVO FORNO A MICROONDE (E. COCCI - A. ANGIOLONI - M. DALLA ROSA - G. SACCHETTI - M. VALLICELLI) .....	4: 365-371
PROBLEMATICHE IGIENICO-SANITARIE DELLE PASTE ALIMENTARI FRESCHE (A. ROSSI - F. FEBBRARO - B. TOMBOLINI - C. CENNI).....	5: 465-481
ASSORBITORI DI OSSIGENO NEL CONFEZIONAMENTO DI LASAGNE FRESCHE ALL'UOVO. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE NEL CORSO DELLA CONSERVAZIONE (S. LIMBO - P. SARDI - G. FARINA - K. RUBIN) .....	5: 499-504
INFLUENZA DELL'ESTRUSIONE SULLE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO (S. ZARDETTO - M. DALLA ROSA - G. PLACUCCI - F. CAPOZZI) .....	5: 505-514
PASTORIZZAZIONE DELLA PASTA FRESCA FARCITA. STUDIO ANALITICO DI CONFRONTO TRA DUE MODERNI IMPIANTI (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC) (A. GRIS - A. SENSIDONI) .....	12: 1289-1299
CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DI PASTE FRESCHE RIPIENE DI CARNE (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC) (T. DI FALCO).....	12: 1308-1313
<b>PET FOOD - IL MERCATO ITALIANO DEL PET FOOD</b> .....	6: 662
<b>PROTEINE - METODO PER L'ESTRAZIONE DI AMIDO E PROTEINE DAL RISO</b> .....	4: 449
EFFETTI DELLE GLUCOSIDASI SULLE PROTEINE .....	11: 1233
SPETTROSCOPIA NIR PER LA QUALITÀ PROTEICA DELLA FARINA - PROGETTO RICERCA GMPC DA BRADFORD SEABOURN.....	12: 1337
GRANO PIÙ ADATTO ALL'ALIMENTAZIONE GRAZIE A DUE PROTEINE BIOTECH.....	12: 1370
<b>RISO - LA SITUAZIONE DEL MERCATO EUROPEO E MONDIALE DEL RISO</b> .....	1: 58
STUDIO SULLA GENOMICA DEL RISO IN RELAZIONE AGLI ALTRI CEREALI .....	1: 59
LA CINA MIRA ALLO SVILUPPO DI VARIETÀ DI RISO OGM .....	1: 60
UN PIEMONTE A TUTTO RISO, TRE GIORNI DEDICATI ALL'ALIMENTO PIÙ DIFFUSO AL MONDO: GLI ENTI E LE ASSOCIAZIONI, I RISI PIEMONTESI.....	1: 66
NUOVO IMPIANTO PER RISO PARBOILED DEL GRUPPO COLUSSI (V. CAPODAGLIO).....	2: 123-133
RETYLING DELLE CONFEZIONI E NUOVI PRODOTTI PER IL RISO GALLO .....	2: 188
RISO NEBBIONE CON LA CARTA D'IDENTITÀ .....	2: 189
LA TRADIZIONE DEL PANE, DEI CEREALI E DEL RISO AL SALONE DEL GUSTO .....	3: 318
SELEZIONATRICI OTTICHE PER GRANO, RISO E ALTRI CEREALI - SEA.....	4: 383
FORMULAZIONE PER IL PANE DI RISO .....	4: 446
METODO PER L'ESTRAZIONE DI AMIDO E PROTEINE DAL RISO .....	4: 449
RISO GALLO LANCIA UN KIT PER GLI AMANTI DEL RISOTTO.....	4: 450
NUOVO RISO PRECOTTO DESTINATO AL DETTAGLIO E AL CATERING: RISO' PRONTO - NATURIS.....	4: 451
FARINA DI RISO BIO PER CELIACI E SALUTISTI .....	4: 452
NUOVA VARIETÀ DI RISO GOLDEN RICE CON PROVITAMINA A .....	5: 532
LA CINA PUNTA SUL RISO GM (L. DELL'AGLIO) .....	6: 652
GENE DEL FEGATO UMANO UTILIZZATO NEL RISO GM RESISTENTE AI DISERBANTI .....	6: 654
CRESCERE IL MERCATO ITALIANO DELLA PASTA DI RISO .....	6: 681
LA SPAGNOLA HISPARRIZ INVESTE NELL'INNOVAZIONE DEL RISO NON GM .....	7: 785
PULITURA E CALIBRATURA DEL PADDY NELLA PRODUZIONE DI RISO PARBOILED (S. PANIGO).....	8: 831-836
RISO SCOTTI IN ROMANIA CON IL PROGETTO DANUBIO.....	8: 877
L'OLIO DALLA CRUSCA DI RISO RIDUCE IL COLESTEROLO .....	8: 878
STIMATI IN CALO GLI INVESTIMENTI NAZIONALI 2005 DEL RISO .....	9: 1000
OLIO DI RISO: UN PRODOTTO DA VALORIZZARE (G. CAMAGGIO - V. AMICARELLI - S. STIFANI - C. TANGARI) .....	10: 1044-1049
COMPLETATA LA MAPPATURA DEL GENOMA DEL RISO .....	10: 1139
LA CINA SVILUPPA NUOVE VARIETÀ DI RISO .....	10: 1140
STUDI SULLA PRESENZA DI ARSENICO NEL RISO.....	10: 1141
RISO AD ALTA RESA OTTENUTO CON TECNICHE TRADIZIONALI .....	10: 1142
STATISTICHE SUGLI ACQUISTI DOMESTICI DEI PRODOTTI A BASE DI CEREALI IN ITALIA .....	12: 1338
PASTA SENZA GLUTINE CON MAIS E RISO - BÜHLER.....	12: 1347
LE CARATTERISTICHE DEI DERIVATI DEL RISO (E. VERHASSELT) - REMY INDUSTRIES - ADEA.....	12: 1372
<b>SEMOLLE - DIAGRAMMA PER LA PRODUZIONE DI SEMOLA GROSSA (M. DEL VECCHIO)</b> .....	12: 1359
<b>SOIA - INVESTIMENTI NAZIONALI 2005 A MAIS E SOIA</b> .....	6: 644
CONTROLLATO PER GLI OGM QUASI IL 100% DELLE SEMENTI DI MAIS E SOIA 2005 .....	6: 646
SOIA GM MEGLIO DEL PETROLIO PER FIBRE SINTETICHE .....	6: 675
PASTA DI SEMOLA ALIVERIS ARRICCHITA CON GERME DI SOIA .....	8: 859
SERVIZIO INFORMATIVO SUI MERCATI DI FRUMENTO, MAIS E SOIA .....	9: 999
COLTIVAZIONE BIOLOGICA E CONVENZIONALE: RISULTATI DI UNO STUDIO VENTENNALE .....	9: 1010
TECNOLOGIE D'AVANGUARDIA PER NUOVE VARIETÀ DI SOIA .....	10: 1119
MAIS E SOIA TRANSGENICI NON SCATENANO ALLERGIE .....	10: 1120
PRODUZIONI NAZIONALI 2005 DI MAIS, SOIA E GIRASOLE .....	10: 1134

## 2 - SILI E PULITURA

<b>CONTROLLO LIVELLO</b> - SENSORE RADAR MOD. VEGAPULS 68 PER LA MISURAZIONE SENZA CONTATTO NEI SILI - VEGA ITALIA .....	6: 657
<b>DISINFESTAZIONE</b> - REVISIONE DEI LIMITI DI RESIDUI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI .....	1: 33
LA UE APPROVA IL TRATTATO SULLE RISORSE FITOGENETICHE PER L'ALIMENTAZIONE E L'AGRICOLTURA .....	1: 36
ATTIVO IL SITO SUL DIFLUORURO DI SOLFORILE .....	1: 88
L'OZONO PER ELIMINARE GLI INFESTANTI DEI CEREALI - O3 COMPANY.....	2: 198
NUOVO FUMIGANTE SVILUPPATO IN AUSTRALIA .....	2: 198
PROGRAMMI DI STUDIO IN USA PER LA SOSTITUZIONE DEL BROMURO DI METILE .....	2: 201
DISINFESTAZIONE TERMICA DEI SILI .....	4: 392
OZONO COME FUMIGANTE PER CEREALI STOCCATI - OZONE SOLUTIONS .....	4: 394
SELEZIONE DEL GRANO CON L'ANALISI DEL SUONO E USO DEI NEMATODI PER LA DISINFESTAZIONE DEI SILI .....	6: 666
AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004 (L. DECASTELLI - J. LAI - M. GRAMAGLIA - A. MONACO - C. NACHTMANN - F. OLDANO - M. RUFFIER - A. SEZIAN - C. BANDIROLA).....	7: 701-712
DIRETTIVA SUI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI .....	7: 782
IAOM: DIACON II, PRODOTTO A BASE DI S-METOPRENE PER LA PROTEZIONE ANTIPARASSITARIA - DEGESCH AMERICA - COLKIM .....	8: 851
IAOM: IMPIANTO DI RISCALDAMENTO THERMAL REMEDIATION PER IL TRATTAMENTO TERMICO - TEMP-AIR .....	8: 852
IAOM: SISTEMA HOT BIN PER IL RISCALDAMENTO DEI SILI - ARMSTRONG .....	8: 852
NUOVI STUDI SULL'EFFICACIA DELL'INSETTICIDA BIOLOGICO SPINOSAD NEI SILI .....	8: 887
NORME SUI RESIDUI DI ALCUNI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI .....	9: 1000
TRATTAMENTO DELLO STRATO SUPERFICIALE DEI SILI CON TERRE DIATOMACEE .....	10: 1127
RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI (G.U. UE N. L276 - 21/10/2005).....	12: 1332
<b>DOSATORI</b> - AEMIC: STOCCAGGIO E DOSAGGIO FARINE - ESTEVE .....	2: 146
DOSATORI VOLUMETRICI E PONDERALI SERIE DV, DEF E MEGAN - CAVICCHI IMPIANTI.....	3: 295
DOSATORE MOD. MEGAN - CAVICCHI IMPIANTI.....	7: 743
IAOM: DOSATORE PER ADDITIVI NELLE FARINE MOD. REPCO 70 - RESEARCH PRODUCTS.....	9: 953
<b>ENTOMOLOGIA</b> - IMPURITÀ SOLIDE IN ALIMENTI A BASE DI CEREALI DESTINATI ALLA PRIMA INFANZIA (A. VERDONE - C. CAPIZZI - A. RUSSO).....	2: 103-115
IL MONITORAGGIO DI INSETTI DELLE DERRATE (N. ZINI - G. BRAGHERI) - GEA .....	2: 109-115
TRATTAMENTO COMBINATO CONTRO GLI INSETTI INFESTANTI DEL MAIS .....	2: 190
TOMOGRAFIA COMPUTERIZZATA PER IDENTIFICARE LE INFESTAZIONI NEI CEREALI .....	4: 392
FLY-METER SOFTWARE PER IL CONTEGGIO DEGLI INSETTI NELLE TRAPPOLE - BEVILACQUA .....	5: 518
STUDIO SUI FRAMMENTI DI INSETTI NELLE FARINE .....	10: 1127
NASI ELETTRONICI ZNOSE (MOD. 7100 E 4200) PER RILEVARE INSETTI E MUFFE NEI SILI - ELECTRONIC SENSOR TECHNOLOGY .....	10: 1128
SVILUPPO DI SITOPHILUS ZEAMAIIS MOTSCHULSKY SULLE CARIOSSIDI DI TRITICUM POLONICUM L. (S. SAVOLDELLI) .....	11: 1187-1193
ECONOMIA DEL TRATTAMENTO TERMICO NELLA GESTIONE DELLE INFESTAZIONI - ARMSTRONG INTERNATIONAL ITALIANA .....	12: 1330
VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI INFESTAZIONE DA INSETTI NEI CEREALI CON TEST ELISA SULLA MIOSINA .....	12: 1336
<b>ESPLOSIONI</b> - CONSIDERAZIONI PROGETTUALI PER IL TRASPORTO PNEUMATICO, LA FILTRAZIONE E LE ESPLOSIONI DI POLVERE (D.A. RENFERT) .....	4: 355-364
SENSORE PER PANNELLO DI ROTTURA MOD. PANEL FLO-TEL PER ZONE ATEX 0 E 20 - ELFAB.....	4: 391
DIMINUITE NEL 2004 LE ESPLOSIONI DI POLVERI NEGLI USA .....	5: 538
IL MOLINO STENCA INVESTE NELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA: LA NORMATIVA ATEX (V. APRILE) - ALTECH - ROCKWELL AUTOMATION .....	6: 633
ROD 420, ENCODER ROTATIVO INCREMENTALE ATEX A PROVA DI ESPLOSIONE - HEIDENHAIN .....	6: 658
IAOM: SISTEMA ANTIESPLOSIONE IPD - BS&B.....	8: 850
ESPLOSIONI DANNEGGIANO IL SILO DELLA ANDERSONS .....	9: 1014
TECNOLOGIE PER SFUSI E PROTEZIONE ANTIDEFLAGRANTE A COLONIA: ANUGA FOODTEC .....	10: 1148
CHIUSURA A PROVA DI ESPLOSIONE STOP TX - FORTRESS INTERLOCKS .....	12: 1324
SCHEMA IECX PER I MACCHINARI ATEX, CSP TÜV NORD CERT .....	12: 1325
<b>ESSICCATOI</b> - EIMA: ESSICCATOIO TURBO 2001 PER CEREALI - ESMA .....	2: 138
EIMA: GAMMA ESSICCATOI A RICICLO O A CICLO ALTERNATO - CO.MI.GE. ....	2: 139
EIMA: GAMMA DI ESSICCATORI DISCONTINUI MOBILI E FLESSIBILI - MECMAR .....	2: 140
ESSICCATOIO FAR INFRARED NEW PRO-120 - SUNCUE - IROM ITALIA .....	2: 166
CENTRALINA PER IL CONTROLLO DEL PROCESSO DI ESSICCAZIONE DEI CEREALI - FORNASIER TIZIANO.....	3: 310
ESSICCATOI A BASSO CONSUMO GRAZIE ALLO SCAMBIATORE DI CALORE BREVETTATO - AGREX.....	4: 390
SISTEMA DI ESSICCAMENTO LENTO PER MAIS - ZANIN F.LLI .....	11: 1244
<b>ESSICCAZIONE</b> - MUTAZIONI CHIMICHE E BIOCHIMICHE DURANTE IL TRATTAMENTO DEL FRUMENTO CON MICROONDE (J. KAASOVÁ - B. HUBÁČKOVÁ - P. KADLEC - J. PŘIHODA - Z. BUBNÍK - R. ZANI).....	10: 1050-1058
<b>MISCELAZIONE</b> - MISCELATORE ORIZZONTALE SU CARRO MIXTRACTOR - OFFICINE BELLINTANI .....	10: 1124
<b>PULITURA</b> - IMPIANTI PER PULITURA CEREALI, ELEVATORE TRASPORTATORE PER CEREALI - ZANIN .....	5: 541
IAOM: SEPARATORE DELTA SUPER 104 - CIMBRIA HEID .....	7: 755
IAOM: SPELATRICE MOD. DELTA 183 E 184 - CIMBRIA HEID .....	7: 758
IAOM: IMPIANTO DI PULITURA E MACINAZIONE HIGHTRACTION - SELIS.....	7: 761
PULITURA E CALIBRATURA DEL PADDY NELLA PRODUZIONE DI RISO PARBOILED (S. PANIGO).....	8: 831-836
<b>SELEZIONATRICI</b> - SELEZIONATRICI IN BASE AL COLORE SERIE SELEKTA - SEA .....	1: 30
SELEZIONATRICI OTTICHE PER GRANO, RISO E ALTRI CEREALI - SEA .....	4: 383
IAOM: CLASSIFICATORE PER DENSITÀ GRAVOMAT, DECORTICATORE DCPEELER - BÜHLER.....	7: 759
SELEZIONATRICE A TELECAMERA TYPHOON - RAYTEC.....	8: 839

FISPAL: CERNITRICE GIGA PRECISION-VIEW MOD. G 5000 X PER RISO E PRODOTTI IN CHICCHI - SANMAK .....	9: 957
FISPAL: CERNITRICE SELETRON PER IL RISO - NIHUES EQUIPAMENTOS.....	9: 958
SNACKEX: SELEZIONATRICE OTTICA SERIE ALPHA SCAN - SATAKE - SWM .....	9: 967
SELEZIONATRICI OTTICHE PER CONTROLLARE LA PRESENZA DI SEGALE CORNUTA E TOSSINE DAI CEREALI - BÜHLER .....	11: 1243
<b>SEPARATORI</b> - IAOM: SEPARATORE DELTA SUPER 104 - CIMBRIA HEID .....	7: 755
IAOM: SEPARATORE VERTICALE MODULAR UNI-FLOW, SCALPERATOR PREPULITORE A CIRCUITO APERTO - CARTER DAY .....	7: 756
IAOM: SEPARATORE PER GRAVITÀ PEGASUS - ARROWCORP. ....	7: 757
INTERPACK: SISTEMA DI RILEVAMENTO DEI CONTAMINANTI E CONTROLLO DEL PESO PER ALIMENTI CONFEZIONATI MOD. EAGLE COMBO - SMITHS DETECTION - JOHN CRANE ITALIA .....	8: 844
IAOM: SEPARATORI MAGNETICI - INDUSTRIAL MAGNETICS, MAGNETIC PRODUCTS, PURITAN MAGNETICS, BUNTING MAGNETICS, INNOVATIVE MAGNETICS, FORTRESS - FIOCCHI PROCESS INSTRUMENTATION .....	9: 946
<b>SILI</b> - USO DI SENSORI PER ANIDRIDE CARBONICA NELLO STOCCAGGIO DEI CEREALI .....	1: 27
EIMA: SILI IN VETRORESINA PER LO STOCCAGGIO CEREALI - AGRITECH .....	2: 140
EIMA: SILI PER LO STOCCAGGIO CEREALI - SILESFOR.....	2: 141
AEMIC: STOCCAGGIO E MOVIMENTAZIONE CEREALI CON SILI DI CARICO RAPIDO MS, BCR E CR - F.LLI BORGHI.....	2: 144
AEMIC: COCLEA DI SCARICO INTEGRALE ROTATIVA BM-D, PULITRICI ROTATIVE A TAMBURO - DENIS.....	2: 146
AEMIC: STOCCAGGIO E DOSAGGIO FARINE - ESTEVE .....	2: 146
DISINFESTAZIONE TERMICA DEI SILI .....	4: 392
DIMINUITE NEL 2004 LE ESPLOSIONI DI POLVERI NEGLI USA .....	5: 538
INAUGURATO IL SILO PIÙ ALTO DEL MONDO - BÜHLER.....	6: 678
IAOM: SISTEMA CLEANSWEEP PER LA PULIZIA INTERNA COMPLETAMENTE AUTOMATICA DEI SILI - LAIDIG SYSTEMS .....	8: 851
NUOVI STUDI SULL'EFFICACIA DELL'INSETTICIDA BIOLOGICO SPINOSAD NEI SILI .....	8: 887
SEMILAVORATI DI MAIS E MAIS OTTENUTI DA IBRIDI NON GM CONSERVATI IN SILI VERTICALI E MAGAZZINI CON TEMPERATURA CONTROLLATA (CEREALICOLA ROSSI) .....	9: 963
SNACKEX: COMPLESSO PRODUTTIVO DE FRANCESCHI A MONFALCONE PER LA LAVORAZIONE DI CEREALI E AFFINI.....	9: 963
THERMOCONTROL PER L'ACQUISIZIONE DEI DATI DELLA TEMPERATURA NEI SILI E MAGAZZINI - NA ELETTRONICA .....	9: 995
ESPLOSIONI DANNEGGIANO IL SILO DELLA ANDERSONS.....	9: 1014
TRATTAMENTO DELLO STRATO SUPERFICIALE DEI SILI CON TERRE DIATOMACEE .....	10: 1127
CONSIDERAZIONI PRATICHE SU DISPOSITIVI E SISTEMI DI CONTROLLO NELL'INSILAMENTO (K.B. MASON) .....	11: 1170-1186
<b>TEMPERATURA</b> - STABILITÀ DELLA TEMPERATURA E DELL'UMIDITÀ RELATIVA NELL'AMBIENTE DEL MOLINO (R. KAUFMAN).....	9: 922-931
THERMOCONTROL PER L'ACQUISIZIONE DEI DATI DELLA TEMPERATURA NEI SILI E MAGAZZINI - NA ELETTRONICA .....	9: 995

