

Índice bibliográfico de eurocarne 2011

Relación de todos los artículos publicados desde el número 193 (enero-febrero) hasta el número 202 (diciembre)

Actualidad

- **Beef Extravaganza mostró el potencial del sector cárnico inglés uniendo a exportadores y mayoristas.** Jesús Cruz. Nº 197. Junio 2011. Pág. 76-77.
- **Carne, energía natural: la gran apuesta de Aecoc para el sector.** David Barreiro. Nº 195. Abril 2011. Pág. 43-46.
- **Celebrada una jornada de modernización de la inspección de la carne en mataderos.** Jesús Cruz. Nº 201. Noviembre 2011. Pág. 78-81.
- **Celebrado el IX Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición.** David Barreiro. Nº 201. Noviembre 2011. Pág. 82-83.
- **Entra en vigor la nueva normativa en torno a la clasificación de canales.** Jesús Cruz. Nº 201. Noviembre 2011. Pág. 46-57.
- **Fiab presentó el balance de la industria alimentaria en 2010.** David Barreiro. Nº 196. Mayo 2011. Pág. 82-83.
- **Lleida acogió las XXI Jornadas Nacionales de la Carne y Seguridad Alimentaria de AVESA.** Jesús Cruz. Nº 201. Noviembre 2011. Pág. 72-77.
- **Lugo acoge el VI Congreso Mundial del Jamón.** David Barreiro. Nº 198. Julio-agosto 2011. Pág. 62-66.
- **Lugo acogió la VI edición del Congreso Mundial del Jamón.** Jesús Cruz. Nº 199. Septiembre 2011. Pág. 78-85.
- **Nuevo Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.** Jesús Cruz. Nº 195. Abril 2011. Pág. 84-85.

Aditivos

- **Efecto de la reducción de la concentración de nitratos y nitritos en la calidad sensorial de productos cárnicos crudo-curados.** María Lorente, Beatriz Villegas y María José Sánchez. Nº 194. Marzo 2011. Pág. 74-79.

- **Nuevas normas sobre aromas e ingredientes aromatizantes para la industria cárnica.** Jesús Cruz. Nº 194. Marzo 2011. Pág. 80-81.
- **Recubrimientos comestibles antimicrobianos para el aumento de la seguridad y vida comercial de productos cárnicos.** Idoya Fernández-Pan y Juan Ignacio Maté. Nº 197. Junio 2011. Pág. 46-55.

Arte

- **Carnes pintadas. 20 años de arte en eurocarne.** María Casablanca. Nº 200. Octubre 2011. Pág. 42-46.

Calidad

- **Situación actual de las marcas de calidad en España.** David Barreiro. Nº 199. Septiembre 2011. Pág. 41-48.

Elaborados cárnicos

- **El incremento de la temperatura en el ciclo de secado del Chorizo Riojano y su influencia en los atributos sensoriales.** Área técnica CTIC. Nº 194. Marzo 2011. Pág. 66-73.
- **Problemas de los embutidos crudos curados.** Jacint Arnau. Nº 194. Marzo 2011. Pág. 50-65.

Entrevistas

- **Entrevista al pintor y escultor Antonio López.** eurocarne. Nº 200. Octubre 2011. Pág. 47-50.
- **Entrevista a Miguel Fernández, presidente del comité científico del VI Congreso Mundial del Jamón.** Jesús Cruz. Nº 197. Junio 2011. Pág. 72-75.
- **Entrevista a Luciano Casellas, presidente de Bta. & Hispack 2012.** David Barreiro. Nº 202. Diciembre 2011. Pág. 118-121.

- **Entrevista a Roberto Sabrido, presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.** Jesús Cruz. Nº 198. Julio-agosto 2011. Pág. 46-50.
- **Entrevista a Víctor Pascual, codirector de Alimentaria & Horexpo Lisboa.** David Barreiro. Nº 194. Marzo 2011. Pág. 46-48.

Envasado

- **Efecto de la maduración en la vida útil de la carne de vacuno envasada en atmósfera modificada.** Pérez-Juan. M., Vitale M., Lloret E., Arnau J., Realini C.E. Nº 198. Julio agosto 2011. Pág. 74-78.
- **Envases inteligentes: aplicaciones en el sector cárnico.** Teresa Calvo, Inma Lorente y Nuria Herranz. Nº 202. Diciembre 2011. Pág. 103-108.
- **La importancia del control de calidad en el envasado de alimentos.** Pascual-Lizaga, A. Nº 198. Julio-agosto 2011. Pág. 80-82.
- **Nuevo reglamento para materiales plásticos en contacto con alimentos.** P. Melgarejo-Martínez. Nº 194. Marzo 2011. Pág. 82-83.
- **Situación actual y perspectivas de futuro del sector del envase de alimentos.** David Barreiro. Nº 198. Julio-agosto 2011. Pág. 68-72.

