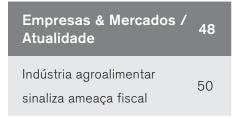
# SUMÁRIO





#### Tintas para embalagens 29 alimentares

30

38

**Empresas & Mercados** 

Indústria agroalimentar

sinaliza ameaças fiscais

**Aditivos & Nutrientes** 

Algas marinhas edíveis

# Higiene & Segurança Campylobacter A bactéria silenciosa Plano de Controlo dos Géneros Alimentícios Legionella Segurança alimentar 64 Formação de manipuladores de carnes

Tecnologia	
Controlo da temperatura na	33
qualidade alimentar	33
Visão artificial	35
na indústria alimentar	33

Legislação	
Rotulagem de produtos alimentares	72

## Editorial Tradição & Inovação

Salsicharia tradicional	3
portuguesa	3

Processamento	
Fruta Crocante	44

#### Produção

Carapau	fumado	9

Nutrição	
Saúde no século XXI	76

### Notícias 14

# Embalamento & Engarrafamento Embalagem para frescos pré-cortados Laboratório de Embalamento da Universidade Católica

25

Entrevista: Tetra Pak



2 TECNOALIMENTAR N.º2