### 3 - MACINAZIONE

<b>DECORTICAZIONE</b> - IAOM: CLASSIFICATORE PER DENSITÀ GRAVOMAT, DECORTICATORE DCPEELER - BÜHLER .....	7: 759
ICC: DECORTICATORE DCPEELER MHLX-W - BÜHLER.....	10: 1091
<b>DEGERMINAZIONE</b> - IAOM: DEGERMINAZIONE PER MAIS - BEALL .....	7: 768
<b>DIAGRAMMI</b> - MACINAZIONE SOFT TRA TAGLIO, DORSO E FACCETTA (M. DEL VECCHIO) .....	1: 56
PROCESSO PER FARINA INTEGRALE DA 125 A 185 µM (M. DEL VECCHIO) .....	4: 429
MACINAZIONE DEL GRANO DURO IN BASE ALLE CENERI DESIDERATE NELLA SEMOLA (M. DEL VECCHIO).....	5: 529
DIAGRAMMA PER LA PRODUZIONE DI SEMOLA GROSSA (M. DEL VECCHIO) .....	12: 1359
<b>ESTRUSORI</b> - EFFETTI DELLA SOFFIATURA SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DI ALCUNI CEREALI (M. MARIOTTI - C. ALAMPRESE - M. LUCISANO) .....	1: 1-9
SNACKEX: IMPIANTO PER LA LAVORAZIONE DEI CEREALI IN PRODOTTI FINALI AD ALTO VALORE AGGIUNTO - CLEXTRAL .....	9: 967
<b>FILTRI</b> - SETTO FILTRANTE A LUNGA DURATA DURA-LIFE - DONALDSON .....	1: 32
CONSIDERAZIONI PROGETTUALI PER IL TRASPORTO PNEUMATICO, LA FILTRAZIONE E LE ESPLOSIONI DI POLVERE (D.A. RENFERT) .....	4: 355-364
IAOM: SISTEMA DI STIRATURA PER STACCI DA MOLINI - SEFAR .....	7: 765
IAOM: FILTRO PER POLVERE TORIT DCE - DONALDSON .....	7: 766
FISPAL: MACCHINARI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA MOLITORIA - COPPI MÁQUINAS.....	9: 956
<b>LAMINATOI</b> - AEMIC: MACCHINE PER MOLINI, LAMINATOI AL MOLINO BLOJA SH.A. - MILL SERVICE .....	2: 145
IAOM: IMPIANTO DI MACINAZIONE OMC S/100 D INSTALLATO A "CASTELLO" SU STRUTTURA METALLICA, LAMINATOIO ELETTRONICO LE-LEA/100-25 - OMAS.....	7: 760
IAOM: LAMINATOIO SNR100A AD ALTA EFFICIENZA, DECORTICATRICE - SATAKE - SWM .....	7: 762
IAOM: GAMMA DI LAMINATOI "VECCHIO STILE", PISTOLA INGRASSAGGIO CON MISURATORE - CREASON CORRUGATING & MACHINERY CO. - ALEMITE.....	7: 763
LAMINATOIO MOD. MS/LOA - MOLITECNICA SUD .....	8: 838
IL MOLINO SAPIGNOLI SCEGLIE LA SICOM PER CRESCERE.....	8: 840
LAMINATOIO MS/LOA - MOLITECNICA SUD.....	9: 994
<b>MACINAZIONE</b> - MACINAZIONE SOFT TRA TAGLIO, DORSO E FACCETTA (M. DEL VECCHIO).....	1: 56
LA MACINAZIONE E LA PANIFICAZIONE RISALGONO A 23.000 ANNI FA .....	2: 217
COME PROLUNGARE LA DURATA E L'EFFICIENZA DEI RULLI DI MACINAZIONE (J. GWIRTZ - R. ZANI) .....	3: 249-256
INFLUENZA DELLA VARIETÀ DI GRANO E DELLA MACINAZIONE SULLA QUALITÀ DELLE FRAZIONI DI FARINA (M. DELIANA - V. QOSJA) .....	4: 341-364
MACINAZIONE DEL GRANO DURO IN BASE ALLE CENERI DESIDERATE NELLA SEMOLA (M. DEL VECCHIO).....	5: 529
SISTEMA SPIROCOOL PER IL RAFFREDDAMENTO DELLE FARINE - SPIROMATIC.....	6: 657

IAOM: IMPIANTO DI MACINAZIONE OMC S/100 D INSTALLATO A "CASTELLO" SU STRUTTURA METALLICA, LAMINATOIO ELETTRONICO LE-LEA/100-25 - OMAS.....	7: 760
IAOM: IMPIANTO DI PULITURA E MACINAZIONE HIGHTRACTION - SELIS.....	7: 761
IAOM: UMIDIFICATORE PER FARINA VIB, CAMPIONATORE PER CEREALI - VIBRONET.....	7: 766
STABILITÀ DELLA TEMPERATURA E DELL'UMIDITÀ RELATIVA NELL'AMBIENTE DEL MOLINO (R. KAUFMAN).....	9: 922-931
SI MODERNIZZA IL MOLINO DE LORENZIS CON UN IMPIANTO A 4 PASSAGGI - MOLITECNICA SUD.....	12: 1328
<b>MACINE</b> - LE PIETRE MOLARI: RICERCA, PROTEZIONE E VALORIZZAZIONE.....	11: 1194
<b>MESCOLATRICI</b> - EIMA: MOLINO MISCELATORE CARRELLATO MOD. TURBOMIX200C - OMAS.....	2: 138
NUOVO IMPIANTO DI MISCELAZIONE AL MOLINO DI MERANO - MILL SERVICE.....	4: 435
<b>MOLINI</b> - OFFERTA PER LE ATTIVITÀ DELLA ITALGRANI.....	1: 54
BIOLOGICO, EQUO E SOLIDALE, TRADIZIONALE E ARTIGIANALE AL SALONE DEL GUSTO: MULINO MARINO, MULINO SOBRINO.....	1: 62
EIMA: MOLINO MISCELATORE CARRELLATO MOD. TURBOMIX200C - OMAS.....	2: 138
AEMIC: ACCESSORI E RICAMBI PER L'INDUSTRIA MOLITORIA - TROCCON.....	2: 147
AUTOMAZIONE ALL'AVANGUARDIA NEL MOLINO CASILLO (R. SCARCELLI - D. SCIALDONE).....	3: 272-274
POSSIBILITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO NEL MOLINO (C. HUGHES).....	4: 436
GLI ACCIAI INOSSIDABILI NELL'INDUSTRIA MOLITORIA: CLASSIFICAZIONE, IMPIEGHI, IGIENE E CORROSIONE (E. MORCINELLI).....	5: 473-481
IL NIR PER IL CONTROLLO DELLA GRANULOMETRIA DEL PRODOTTO DELLA B1 (E. HAQUE).....	5: 482-498
IL MOLINO PASINI IN ONDA A MELA VERDE.....	5: 555
BREVETTI PER MOLINI: SISTEMA DISINTASATORE PER CELLE, METODO PER CORREGGERE LE FARINE DI GRANI DEBOLI, IMBIANCHIMENTO DI CEREALI E LORO PRODOTTI, PROCESSO PER LA PRODUZIONE DI FARINA DI GRANO.....	5: 558
IL MOLINO STENCA INVESTE NELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA: LA NORMATIVA ATEX (V. APRILE) - ALTECH - ROCKWELL AUTOMATION.....	6: 633
CORDOGGIO PER LA SCOMPARSA DI MARIO CINQUETTI.....	6: 640
FESTEGGIATA LA GIORNATA SVIZZERA DEI MOLINI.....	6: 642
CONVENIENZA DI APPALTARE LA MANUTENZIONE DEGLI STACCI NEL MOLINO (J. GWIRTZ).....	7: 713-719
MOLINI DA LABORATORIO: ROMER RAS E ROMER SERIES II - ASTORI TECNICA.....	7: 746
IAOM: MOLINI ADATTI A DIVERSI TIPI DI CEREALI - CODEMA.....	7: 762
STABILITÀ DELLA TEMPERATURA E DELL'UMIDITÀ RELATIVA NELL'AMBIENTE DEL MOLINO (R. KAUFMAN).....	9: 922-931
IAOM: MOLINO DISINTEGRATORE PER RIDURRE LA GRANULOMETRIA - SISTEMA A DIFFRAZIONE LASER MALVERN 2000 PER LA MISURAZIONE DELLA GRANULOMETRIA - PULSEWAVE.....	9: 945
FISPAL: MACCHINARI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA MOLITORIA - COPPI MÁQUINAS.....	9: 956
SNACKEX: SEMILAVORATI DERIVATI DAL MAIS NON GM, PROGETTO DEL MOLINO SAMSUN CORN SEMOLINA.....	9: 965
SNACKEX: IMPIANTO PER LA LAVORAZIONE DEI CEREALI IN PRODOTTI FINALI AD ALTO VALORE AGGIUNTO - CLEXTRAL.....	9: 967
STACCIATURA E CLASSIFICAZIONI DELLE PRIME ROTTURE.....	10: 1059-1064
ACCETTATO IL CONCORDATO PER FAR RINASCERE ITALGRANI.....	11: 1230
NUOVO MOLINO ALL'AVANGUARDIA IN DANIMARCA - BÜHLER.....	12: 1327
SI MODERNIZZA IL MOLINO DE LORENZIS CON UN IMPIANTO A 4 PASSAGGI - MOLITECNICA SUD.....	12: 1328
<b>RAFFREDDATRICI</b> - SISTEMA SPIROCOOL PER IL RAFFREDDAMENTO DELLE FARINE - SPIROMATIC.....	6: 657
<b>RISIFICI</b> - NUOVO IMPIANTO PER RISO PARBOILED DEL GRUPPO COLUSSI (V. CAPODAGLIO).....	2: 123-133
FISPAL: BRILLATRICE PER RISO LSA 4000 - SUZUKI.....	9: 958
FISPAL: CERNITRICE SELETRON PER IL RISO - NIHUES EQUIPAMENTOS.....	9: 958
SNACKEX: GRITS DI MAIS PER LA FABBRICAZIONE DELLA BIRRA, IMPIANTO PER LA LAVORAZIONE DEL RISO (DACSA).....	9: 966
<b>RULLI</b> - COME PROLUNGARE LA DURATA E L'EFFICIENZA DEI RULLI DI MACINAZIONE (J. GWIRTZ - R. ZANI).....	3: 249-256
<b>SETACCI</b> - CONVENIENZA DI APPALTARE LA MANUTENZIONE DEGLI STACCI NEL MOLINO (J. GWIRTZ).....	7: 713-719
INTERPACK: SISTEMA DI ESTRAZIONE E SETACCIAMENTO PRODOTTO - TECHNOSILOS.....	7: 749
IAOM: SISTEMA DI STIRATURA PER STACCI DA MOLINI - SEFAR.....	7: 765
<b>STACCIATORI</b> - SISTEMA DI TENSIONAMENTO DEL TESSUTO DELLO STACCIO A 4 AGGANCI, MOD. PNEUMAPP 2 - SEFAR.....	4: 384
TUBAZIONI A TENUTA STAGNA E STACCI CENTRIFUGHI - TRIPETTE & RENAUD.....	4: 385
IAOM: STACCIATORE MOD. 111 IN ACCIAIO INOX, ROTORE PER DISTRUGGERE GLI INFESTANTI DELLA FARINA IMPACT ROTOR - NORVELL.....	7: 764
IAOM: STACCIATORE QA24 PER CONTROLLO - GREAT WESTERN MANUFACTURING.....	7: 764
STACCIATURA E CLASSIFICAZIONI DELLE PRIME ROTTURE.....	10: 1059-1064
BURATTO CENTRIFUGO A BASSO PROFILO CENTRI-SIFTER CON STAZIONE DI SVUOTAMENTO SACCHI CENTRI-SIFTER - KASOR CORP. - MONTENEGRO.....	12: 1323

## 4 - MANGIMIFICI

<b>ADDITIVI</b> - NUOVE AUTORIZZAZIONI PER ADDITIVI NEI MANGIMI.....	1: 39
ACCORDO COMMERCIALE PER L'INTEGRAZIONE VITAMINICA DEI MANGIMI.....	1: 46
LA UE MULTA IL CARTELLO A DANNO DEL MERCATO DELLA COLINA.....	1: 47
NUOVI REGOLAMENTI UE AUTORIZZANTI ADDITIVI PER MANGIMI (G.U. UE L45, 16/02/2005, REG. 255/2005): AUTORIZZAZIONI PERMANENTI DI TALUNI ADDITIVI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE.....	4: 408
NUOVI REGOLAMENTI UE AUTORIZZANTI ADDITIVI PER MANGIMI (G.U. UE L45, 16/02/2005, REG. 358/2005): AUTORIZZAZIONI TEMPORANEE PER ALCUNI ADDITIVI E NUOVI IMPIEGHI DI ADDITIVI NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI.....	4: 413
AUTORIZZAZIONE CE DI ADDITIVI PER MANGIMI.....	5: 550
AUTORIZZAZIONI PERMANENTI DI ADDITIVI PER MANGIMI.....	9: 980
TRE REGOLAMENTI SUGLI ADDITIVI NEI MANGIMI (G.U. UE N. L291 - 5/11/2005).....	12: 1314

<b>ALIMENTAZIONE ANIMALE - RICORSO ALLA CORTE DI GIUSTIZIA EUROPEA SULL'ETICHETTATURA DEI MANGIMI</b> .....	<b>1: 38</b>
PROGRAMMA COORDINATO UE PER IL CONTROLLO DEL SETTORE MANGIMISTICO (G.U. UE L62/22, 09/03/2005) .....	<b>4: 418</b>
DIRETTIVE UE DA RECEPIRE PER I MANGIMI (G.U. UE L27, 29/01/2005) .....	<b>4: 432</b>
<b>CONCENTRATI PROTEICI FOGLIARI. UNA POSSIBILE FONTE INNOVATIVA DI PROTEINE PER L'INDUSTRIA MANGIMISTICA</b> (R. DELLA SERA - L. MONTANARI - M. BATTISTELLI - P. GERINI) .....	<b>6: 625-632</b>
DIVIETI E DEROGHE DELLE PROTEINE ANIMALI NEI MANGIMI.....	<b>9: 970</b>
STUDIO SUI COSTI DEL SISTEMA OGM-FREE NELLA ZOOTECNIA EUROPEA.....	<b>11: 1253</b>
<b>ESTRUSORI - FIOCCATRICE DI CEREALI MOD. MBDA/BCFA - BÜHLER</b> .....	<b>10: 1124</b>
<b>MACINATORI - AEMIC: MACCHINE E ATTREZZATURE PER MOLINI, SEMOLIFICI E MANGIMIFICI, IMPIANTI DI PULITURA - UGUR</b> .....	<b>2: 145</b>
IAOM: MOLINO A MARTELLI ELIMINATOR - BLISS INDUSTRIES.....	<b>7: 768</b>
MOLINO A MARTELLI SERIE CARRELLATA MOD. MM/G, SM/CA, MC/E, MC/MS - BELLINTANI .....	<b>8: 839</b>
<b>MANGIMIFICI - MISCELATORI ORIZZONTALI SERIE MO PER MANGIMIFICI - MEC ZOO</b> .....	<b>1: 30</b>
EIMA: LINEA COMPLETA PER LA PRODUZIONE DI MANGIMI MOD. KOMBINAT 2010 - AGREX .....	<b>2: 136</b>
EIMA: IMPIANTI PER MANGIMIFICI - MULMIX FACCO.....	<b>2: 137</b>
REQUISITI IGIENICI DEI MANGIMIFICI.....	<b>3: 275</b>
HACCP PER LA PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM DAL CAMPO AL MANGIMIFICIO (A. PAGANELLI - M. PANCALDI - E. CARBONI - G. RIGHINI - A. SALVI - L. PETRALI) - BIOLAB .....	<b>4: 372-382</b>
IMPIANTI COMPLETI PER MANGIMIFICI - OFFICINE BELLINTANI.....	<b>4: 432</b>
SISTEMA DI ASPIRAZIONE POLVERI NON CENTRALIZZATO NEL MANGIMIFICIO - MARINI IMPIANTI .....	<b>11: 1222</b>

## 5 - PASTIFICAZIONE

<b>COTTURA PASTA - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA PASTA COTTA MEDIANTE INNOVATIVO FORNO A MICROONDE</b> (E. COCCI - A. ANGIOLONI - M. DALLA ROSA - G. SACCHETTI - M. VALLICELLI) .....	<b>4: 365-371</b>
LINEE COMBinate POLIVALENTI PER PASTORIZZARE E PRECUOCERE PASTE RIPIENE E NON - FOODTECH.....	<b>4: 406</b>
<b>PASTIFICAZIONE - IMPIANTI PER GRANDI INDUSTRIE E MINI-LINEA PER PIATTI PRONTI - DOMINIONI PUNTO &amp; PASTA</b> .....	<b>3: 302</b>
SISTEMA PER RECUPERO DEGLI SFRIDI DI PASTA FRESCA MOD. REC 500 E GRANULOMETRIA DEL PRODOTTO TRATTATO - STORCI.....	<b>3: 303</b>
PRESSA MOD. SP300SG PER PASTA SENZA GLUTINE, IMPASTATRICE TURBO CENTRIFUGA PER PASTA FRESCA - SARP .....	<b>4: 404</b>
EVOLUZIONE DI TOCOCROMANOLI E CAROTENOIDI NEL CORSO DEI PROCESSI TECNOLOGICI DEI CEREALI (G. PANFILI - A. FRATIANNI - M. IRANO).....	<b>5: 493-498</b>
LINEA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI PASTA LUNGA - ITALPAST .....	<b>5: 523</b>
FISPAL: LINEA PER NOODLE Istantanei MOD. LTB-600 - TAIWAN LIH TAY .....	<b>9: 959</b>
LA ITALPAST SI RINNOVA PUNTANDO SU TECNOLOGIA E SERVIZIO, LINEA PRODUZIONE DI PASTA.....	<b>12: 1326</b>
<b>PASTIFICI - NUOVI IMPIANTI ITALIANI PER IL GRUPPO GALLO PER PASTA SECCA E PIATTI PRONTI: LINEA PER LA PRODUZIONE DI TAGLIATELLE BICOLORE - PAVAN</b> .....	<b>1: 21</b>
UN CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE DEI MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE.....	<b>1: 23</b>
PASTA REGIONALE E PASTA INTERNAZIONALE AL SALONE DEL GUSTO .....	<b>2: 158</b>
IN AUMENTO IL FATTURATO 2004 DELLA BARILLA.....	<b>3: 308</b>
LA DELVERDE FALLISCE MA L'ATTIVITÀ CONTINUA .....	<b>3: 308</b>
COME OTTIMIZZARE LA RISORSA IDRICA INDUSTRIALE NEI PASTIFICI (L. SBARATO).....	<b>4: 398</b>
IL PASTIFICIO PALLANTE PUNTA ALL'EXPORT .....	<b>6: 685</b>
STATISTICHE DEL SETTORE PASTARIO NEL 2004.....	<b>7: 720</b>
IL PASTIFICIO NOSARI RILEVATO DALLA COOPERATIVA IRIS .....	<b>8: 862</b>
COOP LANCIA UNA LINEA DI PRODOTTI SENZA GLUTINE .....	<b>12: 1345</b>
PASTA SENZA GLUTINE CON MAIS E RISO - BÜHLER.....	<b>12: 1347</b>
OTTIMIZZAZIONE NELLA PREPARAZIONE DEI NOODLE - MORII FOODS.....	<b>12: 1349</b>
ANUGA - I PASTIFICI ITALIANI IN MOSTRA A COLONIA (PARTE I): PASTIFICIO PAGANI, RUMMO, F. DIVELLA, CONFORTI, PETRINI, LAPORTA, SPINOSI, LABOR.....	<b>12: 1362</b>
<b>PASTORIZZATORI - LINEE COMBinate POLIVALENTI PER PASTORIZZARE E PRECUOCERE PASTE RIPIENE E NON - FOODTECH</b> .....	<b>4: 406</b>
PASTORIZZAZIONE DELLA PASTA FRESCA FARCITA. STUDIO ANALITICO DI CONFRONTO TRA DUE MODERNI IMPIANTI (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC) (A. GRIS - A. SENSIDONI) .....	<b>12: 1289-1299</b>
<b>PRESSE - PRESSA MOD. SP300SG PER PASTA SENZA GLUTINE, IMPASTATRICE TURBO CENTRIFUGA PER PASTA FRESCA - SARP</b> .....	<b>4: 404</b>
<b>PRODUZIONE PASTA FRESCA - NUOVI IMPIANTI ITALIANI PER IL GRUPPO GALLO PER PASTA SECCA E PIATTI PRONTI:</b> LINEA PER LA PRODUZIONE DI TAGLIATELLE BICOLORE - PAVAN .....	<b>1: 21</b>
MACCHINA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI FAGOTTINI DI PASTA RIPIENI, MOD. HSM-600 - ANKO FOOD MACHINE .....	<b>5: 524</b>
MACCHINA PRODUZIONE GNOCCHI GN250 - ITALGI .....	<b>12: 1324</b>
<b>TRAFILE - NUOVI FORMATI DI PASTA CON I BUCHI - ITALIANA TEKNOLOGIE</b> .....	<b>3: 304</b>