Etiquetado

- **El Parlamento Europeo aprueba un documento para un etiquetado de alimentos más claro y completo.** David Barreiro. Nº 196. Mayo 2011. Pág. 80-81.

Ferias

- **El Salón de la Alimentación de Castilla y León supera las expectativas.** David Barreiro. Nº 195. Abril 2011. Pág. 88-90.
- **El sector cárnico será protagonista de la próxima edición del Salón de la Alimentación de Castilla y León.** David Barreiro. Nº 193. Enero-febrero 2011. Pág. 96-97.
- **Las ferias tecnológicas: entre la recesión y el cambio de modelo.** David Barreiro. Nº 202. Diciembre 2011. Pág. 110-116.

Higiene

- **Desinfección ambiental de la industria cárnica.** David Sáez. Nº 195. Abril 2011. Pág. 76-82.

Ibérico

- **El sector ibérico no mejora su situación pese a la subida del consumo.** Jesús Cruz. Nº 196. Mayo 2011. Pág. 37-44.

Ingredientes

- **La piel de tomate como fuente de licopeno en productos cárnicos convencionales, listos para el consumo (RTE) y listos para cocinar (RTC).** Calvo, M.M., Gámez, M.C., García, M.L., Selgas M.D. Nº 202. Diciembre 2011. Pág. 88-100.

Informes

- **El mercado de la carne de porcino y de jamón curado en China.** David Barreiro. Nº 193. Enero-febrero 2011. Pág. 68-78.
- **El sector cárnico en Portugal: gran dependencia de las importaciones desde España.** Jesús Cruz. Nº 194. Marzo 2011. Pág. 39-44.
- **Estudio de la competitividad en el sector cárnico de la UE.** David Barreiro. Nº 199. Septiembre 2011. Pág. 56-60.
- **Los fabricantes de maquinaria para la industria alimentaria apuestan por las exportaciones ante la falta de demanda a nivel nacional.** Jesús Cruz. Nº 202. Diciembre 2011. Pág. 48-53.
- **Tendencias estratégicas a largo plazo en el mercado mundial de carne.** Stephanie Alves Abbal. Nº 193. Enero-febrero 2011. Pág. 64-66.

Innovación

- **Posibilidades de desarrollo de productos innovadores. Tendencias en el sector cárnico.** Rosana López Alonso. Nº 193. Enero-febrero 2011. Pág. 52-62.

Investigación

- **Aceptabilidad sensorial de la carne de ovino inglesa por consumidores españoles.** M. Font i Furnols, M.M. Campo, E. Riaguas, J.P. Garnier, P. Roncalés, P. Monge, M.C. Vidal-Aragón, S. Morris. Nº 201. Noviembre 2011. Pág. 66-71.
- **Características de los embutidos tradicionales (Salchichón de Requena) y las razones de su gran aceptación por los consumidores.** Mónica Flores y Alicia Olivares. Nº 199. Septiembre 2011. Pág. 50-54.
- **Caracterización de la materia prima para la elaboración de productos cárnicos transformados y precocinados.** Panea, B., Ripoll, G., Albertí, P., Chapullé, J.L., Pina, J.L. Nº 195. Abril 2011. Pág. 49-60.

- **Determinación del porcentaje de grasa intramuscular en lomo de cerdo mediante métodos químicos y métodos no invasivos.** A. Brun, M. Gispert, A. Valero, M. Font i Furnols. N° 199. Septiembre 2011. Pág. 70-77.
- **Establecimiento de valores microbiológicos de referencia en un matadero y sala de despique de aves.** José A. Sánchez Rodríguez, Salud Serrano Jiménez, Rocío Marfil Navarro, José Diz Pérez, Manuela L. Jordal Villarejo. N° 199. Septiembre 2011. Pág. 62-68.
- **Estudio de la competitividad en el sector cárnico de la UE.** David Barreiro. N° 199. Septiembre 2011. Pág. 56-60.
- **Inhibición de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* mediante alta presión hidrostática en un producto listo para el consumo como el bloc de foie gras.** Nicoletta Belletti, Brigitte Martínez, Teresa Aymerich y Margarita Garriga. N° 197. Junio 2011. Pág. 56-60.
- **Inyección: alta tecnología en marinado aplicado a carnes de aves.** Departamento de I+D del grupo Adfood. N° 202. Diciembre 2011. Pág. 70-80.

