Industria Conserve
Pubblicazione iscritta al n. 196
del Registro Stampa del Tribunale di
Parma in data 28.3.1953

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO
HEMEROTECA
13 NOV. 2009

Redazione
V.le Tanara 31/a, 43100 Parma
tel (39) 0521 795208
fax (39) 0521 771829
E-mail: gloria.attolini@ssica.it
Internet: www.ssica.it

Direttore responsabile
Giovanni Ballarini

Redattore Capo
Maria Gloria Attolini

Servizi redazionali
Luca Guareschi
Marta Dall'Orto

Grafica e impaginazione
Edicta p.s.c.r.l.

Periodicità
Trimestrale

Editore
Edicta p.s.c.r.l.
via Torrente Termina 3/b
43100 Parma
Tel. 0521251848 - Fax 0521907857
www.edicta.net
Registro di R.O.C. Registro degli
operatori della Comunicazione n. 9980

Per la pubblicità
Tel. 0521921346

Costo dell'abbonamento

Italia	**€ 65,00**
Europa	**€ 82,00**
Altri Paesi	**€ 108,00**

L'abbonamento partirà dal primo
numero disponibile.

INDUSTRIA CONSERVE

RIVISTA TRIMESTRALE DELLA STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI IN PARMA

viene pubblicata dal 1925

Anno LXXXIV – numero 3
luglio – settembre 2009

S O M M A R I O

135 **Sara Cavalca, Luciana Bolzoni**
Determinazione di 4-idrossi-2-nonenale ed esanale in salumi stagionati tipici italiani
4-hydroxy-2-nonenal and hexanal determination in typical Italian aged pork products

147 **Anna Sannino**
Metilmercurio nei prodotti ittici. Valutazione di un metodo gas cromatografico basato su AOAC 988.11
Methylmercury in fish products. Evaluation of a gas chromatographic method based on AOAC 988.11

153 **Pierpaolo Rovere, Andrea Brutti, Barbara Franceschini, Laura Trasatti, Paola Pittia**
Applicazione del modello cinetico "Mean Kinetic Temperature" (MKT) alla valutazione della temperatura nella catena del freddo
Application of the "Mean Kinetic Temperature" (MKT) model to temperature evaluation in the cold chain

167 **László Körmendy, Patrizia Cattaneo, Endre Zukál, Ágnes Kovács**
Proposta di calcolo del "contenuto in carne" secondo la dichiarazione della quantità degli ingredienti (*QUID - Quantitative Ingredient Declarations*), con particolare attenzione alla variabilità della concentrazione proteica delle materie prime carnee
Proposal for calculation of 'meat content' according to the Quantitative Ingredient Declarations (QUID), with particular reference to the variability in protein concentration of the raw-meat materials

179 **M. Paola Previdi, Barbara Franceschini, Elisabetta Manganelli**
Valutazioni sul comportamento di *Alicyclobacillus* sp. in prodotti acidi
Evaluations of the behaviour of Alicyclobacillus *sp. in acid products*

183 Documentazione tecnica e scientifica

197 Eventi, convegni e congressi
Maria Gloria Attolini e Antonio Trifirò
IFU Workshop 2009