## 6 - IMBALLAGGIO

<b>CHIUDISACCHI - INTERPACK: LINEA RIEMPIMENTO SACCHI A BOCCA APERTA CHRONO-FILL PBS-500 - CHRONOS RICHARDSON</b> .....	<b>8: 845</b>
INTERPACK: CHIUDITRICE PER SACCHI MOD. FTS-B - MEYPACK - ARCOPAC .....	<b>8: 847</b>
INTERPACK: SALDATRICE AD ARIA CALDA SAXON SH 1000, A BANDE SAXON SB 1000 PLUS, CHIUSURA SACCHI PIÙ SPESSI SAXON BAND 20, SALDATRICE SVV 80001 PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE - FISCHBEIN - CPS .....	<b>8: 847</b>

SALDATRICE AD ARIA CALDA SAXON SH 1000 ED A BANDA SAXON SB 1000 - FISCHBEIN - CPS .....	5: 526
<b>CONFEZIONATRICI</b> - CONFEZIONATRICE SEMIAUTOMATICA MOD. TOP STIL PER POLVERI E GRANULI - CAVICCHI IMPIANTI .....	4: 384
CONFEZIONATRICI R100 PER GRANDI SACCHI - COALZA .....	4: 386
INTERPACK: PACK 100-5, CONFEZIONATRICE PER SACCHI A FONDO QUADRO - ITALPACK .....	7: 751
INTERPACK: GRUPPO DI CONFEZIONAMENTO MOD. SVMC-1/DFQ-ELECTRONIC PER SACCHETTI A DOPPIO FONDO QUADRO, CONFEZIONATRICE MOD. SVMA-M PER CONFEZIONI A 4 SALDATURE, SELEZIONATRICE PONDERALE SERIE CP-SMD400 - STIAVELLI - PAVAN .....	7: 752
INTERPACK: PESATRICE LINEARE A TESTATE MULTIPLE MOD. FCBS4+4 E FCBS20, CONFEZIONATRICE VERTICALE FORM-FILL- SEAL CONTINUO MOD. VS120 - RICCIARELLI .....	7: 753
INTERPACK: SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO CON SACCHI A BOCCA APERTA PRINCIPAC - BINDER+CO .....	8: 846
INTERPACK: SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO TOPLINE - BEHN + BATES .....	8: 846
INTERPACK: INCAPPUCCIATRICE AUTOMATICA HSA-VARIO - MÖLLERS .....	8: 848
<b>CONTROLLO PESO</b> - INTERPACK: SISTEMA DI RILEVAMENTO DEI CONTAMINANTI E CONTROLLO DEL PESO PER ALIMENTI CONFEZIONATI MOD. EAGLE COMBO - SMITHS DETECTION - JOHN CRANE ITALIA .....	8: 844
<b>IMBALLAGGI</b> - AEMIC: SACCHI PER SFARINATI - CHUPIN EMBALLAGE .....	2: 151
IMBALLAGGI A BASE DI AMIDO DI GRANO .....	2: 215
SACCO IN CARTA TRATTATO CON FORAPERLE PER PET FOOD - DU PONT .....	4: 433
VERSIFY, FILM PER STRETCH WRAPPING AD ALTA RESA - DOW CHEMICAL COMPANY - DOW ITALIA .....	5: 527
IMBALLAGGI IN POLIMERI BIODEGRADABILI PROVENIENTI DA AMIDI .....	8: 872
I VANTAGGI DEI CONTENITORI FLESSIBILI NEL SETTORE ALIMENTARE - MININI IMBALLAGGI .....	11: 1234
<b>INSACCATRICI</b> - RIEMPITRICE BFW PER POLVERI IN SACCHI A BOCCA APERTA - CHRONOS RICHARDSON .....	5: 528
IMPIANTO AUTOMATICO DI PESATURA, INSACCO E PALETTIZZAZIONE MOD. IGF 600 - CONCETTI .....	7: 744
INTERPACK: INSACCATRICE MOD. ITN PER SACCHI A VALVOLA - TECHNIPES .....	7: 750
INTERPACK: BILANCIA INSACCATRICE SEMIAUTOMATICA MOD. BI/SAC, PER SACCHI A VALVOLA - CAVICCHI IMPIANTI .....	7: 751
INTERPACK: LINEA RIEMPIMENTO SACCHI A BOCCA APERTA CHRONO-FILL PBS-500 - CHRONOS RICHARDSON .....	8: 845
FISPAL: INSACCATRICE BL/T-25/VR/E - LONIGO .....	9: 961
STAZIONE DI RIEMPIMENTO MANUALE CON TRASPORTATORE A COCLEA - FLEXICON .....	11: 1235
<b>INSACCHETTATRICI</b> - IAOM: INSACCHETTATRICE TOPLINE - BEHN+BATES .....	9: 953
IAOM: CONFEZIONAMENTO PER PRODOTTI SFUSI, FARDELLATRICI PER RAGGRUPPAMENTO DI PIÙ CONFEZIONI IN UN INVOLUCRO - FAWEMA .....	9: 954
IAOM: SISTEMA DI INSACCO AP2200 - ACCELPAC .....	9: 954
IAOM: SOLUZIONI DI CONFEZIONAMENTO PER LA REALIZZAZIONE DI SACCHI E SACCHETTI IN CARTA A PIÙ STRATI - BEMIS PAPER PACKAGING .....	9: 955
<b>PALETTIZZATORI</b> - PALETTIZZATORE UNIVERSALE MOD. 11/12 - IMP.A.C. ....	3: 296
PALETTIZZATORE ROBOTIZZATO ROBOTEX SERIE 225 - IMP.A.C. ....	5: 525
IMPIANTO AUTOMATICO DI PESATURA, INSACCO E PALETTIZZAZIONE MOD. IGF 600 - CONCETTI .....	7: 744
<b>PESATRICI</b> - IMPIANTO AUTOMATICO DI PESATURA, INSACCO E PALETTIZZAZIONE MOD. IGF 600 - CONCETTI .....	7: 744
INTERPACK: BILANCIA INSACCATRICE SEMIAUTOMATICA MOD. BI/SAC, PER SACCHI A VALVOLA - CAVICCHI IMPIANTI .....	7: 751
INTERPACK: PESATRICE LINEARE A TESTATE MULTIPLE MOD. FCBS4+4 E FCBS20, CONFEZIONATRICE VERTICALE FORM-FILL-SEAL CONTINUO MOD. VS120 - RICCIARELLI .....	7: 753
IAOM: BILANCIA LIBRA PER LA PESATURA AUTOMATICA DEI MATERIALI IN POLVERE O GRANULARI PER IL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE NEL MOLINO - FP SPOMAX .....	7: 767

## 7 - TRASPORTO E TRASMISSIONI

<b>AUTOCISTERNE</b> - AEMIC: AUTOCISTERNE PER SFARINATI - OVA .....	2: 152
IAOM: AUTOCISTERNA PNEUMATICA IN ALLUMINIO - TREMCAR .....	9: 946
<b>ELEVATORI</b> - IMPIANTI PER PULITURA CEREALI, ELEVATORE TRASPORTATORE PER CEREALI - ZANIN .....	5: 541
IAOM: SISTEMA DI CONTROLLO MAXITRACK PER ELEVATORI E TRASPORTATORI - SGI - MAXI-TRONIC .....	8: 849
IAOM: TAZZA SUPER EUROBUCKET PER ELEVATORI - TAPCO .....	9: 949
<b>MOTORI</b> - GAMMA DI MOTOVIBRATORI CERTIFICATI ATEX - ITALVIBRAS .....	3: 310
IAOM: GENERATORI D'ARIA - KICE .....	9: 952
MOTOVIBRATORI SERIE MVS1-S02 CERTIFICATI ATEX - ITALVIBRAS .....	10: 1126
<b>POMPE</b> - POMPA A LOBI SERIE BF - OMAC POMPE .....	2: 166
IAOM: COMPRESSORI D'ARIA: AERZEN, BLOWER ENGINEERING, GARDNER DENVER .....	9: 951
IAOM: MOTOVARIATORE A POMPA P02-M10 - VAR-SPE .....	9: 951
<b>TRASMISSIONI</b> - CONCORSO "MANUS" PER NUOVI IMPIEGHI DEI CUSCINETTI IN TECNOPOLIMERI - IGUS .....	6: 680
<b>TRASPORTATORI</b> - AEMIC: STOCCAGGIO E MOVIMENTAZIONE CEREALI CON SILI DI CARICO RAPIDO MS, BCR E CR - F.LLI BORGHI .....	2: 144
CONSIDERAZIONI PROGETTUALI PER IL TRASPORTO PNEUMATICO, LA FILTRAZIONE E LE ESPLOSIONI DI POLVERE (D.A. RENFERT) .....	4: 355-364
INTERPACK: UNITÀ DI TRASPORTO E CONTROLLO QUALITÀ - FLEXICON EUROPE .....	8: 843
IAOM: SISTEMA DI CONTROLLO MAXITRACK PER ELEVATORI E TRASPORTATORI - SGI - MAXI-TRONIC .....	8: 849
IAOM: SISTEMA DI TRASPORTO JETBELT A CUSCINETTO D'ARIA - TRAMCO .....	9: 949
GUIDA LINEARE DRYLIN T HEAVY DUTY PER CONDIZIONI ESTREME - IGUS .....	10: 1125
STAZIONE DI RIEMPIMENTO MANUALE CON TRASPORTATORE A COCLEA - FLEXICON .....	11: 1235
<b>TUBAZIONI</b> - TUBAZIONI A TENUTA STAGNA E STACCI CENTRIFUGHI - TRIPETTE & RENAUD .....	4: 385
<b>VALVOLE</b> - IAOM: VALVOLE MOD. IRIS PER PRODOTTI SECCHI - SALINA VORTEX .....	9: 950

## 8 - CHIMICA E ANALISI

<b>ADDITIVI</b> - AEMIC: GAMMA DI LIEVITI LIQUIDI E DISIDRATATI DEVITALIZZATI - PHILXN .....	2: 150
ARRICCHIMENTO DI CALCIO E VITAMINA D NELLE FARINE .....	2: 168
ARRICCHIMENTO DELLA FARINA IN UZBEKISTAN .....	5: 537
ARABINOXILANI E ARABINOXILANASI NELLE FARINE (M. BERGER - P. DUCROO) .....	9: 907-931
IAOM: DOSATORE PER ADDITIVI NELLE FARINE MOD. REPCO 70 - RESEARCH PRODUCTS .....	9: 953
PROSEGUONO GLI STUDI PER EVITARE L'EVENTUALE ANTIBIOTICO-RESISTENZA .....	10: 1118
<b>ANALISI CEREALI</b> - EFFETTI DELLA SOFFIATURA SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DI ALCUNI CEREALI (M. MARIOTTI - C. ALAMPRESE - M. LUCISANO) .....	1: 1-9
STUDIO SULLA GENOMICA DEL RISO IN RELAZIONE AGLI ALTRI CEREALI .....	1: 59
AEMIC: LABORATORI DI ANALISI PER LA FILIERA DEL GRANO TENERO, CEREALI E FARINE - LABOS ENSMIC .....	2: 153
AEMIC: LABORATORIO DI ANALISI PER LA FILIERA DEI CEREALI - CENTRE GALLARDONNAIS D'ANALYSES CEREALIERES .....	2: 153
AEMIC: LABORATORIO DI ANALISI FISICO-CHIMICHE E TECNOLOGICHE PER CEREALI E SEMI OLEAGINOSI - INZO LABORAGRO .....	2: 154
L'AVENA PER UN PRODOTTO ALIMENTARE RICCO DI PROPRIETÀ SALUTARI. RISULTATI DELLA RICERCA IN ITALIA (R. REDAELLI - D. SGRULLETTA - G. SCALFATI - E. DE STEFANIS - A. CONCIATORI - A. CAMMERATA - C.M. POLLINI) .....	3: 257-267
APPLICAZIONE DEL FOSS NIRSYSTEMS AL CONTROLLO QUALITÀ DI UNA MODERNA AZIENDA AGROALIMENTARE (P. AIGOTTI) .....	3: 268-271
IL NIR PER IL CONTROLLO DELLA GRANULOMETRIA DEL PRODOTTO DELLA B1 (E. HAQUE) .....	5: 482-498
EVOLUZIONE DI TOCOCROMANOLI E CAROTENOIDI NEL CORSO DEI PROCESSI TECNOLOGICI DEI CEREALI (G. PANFILI - A. FRATIANNI - M. IRANO) .....	5: 493-498
CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DELLE VARIETÀ DI FRUMENTO TENERO (S. MOSCARITOLO - L. VERSACI - F. EVARISTI - M. CORBELLINI - G. BOGGINI) .....	6: 581-599
STUDIO STATISTICO APPLICATO ALLA METODICA DI CAMPIONAMENTO DI SEMENTI TRANSGENICHE (E. CHIACCHIERINI - D. RESTUCCIA - G. VINCI - E. STURCHIO) .....	6: 611-616
CARATTERISTICHE QUALITATIVE E PRESENZA DI MICOTOSSINE IN GRANO DURO INFETTO DA FUSARIUM SPP. (S. ROMANI - G.G. PINNAVAIA - M. DALLA ROSA - D. PANCALDI) .....	6: 617-624
PROGETTO SULLA SEQUENZIAZIONE GENOMICA COMPARATIVA DEL GRANO .....	6: 659
STUDI SUGLI STEROIDI PER AUMENTARE I RACCOLTI .....	6: 660
MANTENIMENTO E VALORIZZAZIONE DEI CEREALI MEDITERRANEI .....	6: 661
DETERMINAZIONE DEI CHICCHI DI GRANO VITREO CON L'ANALISI DI IMMAGINE PER RIFLETTANZA E TRASMITTANZA .....	6: 668
ANALISI E IDENTIFICAZIONE DEI FITOSTEROLI IN FRUMENTI ESPLOIDI E TETRAPLOIDI (G. IAFELICE - E. MARCONI - R. CUBADDA - M.F. CABONI) .....	7: 708-712
MAPPAGGIO DEI QTL DEI CARATTERI DI QUALITÀ MALTARIA E CARATTERIZZAZIONE DI LINEE DOPPIO APLOIDI MEDIANTE MARCATORI MOLECOLARI (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC) (G. LAIDO) .....	8: 815-817
VALORIZZAZIONE DEL FIORETTO, SOTTOPRODOTTO DELLA MACINAZIONE DEL MAIS (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC) (D. SAIBENE) .....	8: 818-819
PULITURA E CALIBRATURA DEL PADDY NELLA PRODUZIONE DI RISO PARBOILED (S. PANIGO) .....	8: 831-836
OLIO DI RISO: UN PRODOTTO DA VALORIZZARE (G. CAMAGGIO - V. AMICARELLI - S. STIFANI - C. TANGARI) .....	10: 1044-1049
MUTAZIONI CHIMICHE E BIOCHEMICHE DURANTE IL TRATTAMENTO DEL FRUMENTO CON MICROONDE (J. KAASOVÁ - B. HUBÁČKOVÁ - P. KADLEC - J. PŘÍHODA - Z. BUBNÍK - R. ZANI) .....	10: 1050-1058
STUDI SULLA PRESENZA DI ARSENICO NEL RISO .....	10: 1141
SVILUPPO DI SITOPHILUS ZEAMAEI MOTSCHULSKY SULLE CARIOSSIDI DI TRITICUM POLONICUM L. (S. SAVOLDELLI) .....	11: 1187-1193
VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI INFESTAZIONE DA INSETTI NEI CEREALI CON TEST ELISA SULLA MIOSINA .....	12: 1336
<b>ANALISI FARINA</b> - INFLUENZA DELLA VARIETÀ DI GRANO E DELLA MACINAZIONE SULLA QUALITÀ DELLE FRAZIONI DI FARINA (M. DELIANA - V. QOSJA) .....	4: 341-364
QUALITÀ PANIFICATORIA DI MISCELE DI FRUMENTO INTEGRATE CON GRANELLA IMMATURA (M. ZARDI - M.A. PAGANI - M.G. D'EGIDIO - C. CECCHINI) .....	6: 600-610
<b>ANALISI MANGIMI</b> - CONCENTRATI PROTEICI FOGLIARI. UNA POSSIBILE FONTE INNOVATIVA DI PROTEINE PER L'INDUSTRIA MANGIMISTICA (R. DELLA SERA - L. MONTANARI - M. BATTISTELLI - P. GERINI) .....	6: 625-632
RICERCA SULLO STATO IGIENICO DI MANGIMI SEMPLICI E COMPLETI (C. CANTONI - L. VALNEGRI - P. RAMAZZOTTI) .....	10: 1031-1043
<b>ANALISI PANE</b> - ANALISI DINAMO-TERMO-MECCANICA (DTMA) NELLA VALUTAZIONE DEL RAFFERMAMENTO DEL PANE (A. ANGIOLONI - M. DALLA ROSA) .....	1: 16-20
FORMULAZIONE DI PANE SALUTARE CON AMIDO RESISTENTE (P. TAGGART) .....	8: 820-824
VISUALIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA STRUTTURA INTERNA DEL PANE. IMPIEGO DELLA MICROTOMOGRAFIA ASSIALE COMPUTERIZZATA IN CONTRASTO DI FASE (P.M. FALCONE - A. BAIANO - M.A. DEL NOBILE - E. LA NOTTE - F. ZANINI - L. MANCINI - G. TROMBA) .....	8: 825-830
MICRO TEST DI ESTENSIBILITÀ SU IMPASTI PER LA PREVISIONE DELLA QUALITÀ DEL PANE (F. PAOLETTI - N. NARDO - E. MONETA - M. PEPARAI - F. SINESIO - F.J. COMENDADOR) .....	12: 1300-1307
<b>ANALISI PASTA</b> - IMBRUNIMENTO ENZIMATICO IN SFARINATI DI GRANO DURO. CONFRONTO DI METODI SPETTROFOTOMETRICI E COLORIMETRICI (A. PASQUALONE - M.L. CLODOVEO - A. BLANCO - R. SIMEONE) .....	2: 116-122
RICERCA DEL GRANO TENERO IN MISCELA CON IL DURO NEGLI SFARINATI E NELLE PASTE VARIAMENTE ESSICcate. ANALISI DELLA COMPONENTE LIPIDICA E DEGLI ESTERI DEGLI STEROLI (D. NAVIGLIO - R. ROMANO - C. RAIÀ - G. LAMBIASE - R. FERRIERO - G. NOTA - S. SPAGNA MUSSO) .....	3: 227-248
CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA PASTA COTTA MEDIANTE INNOVATIVO FORNO A MICROONDE (E. COCCI - A. ANGIOLONI - M. DALLA ROSA - G. SACCHETTI - M. VALLICELLI) .....	4: 365-371
PROBLEMATICHE IGIENICO-SANITARIE DELLE PASTE ALIMENTARI FRESCHE (A. ROSSI - F. FEBBRARO - B. TOMBOLINI - C. CENNI) .....	5: 465-481