Jamón curado

- **Actividad fúngica en el jamón curado.** C. Alapont, P.V. Martínez y M.C. López-Mendoza. N° 196. Mayo 2011. Pág. 52-61.
- **Estudio de verificación del origen racial en productos de cerdo ibérico comercializados al corte.** Ignacio Clemente, Alberto Membrillo, Oliva Polvillo, Manuel Juárez, Juan Carlos Racero y Antonio Molina. N° 196. Mayo 2011. Pág. 46-50.
- **Influencia del efecto del IGF2 sobre la calidad de las paletas curadas obtenidas de cerdos controlados por la D.O.P. Jamón de Teruel.** Raquel Reina, Pascual López-Buesa y Carmen García. N° 193. Enero-febrero 2011. Pág. 81-86.
- **La caída en el consumo de jamón curado obliga a las empresas a buscar en las exportaciones su salvación.** Jesús Cruz. N° 198. Julio-agosto 2011. Pág. 53-60.

Mataderos

- **Valoración del bienestar animal y la calidad de la canal y de la carne de cerdos aturdidos con mezclas de nitrógeno y dióxido de carbono.** P. Llonch, P. Rodríguez, M. Gispert, A. Dalmau y A. Velarde. N° 193. Enero-febrero 2011. Pág. 88-94.

Platos preparados

- **Platos preparados en España: presente y futuro.** David Martínez. N° 197. Junio 2011. Pág. 39-44.

Producción

- **Producción y comercialización de carne y productos cárnicos procedentes de especies de aves de caza y de la avicultura alternativa.** Rojas, M., González, I. García, T. y Martín, R. N° 196. Mayo 2011. Pág. 68-79.

Seguridad alimentaria

- **El problema de *Campylobacter*.** Mónica Gañán, Adolfo J. Martínez y Alfonso V. Carrascosa. N° 201. Noviembre 2011. Pág. 58-65.
- **Higiene y seguridad alimentaria: una visión europea.** M. Dolors Guàrdia i Gasull. N° 201. Noviembre 2011. Pág. 37-44.
- **Informe del Comité Científico de la AESAN sobre los biofilms y su repercusión en la seguridad alimentaria.** Redacción **eurocarne**. N° 195. Abril 2011. Pág. 70-75.
- ***Listeria monocytogenes*, *Salmonella* y *Escherichia coli* O157:H7 en empresas productoras de carne picada y preparados de carne. Estudio preliminar.** Margarita Garriga, Belén Martín y Teresa Aymerich. N° 196. Mayo 2011. Pág. 62-66.
- **Publicada la Ley de seguridad alimentaria y nutrición.** David Barreiro. N° 198. Julio-agosto 2011. Pág. 37-44.

Tecnología

- **Aplicación de electrones acelerados para eliminar los patógenos de productos cárnicos listos para su consumo (RTE).** Ordóñez, J.A., Cabeza, M.C., Cambero, M.I. y de la Hoz, L.. N° 197. Junio 2011. Pág. 62-70.
- **Determinación del porcentaje de magro del jamón y del lomo con tomografía computerizada.** María Font i Furnols, Anna Carabús, Laia Collell y Marina Gispert. N° 195. Abril 2011. Pág. 62-68.
- **Aplicaciones de la tomografía computerizada en el campo de la producción y la tecnología de los alimentos.** Anna Carabús, Elena Fulladosa, Núria García-Gil, Marina Gispert y María Font y Furnols. N° 202. Diciembre 2011. Pág. 60-68.
- **Determinación no destructiva de los contenidos de agua y sal en jamón curado mediante el equipo *Sequid RFQ-Scan*.** Marc Rubio, Elena Fulladosa, Pere Durán y Núria García-Gil. N° 202. Diciembre 2011. Pág. 82-87.
- **La inversión en innovación tecnológica, vital para el desarrollo económico y social.** Jesús Cruz. N° 202. Diciembre 2011. Pág. 38-47.
- **Las altas presiones, una realidad industrial al alcance de todas las empresas cárnicas.** Helena Nunes y Narcís Grèbol. N° 202. Diciembre 2011. Pág. 54-59. ■