ASSORBITORI DI OSSIGENO NEL CONFEZIONAMENTO DI LASAGNE FRESCHE ALL'UOVO. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE NEL CORSO DELLA CONSERVAZIONE (S. LIMBO - P. SARDI - G. FARINA - K. RUBIN).....	5: 499-504
INFLUENZA DELL'ESTRUSIONE SULLE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO (S. ZARDETTO - M. DALLA ROSA - G. PLACUCCI - F. CAPOZZI).....	5: 505-514
PROPRIETÀ REOLOGICHE DI IMPASTI OTTENUTI CON TRITICUM DICOCCUM SCHÜBLER E TRITICUM SPELTA L. - VALUTAZIONE CON IL MICROSTENSOGRAFO KIEFFER (A. ANGIOLONI) - STABLE MICRO SYSTEMS.....	6: 605-610
PASTORIZZAZIONE DELLA PASTA FRESCA FARCITA. STUDIO ANALITICO DI CONFRONTO TRA DUE MODERNI IMPIANTI (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC) (A. GRIS - A. SENSIDONI) .....	12: 1289-1299
CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DI PASTE FRESCHE RIPIENE DI CARNE (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC) (T. DI FALCO).....	12: 1308-1313
<b>ANALISI SENSORIALE</b> - CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DI PASTE FRESCHE RIPIENE DI CARNE (PREMIO LAUREA CHIRIOTTI EDITORI - AISTEC) (T. DI FALCO).....	12: 1308-1313
<b>APPARECCHI ANALISI</b> - MATERIALI DI RIFERIMENTO PER L'ANALISI STRUMENTALE DI AFLA- E MICOTOSSINE - BIOPURE - ASTORI TECNICA.....	1: 29
ANALIZZATORE NIR MOD. TR-3750 PER MATERIE PRIME E MANGIMI FINITI SU PRODOTTI POCO OMOGENEI O NON MACINATI - FOSS.....	1: 49
ANALIZZATORE PER CEREALI INTERI CON MODULO PESO ETTOLITRICO INFRAMATIC 9200 - PERTEN INSTRUMENTS - ESETEK INSTRUMENTS.....	1: 49
ESSICCATOIO ELETTRICO DA LABORATORIO - GRAIN MACHINERY MANUFACTURING CORP. ....	1: 50
EIMA: SISTEMA PER L'ANALISI E LA PREDIZIONE DI CONCENTRAZIONE CHIMICA DEI FORAGGI, DIRETTAMENTE SUL CAMPO - DINAMICA GENERALE .....	2: 134
EIMA: MISURATORE NIR MININFRA 2000T PER DETERMINARE PROTEINE E UMIDITÀ - ISOELECTRIC .....	2: 135
AEMIC: RILEVATORE EWD PER IL CONTROLLO DEGLI INSETTI NEI CEREALI STOCCATI - SYSTELIA.....	2: 143
AEMIC: SISTEMA MIXOLAB PER L'ANALISI REOLOGICA ED ENZIMATICA DELLE FARINE - CHOPIN - BÜHLER .....	2: 152
APPARECCHIO SEMIAUTOMATICO PER LA MISURA DELL'UMIDITÀ, PESO SPECIFICO E TEMPERATURA MOD. GAC 500 MT - DICKEY-JOHN - FOSS ITALIA .....	4: 387
ESSICCATORE E INCENERITORE AUTOMATICO PREPASH 129 - TH. GEYER - CONTARDI .....	4: 388
KIT ELISA AGRAQUANT PER LA RICERCA DI ZEAREALENONE - ASTORI TECNICA .....	4: 388
PRONTO LO STANDARD DI FARINA PER LA CALIBRAZIONE DEI METODI DI ANALISI.....	5: 543
KIT ELISA PER LA DETERMINAZIONE DI AFLATOSSINA M1 E B1 - DIESSECHEM.....	5: 544
TINY-TIM, SISTEMA PER IL CONTROLLO DELLA DIGERIBILITÀ DEI MANGIMI .....	5: 546
STANDARD E MATRICI PER LA CALIBRAZIONE NELL'ANALISI DELLE MICOTOSSINE - OR SELL.....	6: 664
MOLINI DA LABORATORIO: ROMER RAS E ROMER SERIES II - ASTORI TECNICA .....	7: 746
IAOM: UMIDIFICATORE PER FARINA VIB, CAMPIONATORE PER CEREALI - VIBRONET .....	7: 766
IAOM: TEST RAPIDO PER AFLATOSSINE AFLATOXIN QUICKTOX KIT - AS101 - ENVIROLOGIX.....	8: 853
DISTILLATORE KJELDAHL K-355 - BÜCHI.....	8: 870
COLONNINE DI IMMUNOAFFINITÀ PER MICOTOSSINE "NEOCOLUMN" - DIESSECHEM.....	8: 871
IAOM: MOLINO DISINTEGRATORE PER RIDURRE LA GRANULOMETRIA - SISTEMA A DIFFRAZIONE LASER MALVERN 2000 PER LA MISURAZIONE DELLA GRANULOMETRIA - PULSEWAVE.....	9: 945
IAOM: ANALIZZATORE MONOCROMATORE A RIFLETTANZA INFRAACT - FOSS .....	9: 948
IAOM: SPETTROMETRO NIR PER FARINA MOD. INFRAMATIC 9140 - PERTER INSTRUMENTS - ESETEK INSTRUMENTS .....	9: 948
ANALIZZATORE DELLE COMPOSIZIONI DEI PRODOTTI TRAMITE SPETTROSCOPIA A INFRAROSSI KJT270 - IROM ITALIA .....	9: 997
RIDA QUICK DON, ANALISI RAPIDA DEL DON NEI CEREALI - R-BIOPHARM.....	9: 998
AISTEC: ANALIZZATORE D'IMMAGINE SEEDCOUNT - ESETEK INSTRUMENTS .....	10: 1066
AISTEC: ESTENSOGRAFO E PER LA MISURA DELLA QUALITÀ DELLA FARINA, FERMENTOGRAFO PER LA VALUTAZIONE DELLA FORMAZIONE DI GAS NEGLI IMPASTI LIEVITATI - BRABENDER - BELOTTI STRUMENTI.....	10: 1067
AISTEC: PRESSA SOTTOVUOTO S.G. 3+6, MOLINO AUTOMATICO DA LABORATORIO S.G. 2000 - NAMAD .....	10: 1068
AISTEC: CICLIZZATORE TERMICO TC-312 - TECHNE - LEVANCHIMICA.....	10: 1069
ICC: BIOKITS SOYA PROTEIN, BIOKITS PER LA PRESENZA DI UOVA NEGLI ALIMENTI, ANALISI QUANTITATIVA DELLA CASEINA E PROTEINE DEL LATTE NEGLI ALIMENTI, E PER LA PRESENZA DI B-LATTOGLOBULINA, ARACHIDI O PROTEINE DI SESAMO - TEPNEL BIOSYSTEMS - CELBIO .....	10: 1092
ICC: KIT PER ANALISI: RIDA QUICK PER LA GLADINA, PRESENTATA RELAZIONE SULLE MICOTOSSINE DALLO SCREENING ALLA CONFERMA UTILIZZANDO CAMPIONI DON - R-BIOPHARM.....	10: 1092
ICC: SWD PER LA MISURAZIONE DELL'ATTIVITÀ A-AMILASICA, APPARECCHIO PER LA MISURAZIONE DEL GLUTINE - SADKIEWICZ .....	10: 1094
ICC: ANALISI DELLE PROTEINE BASATA SULLA TECNICA ANALITICA DI HERAEUS - ELEMENTAR ANALYSENSYSTEME .....	10: 1095
ICC: APPARECCHIO C-CELL PER L'ANALISI QUALITATIVA DEL PANE - CALIBRE CONTROL INTERNATIONAL .....	10: 1095
ICC: DOUGHLAB PER L'ANALISI DI FARINA E L'IMPASTO, GAMMA DI ANALIZZATORI RAPIDI DELLA VISCOSITÀ RAPID VISCO ANALYSER (MOD. RVA-SUPER4) - NEWPORT SCIENTIFIC - FOSS ITALIA .....	10: 1096
ICC: MIXOLAB PER MISURARE IL COMPORTAMENTO REOLOGICO DEGLI IMPASTI, SDMATIC PER VALUTARE I DANNI ALL'AMIDO - CHOPIN - BÜHLER.....	10: 1096
ICC: SISTEMA SKNIR PER L'ANALISI DEI CHICCHI SINGOLI, AQUAMATIC 5100 GRAIN MOISTURE METER MISURAZIONE UMIDITÀ CEREALI - PERTEN - ESETEK INSTRUMENTS .....	10: 1098
ICC: GAMMA PER L'ANALISI DELLE MICOTOSSINE, PRESENTATA RELAZIONE SU MICOTOSSINE: AFLATOSSINE E DEOSSINVALENOLO - ROMER LABS - ASTORI TECNICA.....	10: 1100
NASI ELETTRONICI ZNOSE (MOD. 7100 E 4200) PER RILEVARE INSETTI E MUFFE NEI SILI - ELECTRONIC SENSOR TECHNOLOGY .....	10: 1128
KIT AGRASTRIP PER L'ANALISI RAPIDA DELLE AFLATOSSINE TOTALI - ASTORI TECNICA.....	10: 1144
COLONNE TRICOTHECENE PER ANALISI MULTIPLA DI TRICOTECENI DELLA R-BIOPHARM RHONE - OR SELL .....	11: 1224
CAMPIONATORE A GRAVITÀ SAMPLEX CS90 - TEKPRO - TRE EMME .....	11: 1237

CARATTERIZZAZIONE VELOCE DELLE DIMENSIONI DEI CHICCHI MOD. SKCS4100 DELLA PERTEN - PROGETTO RICERCA THOMAS PEARSON .....	12: 1336
<b>HACCP - HACCP PER LA PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM DAL CAMPO AL MANGIMIFICIO</b>	
(A. PAGANELLI - M. PANCALDI - E. CARBONI - G. RIGHINI - A. SALVI - L. PETRALI) - BIOLAB .....	4: 372-382
PRONTO LO STANDARD DI FARINA PER LA CALIBRAZIONE DEI METODI DI ANALISI.....	5: 543
L'HACCP PER PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE (L. PETRALI - S. BENDA - D. CLÒ - A. PAGANELLI - M. PANCALDI - M. RONCADA - A. SALVI).....	9: 932-944
<b>MICOTOSSINE - AGGIORNAMENTO SULLE MICOTOSSINE</b> .....	1: 28
MATERIALI DI RIFERIMENTO PER L'ANALISI STRUMENTALE DI AFLA- E MICOTOSSINE - BIOPURE - ASTORI TECNICA .....	1: 29
VALUTAZIONE DELLA SICUREZZA DEL GRANO BIOLOGICO E CONVENZIONALE.....	1: 52
CONTROLLO DELLE MICOTOSSINE NELLA FILIERA DEL MAIS .....	2: 193
TECNOLOGIA PREDITTIVA PER LO SVILUPPO DI MICOTOSSINE IN CAMPO.....	2: 193
NUOVE DISPOSIZIONI COMUNITARIE PER L'OCRATOSSINA A .....	3: 306
RIDUZIONE E ABBATTIMENTO DELLE AFLATOSSINE CON L'OZONO (F. BARLESI) - ASSOCIAZIONE ANNOZERO .....	5: 515
INFLUENZA DELL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO SULLE INFESTAZIONI FUNGINE DEL GRANO .....	5: 517
CARATTERISTICHE QUALITATIVE E PRESENZA DI MICOTOSSINE IN GRANO DURO INFETTO DA FUSARIUM SPP. (S. ROMANI - G.G. PINNAVAIA - M. DALLA ROSA - D. PANCALDI).....	6: 617-624
STANDARD E MATRICI PER LA CALIBRAZIONE NELL'ANALISI DELLE MICOTOSSINE - OR SELL.....	6: 664
METODO DI SELEZIONAMENTO DELLA GRANELLA DI MAIS CONTAMINATA DA MICOTOSSINE .....	6: 667
AFLATOSSINE IN ALIMENTI AD USO ZOOTECNICO E NEL LATTE. ANDAMENTO DELL'EMERGENZA IN VALLE D'AOSTA NEL 2004 (L. DECASTELLI - J. LAI - M. GRAMAGLIA - A. MONACO - C. NACHTMANN - F. OLDANO - M. RUFFIER - A. SEZIAN - C. BANDIROLA) .....	7: 701-712
MICOTOSSINE, METALLI PESANTI E AGROFARMACI (R. FRAZZOLI).....	7: 736
REGOLAMENTO SUI TENORI MASSIMI DI MICOTOSSINE NEI PRODOTTI CEREALICOLI .....	7: 786
DIRETTIVA PER IL CAMPIONAMENTO E ANALISI DEL FUSARIUM NEGLI ALIMENTI.....	7: 793
COLONNINE DI IMMUNOAFFINITÀ PER MICOTOSSINE "NEOCOLUMN" - DIESSECHEM.....	8: 871
L'HACCP PER PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE (L. PETRALI - S. BENDA - D. CLÒ - A. PAGANELLI - M. PANCALDI - M. RONCADA - A. SALVI).....	9: 932-944
RICERCA SULLO STATO IGIENICO DI MANGIMI SEMPLICI E COMPLETI (C. CANTONI - L. VALNEGRI - P. RAMAZZOTTI).....	10: 1031-1043
STUDIO SULLE FUMONISINE NEI CORNFLAKES BELGI .....	10: 1122
MONITORAGGIO DI MICOTOSSINE IN PRODUZIONI DI FRUMENTO DURO SICILIANO (R. BOGNANNI - G. GALLO - O. GRILLO - M.G. RIBIOTTA) .....	11: 1163-1169
MODIFICATO IL REGOLAMENTO SULLE FUSARIUM-TOSSINE.....	11: 1257
LA TOSSICITÀ DELLO ZEARALENONE RIDOTTA DAL PROCESSO DI ESTRUSIONE .....	11: 1262
VERIFICA DELL'FSA SULL'OCRATOSSINA A E MICOTOSSINE NEL GRANO .....	12: 1351
<b>MICROBIOLOGIA - CARATTERIZZAZIONE MICROBIOLOGICA DI GIRELLE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO Prodotte</b>	
INDUSTRIALMENTE (A. PARIS - C. BACCI - A. SALSÌ - F. BRINDANI).....	1: 10-20
ASSORBITORI DI OSSIGENO NEL CONFEZIONAMENTO DI LASAGNE FRESCHE ALL'UOVO. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE NEL CORSO DELLA CONSERVAZIONE (S. LIMBO - P. SARDI - G. FARINA - K. RUBIN).....	5: 499-504

## 9 - VARIE

<b>ACCIAI INOX - GLI ACCIAI INOSSIDABILI NELL'INDUSTRIA MOLITORIA: CLASSIFICAZIONE, IMPIEGHI, IGIENE E CORROSIONE</b> (E. MÖRCINELLI) .....	5: 473-481
<b>AUTOMAZIONE - AEMIC: MAÄT SISTEMA COMPLETO DI AUTOMAZIONE DEI PROCESSI DI PRODUZIONE - CLEMESSEY</b> .....	2: 143
AEMIC: SOFTWARE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA ALIMENTARE, SISTEMA MIN&COM SOLUZIONE MOBILE PER LA FORZA VENDITE PER LA GESTIONE DEI CLIENTI - CEREM .....	2: 144
AUTOMAZIONE ALL'AVANGUARDIA NEL MOLINO CASILLO (R. SCARCELLI - D. SCIALDONE).....	3: 272-274
CENTRALINA PER IL CONTROLLO DEL PROCESSO DI ESSICCAZIONE DEI CEREALI - FORNASIER TIZIANO.....	3: 310
FLYMETER SOFTWARE PER IL CONTEGGIO DEGLI INSETTI NELLE TRAPPOLE - BEVILACQUA .....	5: 518
CONSIDERAZIONI PRATICHE SU DISPOSITIVI E SISTEMI DI CONTROLLO NELL'INSILAMENTO (K.B. MASON) .....	11: 1170-1186
<b>BIOTECNOLOGIE - COLTIVAZIONE IN USA DEI PMP VEGETALI PER FARMACEUTICI</b> .....	2: 216
LA QUESTIONE DEI BIOCARBURANTI IN ITALIA E FRANCIA .....	3: 316
<b>CELIACHIA - GRANO A RIDOTTA TOSSICITÀ PER CELIACI (E. DEAMBROGIO) - SOCIETÀ PRODUTTORI SEMENTI</b> .....	1: 73
DALL'IRLANDA UN ALTRO TIPO DI PANE PER CELIACI.....	1: 74
FARINA DI RISO BIO PER CELIACI E SALUTISTI .....	4: 452
NUOVA CATENA DI RISTORANTI-PIZZERIE PER CELIACI.....	8: 879
NORME DI PROTEZIONE PER I CELIACI .....	9: 1005
COOP LANCIA UNA LINEA DI PRODOTTI SENZA GLUTINE .....	12: 1345
PASTA SENZA GLUTINE CON MAIS E RISO - BÜHLER.....	12: 1347
<b>ENERGIA - POSSIBILITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO NEL MOLINO (C. HUGHES)</b> .....	4: 436
GLI USA PUNTANO ALLA BIOMASSA PER L'AUTONOMIA ENERGETICA .....	6: 676
<b>IGIENE - EMULSIONE ACRILICA PER RIVESTIMENTI BACTI-COAT ACRYLIC MATT CON RIVESTIMENTO ANTIBATTERICO - NEW CONSULTING TRADE</b> .....	1: 55
REQUISITI IGIENICI DEI MANGIMIFICI.....	3: 275
<b>INTERNET - ATTIVO IL SITO SUL DIFLUORURO DI SOLFORILE</b> .....	1: 88
PASTA CON TRACCIABILITÀ SU INTERNET (R. DASSISTI).....	8: 860

<b>LUBRIFICAZIONE</b> - LA QUESTIONE DEI BIOCARBURANTI IN ITALIA E FRANCIA.....	3: 316
<b>MISURATORI</b> - USO DI SENSORI PER ANIDRIDE CARBONICA NELLO STOCCAGGIO DEI CEREALI.....	1: 27
<b>NUTRIZIONE</b> - L'ACIDO FOLICO PREVIENE O PROMUOVE IL CANCRO?.....	2: 169
I CARBOIDRATI NELLE NUOVE RACCOMANDAZIONI PER LA DIETA IN USA "LE LINEE GUIDA DIETETICHE 2005".....	2: 184
LA MODA DI ATKINS VERRÀ SOSTITUITA DA QUELLA DEGLI ALIMENTI ANTI-COLESTEROLO.....	2: 186
DAL BETA GLUCANO SI OTTENGONO UTILI NUTRACEUTICI.....	2: 206
NUOVO LOGO IN USA PER GLI ALIMENTI CON CEREALI INTEGRALI - WHOLE GRAINS COUNCIL.....	5: 534
RIPENSAMENTO DELLA DIETA ATKINS RISPETTO AI CARBOIDRATI.....	5: 535
NUOVO PROGETTO UE PER ALIMENTI SALUTISTICI A BASE DI CEREALI.....	6: 670
NUOVA PIRAMIDE PERSONALIZZATA ON-LINE PER LA GUIDA DIETETICA USA: MYPYRAMID.....	6: 672
IN FRANCIA ARRIVA IL GRANO VERDE DA CONSUMARE INTERO.....	6: 674
NUOVA CATENA DI RISTORANTI-PIZZERIE PER CELIACI.....	8: 879
IN AUSTRALIA SI PUNTA AI CEREALI INTEGRALI PER SOSTITUIRE I MEDICINALI.....	8: 881
NEGLI USA SI SPINGE PER UN MAGGIORE ARRICCHIMENTO DELLE FARINE CON ACIDO FOLICO.....	11: 1232
LA PSICOSI DELL'INFLUENZA AVIARIA SI COMBATTE CON L'INFORMAZIONE - FIERAVICOLA FORLI'.....	11: 1270
NUOVA PIRAMIDE NUTRIZIONALE PER BAMBINI.....	11: 1272
IN USA LA KELLOGG LANCIA UNA CAMPAGNA SALUTISTA.....	11: 1274
STATISTICHE SUGLI ACQUISTI DOMESTICI DEI PRODOTTI A BASE DI CEREALI IN ITALIA.....	12: 1338
<b>POLVERE</b> - SISTEMA DI ASPIRAZIONE POLVERI NON CENTRALIZZATO NEL MANGIMIFICIO - MARINI IMPIANTI.....	11: 1222
<b>SICUREZZA</b> - VALUTAZIONE DELLA SICUREZZA DEL GRANO BIOLOGICO E CONVENZIONALE.....	1: 52
CHIUSURA A PROVA DI ESPLOSIONE STOP TX - FORTRESS INTERLOCKS.....	12: 1324
<b>TRACCIABILITÀ</b> - TERZO APPUNTAMENTO CON LA CERTIFICAZIONE (R. CONTATO).....	1: 96
ICC: RELAZIONI E POSTER ALLA CONFERENZA DEL GIUBILEO.....	11: 1208
<b>VERNICI</b> - EMULSIONE ACRILICA PER RIVESTIMENTI BACTI-COAT ACRYLIC MATT CON RIVESTIMENTO ANTIBATTERICO - NEW CONSULTING TRADE.....	1: 55
IGIENE SEALANT PER L'IGIENIZZAZIONE DI GIUNTI E FESSURE NELLE PAVIMENTAZIONI - VECOM ITALIA.....	7: 741

## 10 - NOTIZIE

<b>ASSOCIAZIONI</b> - UN CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE DEI MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE.....	1: 23
UN PIEMONTE A TUTTO RISO, TRE GIORNI DEDICATI ALL'ALIMENTO PIÙ DIFFUSO AL MONDO: ENTI E ASSOCIAZIONI.....	1: 66
RUMMO PRESIDENTE DEGLI INDUSTRIALI PASTAI EUROPEI.....	6: 682
PROPOSTO IL TERZO PROGETTO DI RICERCA QUALIDUR.....	8: 854
AISTEC, LO STATO DELL'ARTE PER IL COMPARTO CEREALICOLO NAZIONALE: RELAZIONI E POSTER.....	10: 1065
<b>AZIENDE</b> - SOSPESO IL PIANO DI RIASETTO BARILLA.....	1: 22
IL PASTIFICIO VALDIGRANO SPONSORIZZA LA SALUTE DEL CUORE.....	1: 24
STORIA E LEGGENDA DI 118 ANNI DELLA DE CECCO.....	1: 25
MIGNINI ACQUISTA IL GRUPPO PETRINI.....	1: 39
OFFERTA PER LE ATTIVITÀ DELLA ITALGRANI.....	1: 54
IL PASTIFICIO RUSSO AUMENTA L'EXPORT.....	2: 155
LAUREA HONORIS CAUSA A ENRICO FAVA.....	2: 155
INTERESSE DI BENEDINI PER L'ITALGRANI.....	2: 165
REStYLING DELLE CONFEZIONI E NUOVI PRODOTTI PER IL RISO GALLO.....	2: 188
ALLEANZA FRA AMERICAN PASTA E WORLD FINER FOODS.....	4: 397
NESTLÉ CEDE LA PEZZULLO DI EBOLI.....	4: 397
EBRO PULEVA INTENDE ACQUISIRE LA PANZANI.....	4: 400
I BREVETTI DEL PASTIFICIO FERRARA.....	4: 402
RISO GALLO LANCIA UN KIT PER GLI AMANTI DEL RISOTTO.....	4: 450
BARILLA CHIUDE A MATERA.....	5: 520
PASTA LENSÌ PUNTA ALLA DIVERSIFICAZIONE DELL'OFFERTA.....	5: 520
NUOVO DVD MULTIMEDIALE - PAMA PARSÌ MACCHINE.....	5: 540
IL GRUPPO MILL SERVICE-ALAPALA SI PROPONE CON UN UNICO MARCHIO - MILL SERVICE.....	5: 542
IL MOLINO PASINI IN ONDA A MELA VERDE.....	5: 555
CORDOGGIO PER LA SCOMPARSA DI MARIO CINQUETTI.....	6: 640
ANCHE LA NESTLÉ SEGUE LA TENDENZA VERSO I CEREALI INTEGRALI.....	6: 671
INAUGURATO IL SILO PIÙ ALTO DEL MONDO - BÜHLER.....	6: 678
APPROVATO IL BILANCIO BARILLA 2004.....	6: 683
LA FRANCESE PANZANI PASSA ALLA SPAGNOLA EBRO PULEVA.....	6: 684
ALL'ASTA LO STABILIMENTO DELVERDE.....	6: 685
LA SCOMPARSA DI DOMENICO ZINGRILLO - ZINDO.....	6: 685
LE STRATEGIE DEL PASTIFICIO PAGANI.....	7: 730
IL PASTIFICIO AMBRA DI PUGLIA OTTIENE LA QUARTA CERTIFICAZIONE.....	7: 732
GIUSEPPE VITA ENTRA NEL BOARD DELLA BARILLA.....	7: 734
PRIMA CONVENTION AGENTI PER LA STORCI.....	7: 775
IL GRUPPO FILENI SI ESPANDE COMPARTICIPANDO NELLA MB MANGIMI.....	7: 776
RISO GALLO CONTINUA A PUNTARE SUI PRODOTTI PRONTI E VELOCI.....	7: 784

IL MOLINO SAPIGNOLI SCEGLIE LA SICOM PER CRESCERE.....	8: 840
LA MULMIX INVESTE NEL SERVIZIO AL CLIENTE .....	8: 840
IL CONSOLIDATO 2004 DELLA BARILLA SUI 5 MILIARDI.....	8: 858
RISO SCOTTI IN ROMANIA CON IL PROGETTO DANUBIO.....	8: 877
FALLIMENTO ITALGRANI: SEQUESTRATI DOCUMENTI FALSI PER CREDITI INESISTENTI.....	8: 891
AUMENTANO LE ATTIVITÀ DELL'ACADEMIA BARILLA.....	9: 1006
ANCHE LENSİ PRODUCE PASTA DI RISO .....	9: 1007
CO-MARKETING FRA PASTIFICIO PAGANI E PARCO NATURA VIVA .....	9: 1013
BÜHLER COSTRUISCE UN MOLINO IN ARABIA SAUDITA.....	9: 1013
LA VICENDA DEL PASTIFICIO CERERE .....	10: 1136
DELVERDE RILEVATA DA NUOVA INDUSTRIA ALIMENTARE .....	10: 1137
RANA INVESTE NELLA RISTORAZIONE IN EUROPA .....	10: 1138
ACCETTATO IL CONCORDATO PER FAR RINASCERE ITALGRANI .....	11: 1230
BARILLA RILANCIA PUNTANDO SULL'IMPIANTO DI CASERTA .....	11: 1246
RANA CONTROLLA LA FILIERA DELLE SUE UOVA.....	11: 1246
LA ITALPAST SI RINNOVA PUNTANDO SU TECNOLOGIA E SERVIZIO.....	12: 1326
MONSANTO VINCE LA LITE GIUDIZIARIA USA CONTRO BAYER .....	12: 1371
<b>CONCORSI</b> - CONSEGNATI I PREMI DEL MUSEO NAZIONALE DELLE PASTE ALIMENTARI .....	4: 400
CONCORSO "MANUS" PER NUOVI IMPIEGHI DEI CUSCINETTI IN TECNOPOLIMERI - IGUS .....	6: 680
PREMI "CHIRIOTTI EDITORI" ASSEGNATI DALL'AISTEC: VINCITORI LAIDÒ GIOVANNI E SAIBENE DEBORA .....	8: 837
SORTEX INSIGNITA NUOVAMENTE DELLA QUEEN'S AWARD - BÜHLER .....	8: 841
LA SIEMENS PREMIATA PER LA TECNOLOGIA DI INTEGRAZIONE E AUTOMAZIONE .....	8: 842
ASSEGNATI I PREMI ONORARI DELL'AACC.....	11: 1277
<b>CONVEGNI</b> - APPUNTAMENTO CON L'INNOVAZIONE AL 7° CISETA .....	1: 84
UN CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE DEI MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE.....	1: 23
SIMPOSIO EUROPEO SUGLI ENZIMI NELLA LAVORAZIONE DEI CEREALI.....	1: 85
I DOTTORATI DI RICERCA IN SCIENZA ALIMENTARE .....	1: 90
TERZO APPUNTAMENTO CON LA CERTIFICAZIONE (R. CONTATO) .....	1: 96
CONVEGNO AISTEC SU BIOTECNOLOGIE E PROCESSI INNOVATIVI NEI CEREALI .....	2: 208
CONFERENZA ICC PER I 50 ANNI .....	2: 210
CONFERENZA IGC 2005 SUL COMMERCIO CEREALICOLO .....	2: 212
AEMIC, GLI SVILUPPI TECNOLOGICI DISCUSSI DAI MUGNAI FRANCESI.....	3: 312
TERZO CONGRESSO MONDIALE DELLA PASTA .....	3: 326
CONFERENZA DELLA CANADIAN GRAIN COMMISSION SULLA QUALITÀ DEL GRANO .....	3: 328
GIORNATA SUI RIVESTIMENTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI .....	3: 331
CONFERENZA USA SUI CEREALI INTEGRALI E COMPOSTI FUNZIONALI.....	4: 453
SEMINARIO SU STOCCAGGIO E LAVORAZIONE DEI CEREALI ALL'IGRUMA .....	4: 455
CONGRESSO IFIF E FAO SULLA SICUREZZA DEI SETTORI MANGIMI E ALIMENTI .....	5: 565
CONVEGNO SULLE MACINE IN PIETRA DALLA PREISTORIA AD OGGI.....	5: 567
A VIENNA LA CONFERENZA DEL GIUBILEO ICC .....	5: 568
CONFERENZA INTERNAZIONALE SULLE FIBRE DIETETICHE .....	5: 569
TERZO CONGRESSO INTERNAZIONALE SULLA FARINA E SUL PANE .....	5: 569
CONGRESSO INTERNAZIONALE 2005 DELL'AACC .....	6: 687
MICOTOSSINE, METALLI PESANTI E AGROFARMACI (R. FRAZZOLI).....	7: 736
PRIMA CONVENTION AGENTI PER LA STORCI .....	7: 775
CORSO SULLA SCIENZA DEI CEREALI E DELLA MACINAZIONE.....	7: 803
GIORNATE TECNICHE AEMIC PER L'INDUSTRIA CEREALICOLA.....	8: 888
IFT, IL MEETING 2005 DEI TECNOLOGI ALIMENTARI A NEW ORLEANS: I RIASSUNTI .....	9: 986
AISTEC, LO STATO DELL'ARTE PER IL COMPARTO CEREALICOLO NAZIONALE: RELAZIONI E POSTER.....	10: 1065
ICC, CONFERENZA DEL GIUBILEO PER LA SCIENZA E TECNOLOGIA DEI CEREALI .....	10: 1090
7° CISETA: PASTA E PANE AL CONGRESSO ITALIANO DI SCIENZA E TECNOLOGIA ALIMENTARE .....	10: 1102
LE PIETRE MOLARI: RICERCA, PROTEZIONE E VALORIZZAZIONE .....	11: 1194
ICC: RELAZIONI E POSTER ALLA CONFERENZA DEL GIUBILEO .....	11: 1208
III CONGRESSO MONDIALE DELLA PASTA A BARCELLONA .....	12: 1353
4° SIMPOSIO EUROPEO SULL'AVENA.....	12: 1379
CONFERENZA GEAPS EXCHANGE 2006 SULL'IMMAGAZZINAMENTO E LAVORAZIONE DEI CEREALI.....	12: 1380
CONVEGNI E SEMINARI AL VICTAM ASIA 2006.....	12: 1382
CONFERENZA IWCSPP: PROTEZIONE DEI PRODOTTI IMMAGAZZINATI .....	12: 1383
SIMPOSIO SULLE FIBRE DIETETICHE.....	12: 1385
<b>ECONOMIA</b> - LA SITUAZIONE DEL MERCATO EUROPEO E MONDIALE DEL RISO .....	1: 58
BIOLOGICO, EQUO E SOLIDALE, TRADIZIONALE E ARTIGIANALE AL SALONE DEL GUSTO.....	1: 62
INTERESSE DI BENEDINI PER L'ITALGRANI .....	2: 165
NEL 2004 L'EXPORT ITALIANO DI PASTA HA SUPERATO IL 50%.....	4: 396
AUMENTA LA PRODUZIONE CEREALICOLA DELLA UE A 25 .....	4: 420
GRANO DURO: INVESTIMENTI IN CALO DOPO L'APPLICAZIONE DELLA PAC .....	4: 420
STATISTICHE SUL SETTORE CEREALICOLO CINESE: GRANO, MAIS, RISO .....	4: 422
BILANCIO BÜHLER 2004 .....	4: 443
IL SURPLUS DI CEREALI NELL'UE .....	5: 560

IMPORT-EXPORT CEREALICOLO ITALIANO 2004.....	5: 560
STATISTICHE E PREVISIONI SUL SETTORE CEREALICOLO IN RUSSIA .....	5: 562
INVESTIMENTI NAZIONALI 2005 A MAIS E SOIA .....	6: 644
STIME SULLA PRODUZIONE MONDIALE 2005/06 DI FRUMENTO .....	6: 645
STATISTICHE SUGLI OGM COLTIVATI NEL MONDO NEL 2004.....	6: 651
IL MERCATO ITALIANO DEL PET FOOD.....	6: 662
LA PRODUZIONE EUROPEA DI MANGIME COMPOSTO .....	6: 663
CRESCE IL MERCATO ITALIANO DELLA PASTA DI RISO .....	6: 681
L'ITALIA È LEADER DEGLI IMPORTATORI DI PASTA NEGLI USA .....	6: 681
STATISTICHE DEL SETTORE PASTARIO NEL 2004.....	7: 720
IN RIALZO LE STIME IGC 2005/06 SUL FRUMENTO .....	7: 770
STATISTICHE 2004 DI PRODUZIONE E IMPORT DI GRANO TENERO E DURO IN ITALIA .....	7: 770
ALIQUOTA AGEVOLATA PER LA PASTA PER NEUROPATICI .....	8: 862
RACCOLTI NAZIONALI 2005: GRANO DURO IN CALO E CRESCITA PER TENERO E ORZO .....	8: 863
CRESCE IL MERCATO BRITANNICO DEGLI ALIMENTI SENZA GLUTINE .....	8: 880
ITALIA: +1% PRODUZIONE E FATTURATO DI MANGIMI NEL 2004.....	8: 882
SERVIZIO INFORMATIVO SUI MERCATI DI FRUMENTO, MAIS E SOIA .....	9: 999
STIMATI IN CALO GLI INVESTIMENTI NAZIONALI 2005 DEL RISO .....	9: 1000
TENDENZE NEI CONSUMI NAZIONALI DI ALIMENTI 2000-2004.....	9: 1002
PRODUZIONI NAZIONALI 2005 DI MAIS, SOIA E GIRASOLE .....	10: 1134
LE VARIETÀ DI GRANO DURO CONSIGLIATE IN FRANCIA PER IL 2005 .....	10: 1135
CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI GRANI FRANCESI 2005 .....	11: 1226
FLESSIONE NELLA PRODUZIONE CEREALICOLA 2005 DELLA UE.....	11: 1227
IL CANADA SVILUPPA UN SISTEMA DI CONTROLLO DEL GRANO DI CONSEGNA.....	11: 1228
CAMPAGNA PER PROMUOVERE IL CONSUMO DI CEREALI IN CANADA.....	11: 1273
STATISTICHE SUGLI ACQUISTI DOMESTICI DEI PRODOTTI A BASE DI CEREALI IN ITALIA .....	12: 1338
STIME SUI RACCOLTI MONDIALI DI FRUMENTO .....	12: 1350
<b>ESPOSIZIONI - BIOLOGICO, EQUO E SOLIDALE, TRADIZIONALE E ARTIGIANALE AL SALONE DEL GUSTO .....</b>	<b>1: 62</b>
UN PIEMONTE A TUTTO RISO, TRE GIORNI DEDICATI ALL'ALIMENTO PIÙ DIFFUSO AL MONDO .....	1: 66
ESPOSIZIONE DEL SETTORE MANGIMISTICO PER L'AMERICA CENTRALE .....	1: 86
IL SETTORE CEREALICOLO DI SCENA ALL'EIMA .....	2: 134
AEMIC: MACCHINE, APPARECCHI, INGREDIENTI E SERVIZI ALLE GIORNATE TECNICHE FRANCESI .....	2: 142
PASTA REGIONALE E PASTA INTERNAZIONALE AL SALONE DEL GUSTO .....	2: 158
MOSTRA VIRTUALE SUI CEREALI NELL'ANTICO EGITTO: COLLABORAZIONE FRA IL MUSEO DELL'AGRICOLTURA DEL CAIRO E AGROPOLIS-MUSEUM DI MONTPELLIER .....	2: 204
IGRUMA 2005 PUNTA AL MERCATO DELL'EUROPA ORIENTALE .....	2: 209
IN PREPARAZIONE LA FIERAGRICOLA 2006.....	2: 210
UN NUOVO PADIGLIONE PER VICTAM ASIA 2006 .....	2: 212
LA TRADIZIONE DEL PANE, DEI CEREALI E DEL RISO AL SALONE DEL GUSTO .....	3: 318
POWTECH 2005 A NORIMBERGA .....	3: 329
SALONE FRANCESE DELLE PRODUZIONI ANIMALI.....	3: 329
FIERA INTERNAZIONALE AGRICOLA AD HANNOVER .....	3: 330
ALL'IBA L'AUTOMAZIONE DEL TRATTAMENTO DELLA FARINA NEI PANIFICI .....	6: 688
NANOTECNOLOGIE E TRATTAMENTO DEI PRODOTTI POLVERULENTI AL POWTECH .....	6: 688
INTERPACK: IL PACKAGING PROTAGONISTA DEL SALONE DI DÜSSELDORF .....	7: 748
L'INCONTRO ANNUALE IAOM DEI MUGNAI STATUNITENSI E DELL'AMERICA LATINA .....	7: 755
ANTICIPATA LA DATA DI FIERAGRICOLA 2006 .....	7: 806
INTERPACK, IL PACKAGING PROTAGONISTA DEL SALONE DI DÜSSELDORF .....	8: 843
IAOM, L'INCONTRO ANNUALE DEI MUGNAI DELLE AMERICHE .....	8: 849
FIERAVICOLA PUNTA ALL'ESTERO PER IL SETTORE AVICUNICOLO ITALIANO .....	8: 888
IAOM, ALTRE MACCHINE ESPOSTE A NASHVILLE .....	9: 945
LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI E IMBALLAGGIO AL FISPAL IN BRASILE .....	9: 956
SNACKEX 2005, ALIMENTI A BASE DI CEREALI E LORO PRODUZIONE .....	9: 962
TECNOLOGIE PER SFUSI E PROTEZIONE ANTIDEFAGRANTE A COLONIA: ANUGA FOODTEC .....	10: 1148
LA PSICOSI DELL'INFLUENZA AVIARIA SI COMBATTE CON L'INFORMAZIONE - FIERAVICOLA FORLI' .....	11: 1270
ANUGA - I PASTIFICI ITALIANI IN MOSTRA A COLONIA (PARTE I): PASTIFICIO PAGANI, RUMMO, F. DIVELLA, CONFORTI, PETRINI, LAPORTA, SPINOSI, LABOR .....	12: 1362
ALLE PORTE LA NUOVA IPACK-IMA 2006 .....	12: 1378
CEREALI, MANGIMI MISTI, VETERINARIA 2006 E PANIFICAZIONE, PASTA, DOLCI 2006: DUE FIERE PER CEREALI E PASTA A MOSCA .....	12: 1381
<b>ISTITUTI - TERZO APPUNTAMENTO CON LA CERTIFICAZIONE (R. CONTATO).....</b>	<b>1: 96</b>
AEMIC: CORSI DI FORMAZIONE PER MUGNAI, AFPI CÉRÉALES .....	2: 151
CORSO SULLA FERMENTAZIONE DELLA PASTA ACIDA.....	4: 456
NUOVO SISTEMA DI MONITORAGGIO DELLA PASTA AL NORTHERN CROPS INSTITUTE .....	6: 683
IL DISTAM DI MILANO FESTEGGIA VENTI ANNI DI RICERCA .....	7: 747
STUDIO DEL CNR SULL'IMPASTO ACIDO.....	8: 856
ICC: ORGANIZZAZIONE DI RICERCA - VTT TECHNICAL RESEARCH CENTRE OF FINLAND .....	10: 1101
IL CONSIGLIO PER LA RICERCA E SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA .....	11: 1277
<b>LEGGI - REVISIONE DEI LIMITI DI RESIDUI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI (SUPPL. ORD. 179 - 27/08/2004) .....</b>	<b>1: 33</b>

LA UE APPROVA IL TRATTATO SULLE RISORSE FITOGENETICHE PER L'ALIMENTAZIONE E L'AGRICOLTURA (DECISIONE CONSIGLIO DEL 24/02/2004 - G.U. UE L378 - 23/12/2004).....	1: 36
RICORSO ALLA CORTE DI GIUSTIZIA EUROPEA SULL'ETICHETTATURA DEI MANGIMI.....	1: 38
NUOVE AUTORIZZAZIONI PER ADDITIVI NEI MANGIMI (REG. CE N. 2148/2004 - 16/12/2004).....	1: 39
AUTORIZZAZIONE DI UN NUOVO ALIMENTO DI ORIGINE MICROBICA (DIRETTIVA 2004/116/CE - COMMISSIONE 23/12/2004).....	1: 48
PUBBLICATO IL DECRETO LEGGE SUGLI OGM (DECRETO LEGGE N. 279 - 22/11/2004).....	1: 78
COESISTENZA TRA LE FORME DI AGRICOLTURA TRANSGENICA, CONVENZIONALE E BIOLOGICA (LEGGE N. 5 - 28/01/2005).....	2: 171
CAMPIONAMENTO E RILEVAZIONE DI OGM NELLA CE (RACCOMANDAZIONI COMMISSIONE 4/10/2004 - G.U. UE L348, 24/11/2004).....	2: 173
REQUISITI IGIENICI DEI MANGIMIFICI (REG. CE N. 183/2005 - 12/01/2005).....	3: 275
NUOVE DISPOSIZIONI COMUNITARIE PER L'OCRATOSSINA A (REG. CE N. 123/2005 - 26/01/2005).....	3: 306
LA QUESTIONE DEI BIOCARBURANTI IN ITALIA E FRANCIA.....	3: 316
NUOVI REGOLAMENTI UE AUTORIZZANTI ADDITIVI PER MANGIMI (REG. CE N. 255/2005 - 15/02/2005): AUTORIZZAZIONI PERMANENTI DI TALUNI ADDITIVI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE.....	4: 408
NUOVI REGOLAMENTI UE AUTORIZZANTI ADDITIVI PER MANGIMI (REG. CE N. 358/2005 - 2/03/2005): AUTORIZZAZIONI TEMPO INDETERMINATO PER ALCUNI ADDITIVI E NUOVI IMPIEGHI DI ADDITIVI NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI.....	4: 413
PROGRAMMA COORDINATO UE PER IL CONTROLLO DEL SETTORE MANGIMISTICO (G.U. UE L62/22, 09/03/2005).....	4: 418
DIRETTIVE UE DA RECEPIRE PER I MANGIMI (RACCOMANDAZIONE COMMISSIONE 2/03/2005 - G.U. UE L27, 29/01/2005).....	4: 432
LIVELLI MASSIMI DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI MANGIMI (REG. CE N. 396/2005 - 23/02/2005).....	5: 548
AUTORIZZAZIONE CE DI ADDITIVI PER MANGIMI (REG. CE N. 521/2005 - 1°/04/2005 - REG. N. 600/2005).....	5: 550
GESTIONE DEL RISCHIO DEL RILASCIO DI OGM NELL'AMBIENTE (DECRETO 19/01/2005 - G.U. RI N. 72, 29/03/2005).....	5: 563
PENE E AMMENDE PER VIOLAZIONI DEL REGOLAMENTO CE SU OGM NEI MANGIMI E ALIMENTI (DECRETO LGS. N. 70 - 21/03/2005 - G.U. R.I. N. 98, 29/04/2005).....	6: 647
METODO UE PER IL RILEVAMENTO DEL MAIS GM BT10 - COMUNITÀ EUROPEA (CRL).....	6: 656
LA CORTE DI GIUSTIZIA EUROPEA PROTEGGE LA SEGRETEZZA DELLA FORMULA DEI MANGIMI.....	6: 662
ENZIMI AUTORIZZATI DEFINITIVAMENTE NEI MANGIMI (REG. CE N. 833/2005 - 31/05/2005).....	7: 777
DIRETTIVA SUI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI (DIRETTIVA 2005/37/CE - 3/06/2005).....	7: 782
REGOLAMENTO SUI TENORI MASSIMI DI MICOTOSINE NEI PRODOTTI CEREALICOLI (REG. CE N. 856/2005 - 6/06/2005).....	7: 786
DIRETTIVA PER IL CAMPIONAMENTO E ANALISI DEL FUSARIUM NEGLI ALIMENTI (DIRETTIVA 2005/38/CE - 6/06/2005).....	7: 793
SCAMBIO DI INFORMAZIONI SU COLTURE TRANSGENICHE, CONVENZIONALI E BIOLOGICHE (DECISIONE COMMISSIONE 21/06/2005 - G.U. UE L164, 24/06/2005).....	8: 864
ANALISI DEI CEREALI PER GLI ORGANISMI DI INTERVENTO (REG. CE N. 1068/2005 - 6/07/2005).....	8: 865
ENZIMI E MICROORGANISMI AUTORIZZATI NEI MANGIMI (REG. CE N. 943/2005 - 21/06/2005).....	8: 882
AUTORIZZATI PRODOTTI DI MAIS GM NK 603 (DECISIONE COMMISSIONE 3/03/2005 - G.U. UE L158, 21/06/2005).....	8: 892
DIVIETI E DEROGHE DELLE PROTEINE ANIMALI NEI MANGIMI (REG. CE N. 1292/2005 - 5/08/2005).....	9: 970
AUTORIZZAZIONI PERMANENTI DI ADDITIVI PER MANGIMI (REG. CE N. 1206/2005 E 1200/2005).....	9: 980
NORME SUI RESIDUI DI ALCUNI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI (MODIFICA DIRETTIVA UE 86/362/CEE - G.U. UE N. L219 - 24/08/2005).....	9: 1000
NORME DI PROTEZIONE PER I CELIACI (LEGGE N. 123 - 4/07/2005).....	9: 1005
MODIFICATO IL REGOLAMENTO SULLE FUSARIUM-TOSSINE (REG. CE N. 856/2005 - 6/06/2005).....	11: 1257
LA TOSSICITÀ DELLO ZEARALENONE RIDOTTA DAL PROCESSO DI ESTRUSIONE (REG. COMMISSIONE EC 856/2005).....	11: 1262
AUTORIZZAZIONI DI ENZIMI NEI MANGIMI (REG. CE N. 1458/2005 - 8/09/2005).....	11: 1264
MODIFICHE PER LA AUTORIZZAZIONE DI IODIO-I (REG. CE N. 1459/2005 - 8/09/2005).....	11: 1269
TRE REGOLAMENTI SUGLI ADDITIVI NEI MANGIMI (REG. CE N. 1810, 1811, 1812/2005 - 4/11/2005).....	12: 1314
RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI (DIRETTIVA 2005/70/CE - 20/10/2005).....	12: 1332
LA UE AUTORIZZA L'IMPORT DEL MAIS 1507.....	12: 1369
<b>LIBRI - I CARBOIDRATI NELLE NUOVE RACCOMANDAZIONI PER LA DIETA IN USA "LE LINEE GUIDA DIETETICHE 2005"</b> .....	2: 184
CEREALI IN COLTIVAZIONE BIOLOGICA. GUIDA PRATICA ALLE COLTURE AUTUNNO-VERNINE (M.C. CERA).....	2: 219
TECNOLOGÍA DE LA ELABORACIÓN DE PASTA Y SÉMOLA (R.C. KILL - K. TURNBULL).....	2: 220
USING CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY FOR THE BENEFIT OF CONSUMERS (S.P. CAUVAIN - S.S. SALMON - L.S. YOUNG).....	5: 574
TECNICHE DI MISURA INDUSTRIALI - CATALOGO ENDRESS+HAUSER.....	5: 575
MANUALE PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DI ESPLOSIONE NELL'INDUSTRIA MOLITORIA.....	9: 1018
EURO MILLS 2005.....	9: 1019
TABLES OF COMPOSITION AND NUTRITIONAL VALUE OF FEED MATERIALS (D. SAUVANT - J.M. PEREZ - G. TRAN).....	9: 1019
RAPID METHODS FOR BIOLOGICAL AND CHEMICAL CONTAMINANTS IN FOOD AND FEED (A. VAN AMERONGEN - D. BARUG - M. LAUWAARS).....	9: 1020
MEETING THE MYCOTOXIN MENACE (D. BARUG - H. VAN EGMOND - R. LÓPEZ-GARCÍA - T. VAN OSENBRUGGEN - A. VISCONTI).....	10: 1151
DICTIONARY GRAIN PROCESSING & TRADE.....	10: 1152
IL RUOLO DEL CIMMYT PER IL MIGLIORAMENTO GENETICO - STUDIO "IMPACTS OF INTERNATIONAL WHEAT BREEDING RESEARCH IN THE DEVELOPING WORLD 1988-2002".....	12: 1350
ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI: IL PANE (G. PICCHI).....	12: 1389
<b>STORIA - STORIA E LEGGENDA DI 118 ANNI DELLA DE CECCO</b> .....	1: 25
MOSTRA VIRTUALE SUI CEREALI NELL'ANTICO EGITTO: COLLABORAZIONE FRA IL MUSEO DELL'AGRICOLTURA DEL CAIRO E AGROPOLIS-MUSEUM DI MONTPELLIER.....	2: 204
CD-ROM SULLE VARIETÀ DI FRUMENTO TENERO DI NAZARENO STRAMPELLI.....	3: 298
FESTEGGIATA LA GIORNATA SVIZZERA DEI MOLINI: MUSEO DI COL-DES-ROCHES.....	6: 642
INAUGURATO IL MULINO-MUSEO NATANTE SUL PO, CON PERCORSO DIDATTICO.....	7: 801
RITROVATI IN CINA NOODLE DI 4.000 ANNI.....	11: 1248
UN FILM DEDICATO AL GENETISTA NAZARENO STRAMPELLI.....	12: 1376

# LE DITTE FORNITRICI

<b>ABS FOOD</b> - AEMIC: SVILUPPO, PRODUZIONE E VENDITA DI INGREDIENTI NATURALI DESTINATI A MIGLIORARE L'AROMA E LA TEXTURE DEI PRODOTTI DI PANIFICAZIONE - BÖCHER.....	2: 149
<b>ACCELPAC</b> - IAOM: SISTEMA DI INSACCO AP2200.....	9: 954
<b>ADEA</b> - LE CARATTERISTICHE DEI DERIVATI DEL RISO (E. VERHASSELT) - REMY INDUSTRIES.....	12: 1372
<b>AERZEN</b> - IAOM: COMPRESSORI D'ARIA.....	9: 951
<b>AGREX</b> - EIMA: LINEA COMPLETA PER LA PRODUZIONE DI MANGIMI MOD. KOMBINAT 2010.....	2: 136
ESSICCATOI A BASSO CONSUMO GRAZIE ALLO SCAMBIATORE DI CALORE BREVETTATO.....	4: 390
<b>AGRITECH</b> - EIMA: SILI IN VETRORESINA PER LO STOCCAGGIO CEREALI.....	2: 140
<b>AGROMATIC</b> - SILO TEMPERATURE AND GRAIN DRYER SAFETY MONITORING: COOLSTOP, ATW395.....	4/A: 166
<b>AIT, AGRO INGREDIENTS TECHNOLOGY</b> - AEMIC: GAMMA DI COADIUVANTI FRA CUI FARINE DI MALTO, DI GRANO E ORZO, SERVIZIO DI ANALISI DEI GRANI.....	2: 150
<b>ALEMITE</b> - IAOM: PISTOLA D'INGRASSAGGIO CON MISURATORE.....	7: 763
<b>ALTECH</b> - IL MOLINO STENCA INVESTE NELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA: LA NORMATIVA ATEX (V. APRILE) - ROCKWELL AUTOMATION.....	6: 633
<b>ANKO FOOD MACHINE</b> - MACCHINA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI FAGOTTINI DI PASTA RIPIENI, MOD. HSM-600.....	5: 524
<b>ANSELMO</b> - PASTA LINES AND PASTA HANDLING.....	4/A: 151
<b>ARCOPAC</b> - INTERPACK: CHIUDITRICE PER SACCHI MOD. FTS-B - MEYPACK.....	8: 847
<b>ARMSTRONG INTERNATIONAL ITALIANA</b> - IAOM: SISTEMA HOT BIN PER IL RISCALDAMENTO DEI SILI.....	8: 852
ECONOMIA DEL TRATTAMENTO TERMICO NELLA GESTIONE DELLE INFESTAZIONI.....	12: 1330
<b>ARROWCORP.</b> - IAOM: SEPARATORE PER GRAVITÀ PEGASUS.....	7: 757
<b>ASSOCIAZIONE ANNOZERO</b> - RIDUZIONE E ABBATTIMENTO DELLE AFLATOSSINE CON L'OZONO (F. BARLESI).....	5: 515
<b>ASTORI TECNICA</b> - MATERIALI DI RIFERIMENTO PER L'ANALISI STRUMENTALE DI AFLA- E MICOTOSSINE - BIOPURE.....	1: 29
ICC: GAMMA PER L'ANALISI DELLE MICOTOSSINE, PRESENTATA RELAZIONE SU MICOTOSSINE: AFLATOSSINE E DEOSSINIVALENOLO - ROMER LABS.....	10: 1100
KIT AGRASTRIP PER L'ANALISI RAPIDA DELLE AFLATOSSINE TOTALI.....	10: 1144
KIT ELISA AGRAQUANT ZEARELENONE.....	4: 388
MOLINI DA LABORATORIO: ROMER RAS E ROMER SERIES II.....	7: 746
<b>BEALL</b> - IAOM: DEGERMINAZIONE PER MAIS.....	7: 768
<b>BEHN+BATES</b> - INTERPACK: SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO TOPLINE.....	8: 846
IAOM: INSACCHETTATRICE TOPLINE.....	9: 953
<b>BELLINTANI</b> - MOLINO A MARTELLI SERIE CARRELLATA MOD. MM/G, SM/CA, MC/E, MC/MS.....	8: 839
<b>BELOTTI STRUMENTI</b> - AISTEC: ESTENSOGRAFO E PER LA MISURA DELLA QUALITÀ DELLA FARINA, FERMENTOGRAFO PER LA VALUTAZIONE DELLA FORMAZIONE DI GAS NEGLI IMPASTI LIEVITATI - BRABENDER.....	10: 1067
<b>BEMIS PAPER PACKAGING</b> - IAOM: SOLUZIONI DI CONFEZIONAMENTO PER LA REALIZZAZIONE DI SACCHI E SACCHETTI IN CARTA A PIÙ STRATI.....	9: 955
<b>BEVILACQUA</b> - FLYMETER SOFTWARE PER IL CONTEGGIO DEGLI INSETTI NELLE TRAPPOLE.....	5: 518
<b>BINDER+CO</b> - INTERPACK: SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO CON SACCHI A BOCCA APERTA PRINCIPAC.....	8: 846
<b>BIOLAB</b> - HACCP PER LA PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA OGM DAL CAMPO AL MANGIMIFICIO (A. PAGANELLI - M. PANCALDI - E. CARBONI - G. RIGHINI - A. SALVI - L. PETRALI).....	4: 372-382
L'HACCP PER PREVENZIONE E CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE (L. PETRALI - S. BENDA - D. CLÒ - A. PAGANELLI - M. PANCALDI - M. RONCADA - A. SALVI).....	9: 932-944
<b>BIOPURE</b> - MATERIALI DI RIFERIMENTO PER L'ANALISI STRUMENTALE DI AFLA- E MICOTOSSINE - ASTORI TECNICA.....	1: 29
<b>BLISS INDUSTRIES</b> - IAOM: MOLINO A MARTELLI ELIMINATOR.....	7: 768
<b>BLOWER ENGINEERING</b> - IAOM: COMPRESSORI D'ARIA.....	9: 951
<b>BÖCHER</b> - AEMIC: SVILUPPO, PRODUZIONE E VENDITA DI INGREDIENTI NATURALI DESTINATI A MIGLIORARE L'AROMA E LA TEXTURE DEI PRODOTTI DI PANIFICAZIONE - ABS FOOD.....	2: 149
<b>BRABENDER</b> - AISTEC: ESTENSOGRAFO E PER LA MISURA DELLA QUALITÀ DELLA FARINA, FERMENTOGRAFO PER LA VALUTAZIONE DELLA FORMAZIONE DI GAS NEGLI IMPASTI LIEVITATI - BELOTTI STRUMENTI.....	10: 1067
<b>BS&amp;B</b> - IAOM: SISTEMA ANTIESPLOSIONE IPD.....	8: 850
<b>BÜCHI</b> - DISTILLATORE KJELDAHL K-355.....	8: 870
<b>BÜHLER</b> - ICC: DECORTICATORE DCPEELER MHLX-W.....	10: 1091
ICC: MIXOLAB PER MISURARE IL COMPORTAMENTO REOLOGICO DEGLI IMPASTI, SDMATIC PER VALUTARE I DANNI ALL'AMIDO - CHOPIN.....	10: 1096
FIOCCATRICE DI CEREALI MOD. MBDA/BCFA.....	10: 1124
SELEZIONATRICI OTTICHE PER CONTROLLARE LA PRESENZA DI SEGALE CORNUTA E TOSSINE DAI CEREALI.....	11: 1243
NUOVO MOLINO ALL'AVANGUARDIA IN DANIMARCA.....	12: 1327
PASTA SENZA GLUTINE CON MAIS E RISO.....	12: 1347
AEMIC: SISTEMA MIXOLAB PER L'ANALISI REOLOGICA ED ENZIMATICA DELLE FARINE - CHOPIN.....	2: 152
BILANCIO BÜHLER 2004.....	4: 443
THE ULTIMATE TECHNOLOGY FOR OPTIMAL SIFTING PERFORMANCE: PLANSIFTER MOD. SIRIUS.....	4/A: 139
INAUGURATO IL SILO PIÙ ALTO DEL MONDO.....	6: 678

IAOM: CLASSIFICATORE PER DENSITÀ GRVOMAT, DECORTICATORE DCPEELER.....	7: 759
SORTEX INSIGNITA NUOVAMENTE DELLA QUEEN'S AWARD .....	8: 841
<b>BUNTING MAGNETICS</b> - IAOM: SEPARATORI MAGNETICI .....	9: 946
<b>CALIBRE CONTROL INTERNATIONAL</b> - ICC: APPARECCHIO C-CELL PER L'ANALISI QUALITATIVA DEL PANE.....	10: 1095
<b>CARTER DAY</b> - IAOM: SEPARATORE VERTICALE MODULAR UNI-FLOW, SCALPENTER PREPULITORE A CIRCUITO APERTO.....	7: 756
<b>CASTIGLIONI</b> - PASTEURIZER WITH OVERHEATED STEAM DISTRIBUTION SYSTEM.....	4/A: 159
<b>CAVICCHI IMPIANTI</b> - DOSATORI VOLUMETRICI E PONDERALI SERIE DV, DEF E MEGAN .....	3: 295
CONFEZIONATRICE SEMIAUTOMATICA MOD. TOP STIL PER POLVERI E GRANULI .....	4: 384
AUTOMATIC VERTICAL MIXER MM2A.....	4/A: 191
DOSATORE MOD. MEGAN .....	7: 743
INTERPACK: BILANCIA INSACCATRICE SEMIAUTOMATICA MOD. BI/SAC, PER SACCHI A VALVOLA .....	7: 751
<b>CELBIO</b> - ICC: BIODIVERSITÀ SOYA PROTEIN, BIODIVERSITÀ PER LA PRESENZA DI UOVA NEGLI ALIMENTI, ANALISI QUANTITATIVA DELLA CASEINA E PROTEINE DEL LATTE NEGLI ALIMENTI, E PER LA PRESENZA DI B-LATTOGLOBULINA, ARACCHIDI O PROTEINE DI SESAMO - TEPNEL BIOSYSTEMS.....	10: 1092
<b>CENTRE GALLARDONNAIS D'ANALYSES CEREALIERES</b> - AEMIC: LABORATORIO DI ANALISI PER LA FILIERA DEI CEREALI .....	2: 153
<b>CEREM</b> - AEMIC: SOFTWARE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA ALIMENTARE, SISTEMA MIN&COM SOLUZIONE MOBILE PER LA FORZA VENDITE PER LA GESTIONE DEI CLIENTI .....	2: 144
<b>CHOPIN</b> - ICC: MIXOLAB PER MISURARE IL COMPORTAMENTO REOLOGICO DEGLI IMPASTI, SDMATIC PER VALUTARE I DANNI ALL'AMIDO - BÜHLER.....	10: 1096
AEMIC: SISTEMA MIXOLAB PER L'ANALISI REOLOGICA ED ENZIMATICA DELLE FARINE - BÜHLER.....	2: 152
<b>CHRONOS RICHARDSON</b> - RIEMPITRICE BFW PER POLVERI IN SACCHI A BOCCA APERTA.....	5: 528
INTERPACK: LINEA RIEMPIMENTO SACCHI A BOCCA APERTA CHRONO-FILL PBS-500 .....	8: 845
<b>CHUPIN EMBALLAGE</b> - AEMIC: SACCHI PER SFARINATI .....	2: 151
<b>CIMBRIA HEID</b> - IAOM: SEPARATORE DELTA SUPER 104 .....	7: 755
IAOM: SPELATRICE MOD. DELTA 183 E 184 .....	7: 758
<b>CLEMESY</b> - AEMIC: MAËT SISTEMA COMPLETO DI AUTOMAZIONE DEI PROCESSI DI PRODUZIONE .....	2: 143
<b>CLETRAL</b> - SNACKEX: IMPIANTO PER LA LAVORAZIONE DEI CEREALI IN PRODOTTI FINALI AD ALTO VALORE AGGIUNTO .....	9: 967
<b>CMF</b> - CEREAL FLAKES FOR FODDER MAKERS: CMF CV11-33/SP, CHANGING GRAINS INTO FLAKES, DRYING/ROASTING/COOLING.....	4/A: 169
<b>CO.MI.GE.</b> - EIMA: GAMMA ESSICCATOI A RICICLO O A CICLO ALTERNATO .....	2: 139
<b>COALZA</b> - CONFEZIONATRICI R100 PER GRANDI SACCHI.....	4: 386
<b>CODEMA</b> - IAOM: MOLINI ADATTI A DIVERSI TIPI DI CEREALI .....	7: 762
<b>COLKIM</b> - IAOM: DIACON II, PRODOTTO A BASE DI S-METOPRENE PER LA PROTEZIONE ANTIPARASSITARIA - DEGESCH AMERICA .....	8: 851
<b>CONCETTI</b> - IMPIANTO AUTOMATICO DI PESATURA, INSACCO E PALETTIZZAZIONE MOD. IGF 600 .....	7: 744
<b>CONTARDI</b> - ESSICCATORE E INCENERITORE AUTOMATICO PREPASH 129 - TH. GEYER .....	4: 388
<b>COPPI MÁQUINAS</b> - FISPAL: MACCHINARI E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA MOLITORIA .....	9: 956
<b>CPS</b> - SALDATRICE AD ARIA CALDA SAXON SH 1000 ED A BANDA SAXON SB 1000 - FISCHBEIN .....	5: 526
INTERPACK: SALDATRICE AD ARIA CALDA SAXON SH 1000, A BANDE SAXON SB 1000 PLUS, CHIUSURA SACCHI PIÙ SPESSI SAXON BAND 20, SALDATRICE SVV 8000I PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE - FISCHBEIN .....	8: 847
<b>CREASON CORRUGATING &amp; MACHINERY COMPANY</b> - IAOM: GAMMA DI LAMINatoi "VECCHIO STILE", PISTOLA D'INGRASSAGGIO CON MISURATORE .....	7: 763
<b>CUSINATO</b> - BUCKET ELEVATOR PATENTED, STORAGE PLANT FOR SHORT CUT PASTA.....	4/A: 163
<b>DANISCO ITALIA</b> - AEMIC: GAMMA DI ENZIMI PER PANIFICAZIONE SERIE GRINDAMYL, EMULSIONANTI PANODAN E DIMODAN.....	2: 150
<b>DE CECCO</b> - THE DE CECCO COMMITMENT TO HIGH QUALITY, LINE FOR PEELED TOMATOES.....	4/A: 204
<b>DEGESCH AMERICA</b> - IAOM: DIACON II, PRODOTTO A BASE DI S-METOPRENE PER LA PROTEZIONE ANTIPARASSITARIA - COLKIM .....	8: 851
<b>DENIS</b> - AEMIC: COCCLEA DI SCARICO INTEGRALE ROTATIVA BM-D, PULITRICI ROTATIVE A TAMBURO .....	2: 146
<b>DICKEY-JOHN</b> - APPARECCHIO SEMIAUTOMATICO PER LA MISURA DELL'UMIDITÀ, PESO SPECIFICO E TEMPERATURA MOD. GAC 500 MT - FOSS ITALIA.....	4: 387
<b>DIESSECHEM</b> - KIT ELISA PER LA DETERMINAZIONE DI AFLATOSSINA M1 E B1.....	5: 544
COLONNINE DI IMMUNOAFFINITÀ PER MICOTOSINE "NEOCOLUMN" .....	8: 871
<b>DINAMICA GENERALE</b> - EIMA: SISTEMA PER L'ANALISI E LA PREDIZIONE DI CONCENTRAZIONE CHIMICA DEI FORAGGI, DIRETTAMENTE SUL CAMPO.....	2: 134
<b>DOLZAN IMPIANTI</b> - VERTICAL FORM-FILL-SEAL MACHINE MOD. D150 .....	4/A: 179
<b>DOMINIONI PUNTO &amp; PASTA</b> - IMPIANTI PER GRANDI INDUSTRIE E MINI-LINEA PER PIATTI PRONTI .....	3: 302
COMPLETE LINES FOR FRESH PASTA AND READY MEALS .....	4/A: 156
<b>DONALDSON</b> - SETTO FILTRANTE A LUNGA DURATA DURA-LIFE.....	1: 32
IAOM: FILTRO PER POLVERE TORIT DCE .....	7: 766
<b>DOW CHEMICAL COMPANY</b> - VERSIFY, FILM PER STRETCH WRAPPING AD ALTA RESA - DOW ITALIA .....	5: 527
<b>DOW ITALIA</b> - VERSIFY, FILM PER STRETCH WRAPPING AD ALTA RESA - DOW CHEMICAL COMPANY.....	5: 527
<b>DU POND</b> - SACCO IN CARTA TRATTATO CON FORAPERLE PER PET FOOD .....	4: 433
<b>ELCU SUD</b> - SVAU-EL AUTOMATIC BAG-CLOSING MACHINE, RC85 BAG-CLOSING SERIES, SV-EL MANUAL BAG-CLOSING MACHINE .....	4/A: 184
<b>ELECTRONIC SENSOR TECHNOLOGY</b> - NASI ELETTRONICI ZNOSE (MOD. 7100 E 4200) PER RILEVARE INSETTI E MUFFE NEI SILI.....	10: 1128
<b>ELEMENTAR ANALYSENSYSTEME</b> - ICC: ANALISI DELLE PROTEINE BASATA SULLA TECNICA ANALITICA DI HERAEUS.....	10: 1095
<b>ELETTROTECNICA ZAMBELLI</b> - TAG TIME RADIO FREQUENCY IDENTIFICATION, RFID .....	4/A: 194
<b>ELFAB</b> - SENSORE PER PANNELLO DI ROTTURA MOD. PANEL FLO-TEL PER ZONE ATEX 0 E 20 .....	4: 391
<b>ENDRESS+HAUSER</b> - TECNICHE DI MISURA INDUSTRIALI - CATALOGO ENDRESS+HAUSER .....	5: 575
<b>ENVIROLOGIX</b> - IAOM: TEST RAPIDO PER AFLATOSSINE AFLATOXIN QUICKTOX KIT - AS101.....	8: 853
<b>ESETEK INSTRUMENTS</b> - ANALIZZATORE PER CEREALI INTERI CON MODULO PESO ETTOLITRICO INFRAMATIC 9200 - PERTEN INSTRUMENTS .....	1: 49



AISTEC - ANALIZZATORE D'IMMAGINE SEEDCOUNT.....	10: 1066
ICC: SISTEMA SKNIR PER L'ANALISI DEI CHICCHI SINGOLI, AQUAMATIC 5100 GRAIN MOISTURE METER MISURAZIONE UMIDITÀ CEREALI - PERTEN.....	10: 1098
IAOM: SPETTROMETRO NIR PER FARINA MOD. INFRAMATIC 9140 - PERTER INSTRUMENTS.....	9: 948
<b>ESMA</b> - EIMA: ESSICCATOIO TURBO 2001 PER CEREALI.....	2: 138
<b>ESTEVE</b> - AEMIC: STOCCAGGIO E DOSAGGIO FARINE.....	2: 146
<b>EUROGERM</b> - AEMIC: FARINE PREMISCELATE PER PANIFICAZIONE (GRAINE DE CHAMPION), PARFEN FARINA DI ORZO MALTATO TORREFATTA.....	2: 148
<b>F.LLI BORGHI</b> - AEMIC: STOCCAGGIO E MOVIMENTAZIONE CEREALI CON SILI DI CARICO RAPIDO MS, BCR E CR.....	2: 144
CEREAL HANDLING AND STORAGE.....	4/A: 165
<b>FAVA</b> - LAUREA HONORIS CAUSA A ENRICO FAVA.....	2: 155
HONORARY DEGREE FOR ENRICO FAVA.....	4/A: 199
<b>FAWEMA</b> - IAOM: CONFEZIONAMENTO PER PRODOTTI SFUSI, FARDELLATRICI PER RAGGRUPPAMENTO DI PIÙ CONFEZIONI IN UN INVOLUCRO.....	9: 954
<b>FIOCCHI PROCESS INSTRUMENTATION</b> - IAOM: SEPARATORI MAGNETICI - FORTRESS.....	9: 946
<b>FISCHBEIN</b> - SALDATRICE AD ARIA CALDA SAXON SH 1000 ED A BANDA SAXON SB 1000 - CPS.....	5: 526
INTERPACK: SALDATRICE AD ARIA CALDA SAXON SH 1000, A BANDE SAXON SB 1000 PLUS, CHIUSURA SACCHI PIÙ SPESSI SAXON BAND 20, SALDATRICE SVV 8000I PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE - CPS.....	8: 847
<b>FLEXICON EUROPE</b> - STAZIONE DI RIEMPIMENTO MANUALE CON TRASPORTATORE A COCLEA.....	11: 1235
INTERPACK: UNITÀ DI TRASPORTO E CONTROLLO QUALITÀ.....	8: 843
<b>FOODTECH</b> - LINEE COMBinate POLIVALENTI PER PASTORIZZARE E PRECUOCERE PASTE RIPIENE E NON.....	4: 406
COMBINED LINE TO PASTEURIZE OR TO COOK PASTA.....	4/A: 155
<b>FORNASIER TIZIANO</b> - CENTRALINA PER IL CONTROLLO DEL PROCESSO DI ESSICCAZIONE DEI CEREALI.....	3: 310
<b>FORTRESS</b> - IAOM: SEPARATORI MAGNETICI - FIOCCHI PROCESS INSTRUMENTATION.....	9: 946
<b>FORTRESS INTERLOCKS</b> - CHIUSURA A PROVA DI ESPLOSIONE STOP TX.....	12: 1324
<b>FOSS ITALIA</b> - ANALIZZATORE NIR MOD. TR-3750 PER MATERIE PRIME E MANGIMI FINITI SU PRODOTTI POCO OMOGENEI O NON MACINATI.....	1: 49
ICC: DOUGHLAB PER L'ANALISI DI FARINA E L'IMPASTO, GAMMA DI ANALIZZATORI RAPIDI DELLA VISCOSITÀ RAPID VISCO ANALYSER (MOD. RVA-SUPER4) - NEWPORT SCIENTIFIC.....	10: 1096
APPARECCHIO SEMIAUTOMATICO PER LA MISURA DELL'UMIDITÀ, PESO SPECIFICO E TEMPERATURA MOD. GAC 500 MT - DICKEY-JOHN.....	4: 387
IAOM: ANALIZZATORE MONOCROMATORE A RIFLETTANZA INFRAXACT.....	9: 948
<b>FP SPOMAX</b> - IAOM: BILANCIA LIBRA PER LA PESATURA AUTOMATICA DEI MATERIALI IN POLVERE O GRANULARI PER IL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE NEL MOLINO.....	7: 767
<b>GARDNER DENVER</b> - IAOM: COMPRESSORI D'ARIA.....	9: 951
<b>GARZANTI SPECIALTIES</b> - ARABINOXILANI E ARABINOXILANASI NELLE FARINE (M. BERGER - P. DUCROO) - LYVEN.....	9: 907-931
<b>GEA</b> - IL MONITORAGGIO DI INSETTI DELLE DERRATE (N. ZINI - G. BRAGHIERI).....	2: 109-115
ADHESIVE TRAP FOR RATS, SUITABLE FOR DUSTY ENVIRONMENTS, UV LAMP MOD. MONITOR FLY WITH GLUE BOARDS.....	4/A: 195
<b>GEMEF</b> - AEMIC: GAMMA ENZIMI BEL'ASE.....	2: 149
<b>GENERAL DIES</b> - FULL SERVICE FOR PELLETING INDUSTRIES.....	4/A: 168
<b>GIE INTERFARINE</b> - AEMIC: PREMISCELE TECNOLOGICHE GOURGANE A BASE DI FAVE, PREMISCELE CERUSA A BASE DI GLUTINE, KETMIE, NOVILIA, ENZIMI NOVILIASI.....	2: 148
<b>GRAIN MACHINERY MANUFACTURING CORP.</b> - ESSICCATOIO ELETTRICO DA LABORATORIO.....	1: 50
<b>GRAT WESTERN MANUFACTURING</b> - IAOM: STACCIATORE QA24 PER CONTROLLO.....	7: 764
<b>GVF COMPONENTS</b> - PRESSURE VALVES SDP273, PIPES COUPLING RC.....	4/A: 193
<b>HEIDENHAIN</b> - ROD 420, ENCODER ROTATIVO INCREMENTALE A PROVA DI ESPLOSIONE.....	6: 658
<b>IGUS</b> - GUIDA LINEARE DRYLIN T HEAVY DUTY PER CONDIZIONI ESTREME.....	10: 1125
CONCORSO "MANUS" PER NUOVI IMPIEGHI DEI CUSCINETTI IN TECNOPOLIMERI.....	6: 680
<b>IMP.A.C.</b> - PALETTIZZATORE UNIVERSALE MOD. 11/12.....	3: 296
PALETTISING SYSTEM MOD. 11/12, ROBOTIZED PALLETISER MOD. ROBOTEX 225.....	4/A: 183
PALETTIZZATORE ROBOTIZZATO ROBOTEX SERIE 225.....	5: 525
<b>INDUSTRIAL MAGNETICS</b> - IAOM: SEPARATORI MAGNETICI.....	9: 946
IAOM: SEPARATORI MAGNETICI.....	9: 946
<b>INZO LABORAGRO</b> - AEMIC: LABORATORIO DI ANALISI FISICO-CHIMICHE E TECNOLOGICHE PER CEREALI E SEMI OLEAGINOSI.....	2: 154
<b>IROM ITALIA</b> - ESSICCATOIO FAR INFRARED NEW PRO-120 - SUNCUE.....	2: 166
ANALIZZATORE DELLE COMPOSIZIONI DEI PRODOTTI TRAMITE SPETTROSCOPIA A INFRAROSSI KJT270.....	9: 997
<b>ISOELECTRIC</b> - EIMA: MISURATORE NIR MININFRA 2000T PER DETERMINARE PROTEINE E UMIDITÀ.....	2: 135
NIR TESTER FOR MOISTURE AND PROTEIN MEASUREMENT MOD. MININFRA 2000T.....	4/A: 197
<b>ITALGI</b> - MACCHINA PRODUZIONE GNOCCHI GN250.....	12: 1324
HIGH VOLUME AUTOMATIC CONTINUOUS MIXER AND EXTRUDER.....	4/A: 152
<b>ITALIANA TEKNOLOGIE</b> - NUOVI FORMATI DI PASTA CON I BUCHI.....	3: 304
NEW HOLES FOR VARIOUS PASTA SHAPES.....	4/A: 150
<b>ITALPACK</b> - PACK50/10 FOR HANDLING BIGGER BAG SIZES, PACK 100-5 ALLOW TO REACH HIGH-VOLUME OUTPUTS IN TYPICAL BAG WEIGHTS OF BETWEEN 2-5 KG.....	4/A: 186
INTERPACK: PACK 100-5, CONFEZIONATRICE PER SACCHI A FONDO QUADRO.....	7: 751
<b>ITALPAST</b> - LA ITALPAST SI RINNOVA PUNTANDO SU TECNOLOGIA E SERVIZIO, LINEA PRODUZIONE DI PASTA.....	12: 1326
MOD. MAC320 VRL AUTOMATIC LINE FOR LONG PASTA.....	4/A: 148
LINEA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI PASTA LUNGA.....	5: 523

<b>ITALVIBRAS</b> - MOTOVIBRATORI SERIE MVS1-S02 CERTIFICATI ATEX .....	10: 1126
GAMMA DI MOTOVIBRATORI CERTIFICATI ATEX .....	3: 310
<b>JAG SERVICES</b> - COME PROLUNGARE LA DURATA E L'EFFICIENZA DEI RULLI DI MACINAZIONE (J. GWIRTZ - R. ZANI) .....	3: 249-256
<b>JOHN CRANE ITALIA</b> - INTERPACK: SISTEMA DI RILEVAMENTO DEI CONTAMINANTI E CONTROLLO DEL PESO PER ALIMENTI CONFEZIONATI MOD. EAGLE COMBO - SMITHS DETECTION .....	8: 844
<b>KAHL AMANDUS</b> - PILOT HYDROTHERMAL PLANT, AUTOCLAVE FOR CONTINUOUS OPERATION .....	4/A: 171
<b>KASON CORP.</b> - BURATTO CENTRIFUGO A BASSO PROFILO CENTRI-SIFTER CON STAZIONE DI SVUOTAMENTO SACCHI CENTRI-SIFTER - MONTENEGRO .....	12: 1323
<b>KICE</b> - IAOM: GENERATORI D'ARIA .....	9: 952
<b>LA MONFERRINA</b> - AUTOMATIC PASTA MACHINE MODEL P2 PLEASURE .....	4/A: 159
<b>LA PARMIGIANA</b> - PRESS LINE MODEL RZ100 .....	4/A: 161
<b>LABOS ENSMIC</b> - AEMIC: LABORATORI DI ANALISI PER LA FILIERA DEL GRANO TENERO, CEREALI E FARINE .....	2: 153
<b>LAIIDG SYSTEMS</b> - IAOM: SISTEMA CLEANSWEEP PER LA PULIZIA INTERNA COMPLETAMENTE AUTOMATICA DEI SILI .....	8: 851
<b>LESAFFRE INGREDIENTS</b> - AEMIC: BAKER'S BONUS: LIEVITO DISATTIVATO A POTERE RIDUCENTE - LIEVITALIA .....	2: 151
<b>LEVANCHIMICA</b> - AISTEC: CICLIZZATORE TERMICO TC-312 - TECHNE .....	10: 1069
<b>LIEVITALIA</b> - AEMIC: BAKER'S BONUS: LIEVITO DISATTIVATO A POTERE RIDUCENTE - LESAFFRE INGREDIENTS .....	2: 151
<b>LONIGO</b> - FISPAL: INSACCATRICE BL/T-25/V/RE .....	9: 961
<b>LYVEN</b> - ARABINOXILANI E ARABINOXILANASI NELLE FARINE (M. BERGER - P. DUCROO) - GARZANTI SPECIALTIES .....	9: 907-931
<b>MAGNETIC PRODUCTS</b> - IAOM: SEPARATORI MAGNETICI .....	9: 946
<b>MARINI IMPIANTI</b> - SISTEMA DI ASPIRAZIONE POLVERI NON CENTRALIZZATO NEL MANGIMIFICIO .....	11: 1222
<b>MEC ZOO</b> - MISCELATORI ORIZZONTALI SERIE MO PER MANGIMIFICI .....	1: 30
<b>MECMAR</b> - EIMA: GAMMA DI ESSICCATORI DISCONTINUI MOBILI E FLESSIBILI .....	2: 140
<b>METALMECCANICA ROSSI</b> - STORAGE, CONVEYING, BATCHING AND MIXING, 12 UNIT MICRO-DISPENSER .....	4/A: 192
<b>MEYPACK</b> - INTERPACK: CHIUDITRICE PER SACCHI MOD. FTS-B - ARCPAC .....	8: 847
<b>MICROLINE</b> - END LINE PACKAGING MACHINES .....	4/A: 180
<b>MILL SERVICE</b> - AEMIC: MACCHINE PER MOLINI, LAMINATOI AL MOLINO BLOJA SH.A. ....	2: 145
NUOVO IMPIANTO DI MISCELAZIONE AL MOLINO DI MERANO .....	4: 435
IL GRUPPO MILL SERVICE-ALAPALA SI PROPONE CON UN UNICO MARCHIO .....	5: 542
<b>MILLE</b> - ACCESSORIES FOR CEREAL HANDLING .....	4/A: 166
<b>MININI IMBALLAGGI</b> - I VANTAGGI DEI CONTENITORI FLESSIBILI BIG BAG NEL SETTORE ALIMENTARE .....	11: 1234
<b>MOLINO PASINI</b> - IL MOLINO PASINI IN ONDA A MELA VERDE .....	5: 555
<b>MOLITECNICA SUD</b> - SI MODERNIZZA IL MOLINO DE LORENZIS CON UN IMPIANTO A 4 PASSAGGI .....	12: 1328
LAMINATOIO MOD. MS/LOA .....	8: 838
LAMINATOIO MS/LOA .....	9: 994
<b>MÖLLERS</b> - INTERPACK: INCAPPUCCIATRICE AUTOMATICA HSA-VARIO .....	8: 848
<b>MONTENEGRO</b> - BURATTO CENTRIFUGO A BASSO PROFILO CENTRI-SIFTER CON STAZIONE DI SVUOTAMENTO SACCHI CENTRI-SIFTER - KASON CORP. ....	12: 1323
<b>MORELLI</b> - PALLETIZATION PLANTS FOR PASTA FACTORIES .....	4/A: 201
<b>MORII FOODS</b> - OTTIMIZZAZIONE NELLA PREPARAZIONE DEI NOODLE .....	12: 1349
<b>MORIONDO</b> - PLANT FOR THE LAMINATED PASTA PRODUCTION, PLANT FOR THE EXTRUDED PASTA PRODUCTION, MODEL MDP.L. SYSTEM FOR PORTIONING PRE-COOKED LONG PASTA, VELOX MODEL QUICK-KNEADING SYSTEM .....	4/A: 162
<b>MULMIX FACCO</b> - EIMA: IMPIANTI PER MANGIMIFICI .....	2: 137
COMPACT FEED MILL PLANTS MOD. UP 4 .....	4/A: 168
LA MULMIX INVESTE NEL SERVIZIO AL CLIENTE .....	8: 840
<b>MULTIFORSA</b> - ESTRAZIONE OLIO DAL GERME DI GRANO PER PRESSIONE A FREDDO .....	2: 206
<b>NA ELETTRONICA</b> - THERMOCONTROL PER L'ACQUISIZIONE DEI DATI DELLA TEMPERATURA NEI SILI E MAGAZZINI .....	9: 995
<b>NAMAD</b> - AISTEC: PRESSA SOTTOVUOTO S.G. 3+6, MOLINO AUTOMATICO DA LABORATORIO S.G. 2000 .....	10: 1068
<b>NATIONAL STARCH &amp; CHEMICAL</b> - FORMULAZIONE DI PANE SALUTARE CON AMIDO RESISTENTE (P. TAGGART) .....	8: 820-824
<b>NEW CONSULTING TRADE</b> - EMULSIONE ACRILICA PER RIVESTIMENTI BACTI-COAT ACRYLIC MATT CON RIVESTIMENTO ANTIBATTERICO .....	1: 55
<b>NEWPORT SCIENTIFIC</b> - ICC: DOUGHLAB PER L'ANALISI DI FARINA E L'IMPASTO, GAMMA DI ANALIZZATORI RAPIDI DELLA VISCOSITÀ RAPID VISCO ANALYSER (MOD. RVA-SUPER4) - FOSS ITALIA .....	10: 1096
<b>NIHUES EQUIPAMENTOS</b> - FISPAL: CERNITRICE SELETRON PER IL RISO .....	9: 958
<b>NORVELL</b> - IAOM: STACCIATORE MOD. 111 IN ACCIAIO INOX, ROTORE PER DISTRUGGERE GLI INFESTANTI DELLA FARINA IMPACT ROTOR .....	7: 764
<b>O3 COMPANY</b> - L'OZONO PER ELIMINARE GLI INFESTANTI DEI CEREALI .....	2: 198
<b>OFFICINE BELLINTANI</b> - MISCELATORE ORIZZONTALE SU CARRO MIXTRACTOR .....	10: 1124
IMPIANTI COMPLETI PER MANGIMIFICI .....	4: 432
<b>OMAC POMPE</b> - POMPA A LOBI SERIE BF .....	2: 166
<b>OMAS</b> - EIMA: MOLINO MISCELATORE CARRELLATO MOD. TURBOMIX200C .....	2: 138
IAOM: IMPIANTO DI MACINAZIONE OMC S/100 D INSTALLATO A "CASTELLO" SU STRUTTURA METALLICA, LAMINATOIO ELETTRONICO LE-LEA/100-25 .....	7: 760
<b>OMB</b> - ELECTRIC AND PNEUMATIC VIBRATOR MOTORS SERIES BM-A .....	4/A: 193
<b>OR SELL</b> - COLONNE TRICHOECENE PER ANALISI MULTIPLA DI TRICOTECENI DELLA R-BIOPHARM RHONE .....	11: 1224
STANDARD E MATRICI PER LA CALIBRAZIONE NELL'ANALISI DELLE MICOTOSSINE - OR SELL .....	6: 664
<b>OVA</b> - AEMIC: AUTOCISTERNE PER SFARINATI .....	2: 152
<b>OZONE SOLUTIONS</b> - OZONO COME FUMIGANTE PER CEREALI STOCCATI .....	4: 394
<b>PAMA PARSII MACCHINE</b> - AUTOMATIC LINES FOR CANNELLONI MODEL CN/3000 AND TAGLIATELLE MODEL LTA-400 .....	4/A: 157

NUOVO DVD MULTIMEDIALE.....	5: 540
<b>PAVAN</b> - NUOVI IMPIANTI ITALIANI PER IL GRUPPO GALLO PER PASTA SECCA E PIATTI PRONTI: LINEA PER LA PRODUZIONE DI TAGLIATELLE BICOLORE.....	1: 21
L'AVENA PER UN PRODOTTO ALIMENTARE RICCO DI PROPRIETÀ SALUTARI. RISULTATI DELLA RICERCA IN ITALIA (R. RADAELLI - D. SGRULLETTA - G. SCALFATI - E. DE STEFANIS - A. CONCIATORI - A. CAMMERATA - C.M. POLLINI).....	3: 257-267
NAKED OAT-BASED PASTA. QUALITY VARIABILITY IN RELATION TO CULTIVAR CHARACTERISTICS (D. SGRULLETTA - G. SCALFATI - E. DE STEFANIS - R. REDAELLI - C.M. POLLINI).....	4/A: 116-125
NEW PLANT FOR PRODUCTION OF DRY PASTA AND READY MEALS INCLUDING FOUR FULLY AUTOMATIC LINES, TAGLIATELLE LINE.....	4/A: 202
INTERPACK: GRUPPO DI CONFEZIONAMENTO MOD. SVMC-1/DFQ-ELECTRONIC PER LA REALIZZAZIONE DI SACCHETTI A DOPPIO FONDO QUADRO, CONFEZIONATRICE MOD. SVMA-M PER CONFEZIONI A 4 SALDATURE, SELEZIONATRICE PONDERALE SERIE CP-SMD400.....	7: 752
<b>PERTEN INSTRUMENTS</b> - ICC: SISTEMA SKNIR PER L'ANALISI DEI CHICCHI SINGOLI, AQUAMATIC 5100 GRAIN MOISTURE METER MISURAZIONE UMIDITÀ CEREALI - ESETEK INSTRUMENTS.....	10: 1098
ANALIZZATORE PER CEREALI INTERI CON MODULO PESO ETTOLTRICO INFRAMATIC 9200 - ESETEK INSTRUMENTS.....	1: 49
INFRAMATIC 9140 SPECIFICALLY DESIGNED FOR THE ANALYSIS OF FLOUR.....	4/A: 198
IAOM: SPETTROMETRO NIR PER FARINA MOD. INFRAMATIC 9140 - ESETEK INSTRUMENTS.....	9: 948
<b>PHILXN</b> - AEMIC: GAMMA DI LIEVITI LIQUIDI E DISIDRATATI DEVITALIZZATI.....	2: 150
<b>PULSEWAVE</b> - IAOM: MOLINO DISINTEGRATORE PER RIDURRE LA GRANULOMETRIA - SISTEMA A DIFFRAZIONE LASER MALVERN 2000 PER LA MISURAZIONE DELLA GRANULOMETRIA.....	9: 945
<b>PURITAN MAGNETICS</b> - IAOM: SEPARATORI MAGNETICI.....	9: 946
<b>R-BIOPHARM</b> - ICC: KIT PER ANALISI: RIDA QUICK PER LA GLIADINA, PRESENTATA RELAZIONE SULLE MICOTOSSINE DALLO SCREENING ALLA CONFERMA UTILIZZANDO CAMPIONI DON.....	10: 1092
RIDA QUICK DON, ANALISI RAPIDA DEL DON NEI CEREALI.....	9: 998
<b>RAM ELETTRONICA</b> - AUTOMAZIONE ALL'AVANGUARDIA NEL MOLINO CASILLO (R. SCARCELLI - D. SCIALDONE).....	3: 272-274
<b>RAYTEC</b> - SELEZIONATRICE A TELECAMERA TYPHOON.....	8: 839
<b>REMY INDUSTRIES</b> - LE CARATTERISTICHE DEI DERIVATI DEL RISO (E. VERHASSELT).....	12: 1372
<b>RESEARCH PRODUCTS</b> - IAOM: DOSATORE PER ADDITIVI NELLE FARINE MOD. RAPCO 70.....	9: 953
<b>RICCIARELLI</b> - INTERPACK: PESATRICE LINEARE A TESTATE MULTIPLE MOD. FCBS4+4 E FCBS20, CONFEZIONATRICE VERTICALE FORM-FILL-SEAL CONTINUO MOD. VS120.....	7: 753
<b>ROCKWELL AUTOMATION</b> - AUTOMAZIONE ALL'AVANGUARDIA NEL MOLINO CASILLO (R. SCARCELLI - D. SCIALDONE).....	3: 272-274
IL MOLINO STENCA INVESTE NELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA: LA NORMATIVA ATEX (V. APRILE) - ALTECH.....	6: 633
<b>ROMER LABS</b> - ICC: GAMMA PER L'ANALISI DELLE MICOTOSSINE, PRESENTATA RELAZIONE SU MICOTOSSINE: AFLATOSSINE E DEOSSINIVALENOLO - ASTORI TECNICA.....	10: 1100
<b>SAATITECH</b> - SAATIMIL SCREENS ARE PRECISION WOVEN FOR ACCURATE, HIGH-CAPACITY PARTICLE SEPARATION. IT'S ACCESSORIES: ULTRAFIX SB1 AND SB2, NEWMAN ST-METER.....	4/A: 142
<b>SACCHETTO</b> - APPLICAZIONE DEL FOSS NIRSYSTEMS AL CONTROLLO QUALITÀ DI UNA MODERNA AZIENDA AGROALIMENTARE (P. AIGOTTI).....	3: 268-271
<b>SADKIEWICZ</b> - ICC: SWD PER LA MISURAZIONE DELL'ATTIVITÀ A-AMILASICA, APPARECCHIO PER LA MISURAZIONE DEL GLUTINE.....	10: 1094
<b>SALINA VORTEX</b> - IAOM: VALVOLE MOD. IRIS PER PRODOTTI SECCHI.....	9: 950
<b>SANMAK</b> - FISPAL: CERNITRICE GIGA PRECISION-VIEW MOD. G 5000 X PER RISO E PRODOTTI IN CHICCHI.....	9: 957
<b>SARP</b> - PRESSA MOD. SP300SG PER PASTA SENZA GLUTINE, IMPASTATRICE TURBO CENTRIFUGA PER PASTA FRESCA.....	4: 404
PRESS MOD. SP 300SG, COOKER MOD. SCU 510 V FRESH PASTA MIXER AND PRESS FOR DIETETIC ITEMS.....	4/A: 153
<b>SATAKE</b> - IAOM: LAMINATOIO SNR100A AD ALTA EFFICIENZA, DECORTICATRICE - SWM.....	7: 762
SNACKEX: SELEZIONATRICE OTTICA SERIE ALPHA SCAN - SWM.....	9: 967
<b>SCOLARI</b> - VIBRATING FLUID BED DRYING PLANT, DRYING AND COOLING PLANT WITH MOVABLE CARPETS.....	4/A: 189
<b>SEA</b> - SELEZIONATRICI IN BASE AL COLORE SERIE SELEKTA.....	1: 30
SELEZIONATRICI OTTICHE PER GRANO, RISO E ALTRI CEREALI.....	4: 383
OPTICAL COLOUR SORTING.....	4/A: 190
<b>SECAM</b> - PORTABLE SEWING MACHINES: TYPE 15/N, TYPE 151/EX, OLIVIA.....	4/A: 187
<b>SEFAR</b> - SISTEMA DI TENSIONAMENTO DEL TESSUTO DELLO STACCIO A 4 AGGANCI, MOD. PNEUMAPP 2.....	4: 384
PNEUMAPP-2 QUICK AND EASY HIGH PERFORMANCE MILLING SCREENS, TENSCHECK-100R.....	4/A: 140
IAOM: SISTEMA DI STIRATURA PER STACCI DA MOLINI.....	7: 765
<b>SELIS</b> - IAOM: IMPIANTO DI PULITURA E MACINAZIONE HIGHTRACTION.....	7: 761
<b>SGI</b> - MAXI-TRONIC - IAOM: SISTEMA DI CONTROLLO MAXITRACK PER ELEVATORI E TRASPORTATORI.....	8: 849
<b>SICOM</b> - IL MOLINO SAPIGNOLI SCEGLIE LA SICOM PER CRESCERE.....	8: 840
<b>SIEMENS</b> - LA SIEMENS PREMIATA PER LA TECNOLOGIA DI INTEGRAZIONE E AUTOMAZIONE.....	8: 842
<b>SILESFOR</b> - EIMA: SILI PER LO STOCCAGGIO CEREALI.....	2: 141
<b>SIRCEM</b> - COMPLEMENTARY SYSTEMS FOR PASTA FOOD PROCESSING, MEAL HANDLING PLANTS, DRY PASTA SCRAPS RECOVERY, SHORT-CUT PASTA STORAGE, SPECIAL PLANTS.....	4/A: 144
<b>SMITHS DETECTION</b> - INTERPACK: SISTEMA DI RILEVAMENTO DEI CONTAMINANTI E CONTROLLO DEL PESO PER ALIMENTI CONFEZIONATI MOD. EAGLE COMBO - JOHN CRANE ITALIA.....	8: 844
<b>SORTEX</b> - SORTEX INSIGNITA NUOVAMENTE DELLA QUEEN'S AWARD - BÜHLER.....	8: 841
<b>SPIROMATIC</b> - SISTEMA SPIROCOOL PER IL RAFFREDDAMENTO DELLE FARINE - SPIROMATIC.....	6: 657
<b>STABLE MICRO SYSTEMS</b> - PROPRIETÀ REOLOGICHE DI IMPASTI OTTENUTI CON TRITICUM DICOCCUM SCHÜBLER E TRITICUM SPELTA L. VALUTAZIONE CON IL MICROESTENSOGRAFO KIEFFER (A. ANGIOLONI).....	6: 605-610
<b>STIAVELLI</b> - CHECKWEIGHER MODEL CPS, VERTICAL PACKAGING MACHINE MODEL SVM-ELECTRONIC, MULTIHEAD WEIGHER MOD. SPC-14.....	4/A: 180

INTERPACK: GRUPPO DI CONFEZIONAMENTO MOD. SVMC-1/DFQ-ELECTRONIC PER LA REALIZZAZIONE DI SACCHETTI A DOPPIO FONDO QUADRO, CONFEZIONATRICE MOD. SVM-A-M PER CONFEZIONI A 4 SALDATURE, SELEZIONATRICE PONDERALE SERIE CP-SMD400 .....	7: 752
<b>STORCI</b> - SISTEMA PER RECUPERO DEGLI SFRIDI DI PASTA FRESCA MOD. REC 500 E GRANULOMETRIA DEL PRODOTTO TRATTATO .....	3: 303
SCRAPS RECOVERY SYSTEM MOD. REC 500 .....	4/A: 160
PRIMA CONVENTION AGENTI .....	7: 775
<b>SUNCUE</b> - ESSIACCATOIO FAR INFRARED NEW PRO-120 - IROM ITALIA .....	2: 166
<b>SUZUKI</b> - FISPAL: BRILLATRICE PER RISO LSA 4000 .....	9: 958
<b>SWM</b> - IAOM: LAMINATOIO SNR100A AD ALTA EFFICIENZA, DECORTICATRICE - SATAKE .....	7: 762
SNACKEX: SELEZIONATRICE OTTICA SERIE ALPHA SCAN – SATAKE .....	9: 967
<b>SYSTELIA</b> - AEMIC: RILEVATORE EWD PER IL CONTROLLO DEGLI INSETTI NEI CEREALI STOCCATI .....	2: 143
<b>TAIWAN LIH TAY</b> - FISPAL: LINEA PER NOODLE ISTANTANEI MOD. LTB-600 .....	9: 959
<b>TAPCO</b> - IAOM: TAZZA SUPER EUROBUCKET PER ELEVATORI .....	9: 949
<b>TECALIT</b> - TDU DRYER FOR SHORT-CUT PASTA, NOVA 2200 PC AND NOVA 400 PCN PRESS FOR BOTH NEST PASTA AND SHORT-CUT PASTA .....	4/A: 146
<b>TECHNE</b> - AISTEC: CICLIZZATORE TERMICO TC-312 - LEVANCHIMICA .....	10: 1069
<b>TECHNIPES</b> - INTERPACK: INSACCATRICE MOD. ITN PER SACCHI A VALVOLA .....	7: 750
<b>TECHNOSILOS</b> - INTERPACK: SISTEMA DI ESTRAZIONE E SETACCIAMENTO PRODOTTO .....	7: 749
<b>TEKPRO</b> - CAMPIONATORE A GRAVITÀ SAMPLEX CS90 - TRE EMME .....	11: 1237
<b>TEMP-AIR</b> - IAOM: IMPIANTO DI RISCALDAMENTO THERMAL REMEDIATION PER IL TRATTAMENTO TERMICO .....	8: 852
<b>TEPNEL BIOSYSTEMS</b> - ICC: BOKITS SOYA PROTEIN, BOKITS PER LA PRESENZA DI UOVA NEGLI ALIMENTI, ANALISI QUANTITATIVA DELLA CASEINA E PROTEINE DEL LATTE NEGLI ALIMENTI, E PER LA PRESENZA DI B-LATTOGLOBULINA, ARACHIDI O PROTEINE DI SESAMO - CELBIO .....	10: 1092
<b>TH. GEYER</b> - ESSIACCATORE E INCENERITORE AUTOMATICO PREPASH 129 - CONTARDI .....	4: 388
<b>TIPAK SERVICE</b> - SOLUTIONS FOR THE PACKAGING .....	4/A: 187
<b>TRAFILE TURCONI</b> - PENNE DIES FOR HORIZONTAL AND VERTICAL MACHINES .....	4/A: 146
<b>TRAMCO</b> - IAOM: SISTEMA DI TRASPORTO JETBELT A CUSCINETTO D'ARIA .....	9: 949
<b>TRE EMME</b> - CAMPIONATORE A GRAVITÀ SAMPLEX CS90 - TEKPRO .....	11: 1237
<b>TREMCAR</b> - IAOM: AUTOCISTERNA PNEUMATICA IN ALLUMINIO .....	9: 946
<b>TRIPETTE &amp; RENAUD</b> - TUBAZIONI A TENUTA STAGNA E STACCI CENTRIFUGHI .....	4: 385
<b>TROCCON</b> - AEMIC: ACCESSORI E RICAMBI PER L'INDUSTRIA MOLITORIA .....	2: 147
<b>UGUR</b> - AEMIC: MACCHINE E ATTREZZATURE PER MOLINI, SEMOLIFICI E MANGIMIFICI, IMPIANTI DI PULITURA .....	2: 145
<b>VAR-SPE</b> - IAOM: MOTOVARIATORE A POMPA P02-M10 - VAR-SPE .....	9: 951
<b>VECOM ITALIA</b> - HYGIENE SEALANT PER L'IGIENIZZAZIONE DI GIUNTI E FESSURE NELLE PAVIMENTAZIONI .....	7: 741
<b>VEGA ITALIA</b> - SENSORE RADAR MOD. VEGAPULS 68 PER LA MISURAZIONE SENZA CONTATTO NEI SILI .....	6: 657
<b>VIBRONET</b> - IAOM: UMIDIFICATORE PER FARINA VIB, CAMPIONATORE PER CEREALI .....	7: 766
<b>VTT TECHNICAL RESEARCH CENTRE OF FINLAND</b> - ICC: ORGANIZZAZIONE DI RICERCA .....	10: 1101
<b>WEITEK</b> - BIG-BAG FILLING STATION: WBB05, WBB10, WBB20, WBB30, WBB40, WBB50, WBB150 .....	4/A: 178
<b>ZANIN F.LLI</b> - SISTEMA DI ESSIACCAMENTO LENTO PER MAIS .....	11: 1244
DRYING, CLEANING, HANDLING AND STORAGE PLANTS .....	4/A: 164
IMPIANTI PER PULITURA CEREALI, ELEVATORE TRASPORTATORE PER CEREALI .....	5: 541
<b>ZINDO</b> - BARESINA 6X4 MODEL FOR TRADITIONAL SPECIAL PASTA PRODUCTION .....	4/A: 154
LA SCOMPARSA DI DOMENICO ZINGRILLO .....	6: 685