

CarneTec

2017 CALENDÁRIO EDITORIAL

Revista CarneTec

A revista trimestral CarneTec, publicada em espanhol e português, é o veículo ideal sobre tecnologias de processamento de carnes, cases de sucesso, inocuidade de alimentos e muito mais.

Carnetec.com/carnetec.com.br

Os sites da CarneTec são uma fonte líder de notícias do setor de carnes para as empresas processadoras da América Latina. Os sites também contêm uma extensa lista de artigos técnicos elaborados por reconhecidos pesquisadores e profissionais da indústria da carne ao redor do mundo.

CARNETEC.COM > CARNETEC.COM.BR

CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE

Processamento Primário

Desenvolvimento de cor e maciez da carne durante a refrigeração da carcaça bovina

Processamento Posterior

Embalagens com atmosfera modificada (MAP) para frios: qual é a utilização efetiva?

Como escolher as melhores tripas para as salsichas de valor agregado

Qualidade e Inocuidade

Como estender a vida útil para cortes de frango: etapas essenciais

Novos Desenvolvimentos

Um estudo com aplicação prática para a indústria cárnea

APLICAÇÕES PRÁTICAS

Relato de Campo

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

Produtos e Formulações

Presunto ibérico

Ideias e Tendências

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

Prévia

Expo Carnes 2017, Monterrey, México (edição em espanhol)

Divulgação

Expo Carnes 2017, Monterrey, México,
1 a 3 de março de 2017 (edição em espanhol)

Espanhol

Fechamento de espaço: 27/12
Entrega de materiais: 10/1

Português

Fechamento de espaço: 27/12
Entrega de materiais: 10/1

4 de janeiro

Tratamento de água no processamento de carne de frango: passos importantes

11 de janeiro

Embalagens inovadoras que fortalecem a inocuidade do produto

18 de janeiro

HPP na América Latina

25 de janeiro

Seis benefícios da atualização de equipamentos frigoríficos

1 de fevereiro

Como manter qualidade, rendimento e padrões durante o armazenamento de carne

8 de fevereiro

Considerações sobre classificação de carcaças bovinas

15 de fevereiro

Novos sistemas de raios-X para frigoríficos

22 de fevereiro

A importância da cadeia de frio nas operações avícolas

1 de março

Fotoionização nas operações de carne bovina na América Latina

8 de março

Pesquisas apresentadas na Reciprocal Meat Conference, EUA

15 de março

Recentes inovações na tecnologia de processamento de carnes

22 de março

Genômica comparativa para entender a patogenicidade da Salmonella

29 de março

Utilização de amidos no processamento de frango

CarneTec

Guia de Fornecedores 2017-2018 (em espanhol)

CarneTec – Edição em Português CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE

Processamento Primário

Resfriamento de carcaças de frango em chiller de imersão de água

Considerações sobre a deterioração Blown Pack em cortes cárneos embalados a vácuo

Processamento Posterior

Validação do cozimento de produtos cárneos

Qualidade e Inocuidade

A evolução da embalagem na conservação dos alimentos cárneos

Novos Desenvolvimentos

Tendências no consumo de produtos cárneos ao redor do mundo

APLICAÇÕES PRÁTICAS

Relato de Campo

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

Produtos e Formulações

Requisitos para formular mortadela de baixo custo estável em temperatura ambiente

Ideias e Tendências

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

Prévia

TecnoCarne 2017, São Paulo, Brasil
(edição em português)

Divulgação

TecnoCarne & Leite,
São Paulo, Brazil 8 a 10 de agosto (português)

Espanhol

Fechamento de espaço: 22/3
Entrega de materiais: 3/4

Português

Fechamento de espaço: 22/3
Entrega de materiais: 3/4

5 de abril

Perspectivas para a inocuidade de alimentos em 2050

12 de abril

Melhoramento do perfil de ácidos graxos em produtos cárneos

19 de abril

Desafios para a capacidade de retenção de água nas aves grandes

26 de abril

Como a embalagem afeta a qualidade de bacon congelado e fatiado

3 de maio

Automatização na indústria de carne – Parte I (bovinos)

10 de maio

Os requerimentos na rastreabilidade da carne de bovinos

17 de maio

Como reduzir casos de “white striping” na carne de frango

24 de maio

Automatização na indústria de carne – Parte II (aves)

31 de maio

Nomenclatura para os cortes de carne bovina

7 de junho

Tornando subprodutos em carne: a indústria de gado bovino em Honduras

14 de junho

Novas embalagens para cortes de músculo inteiro

21 de junho

Neutralização de antimicrobianos para atingir a inocuidade de alimentos

28 de junho

Utilização de ingredientes naturais no processamento de carne bovina

CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE

Processamento Primário

Tecnologia infravermelho para determinar alta qualidade de cortes bovinos

Processamento Posterior

Utilização de alternativas aos fosfatos no processamento posterior de carne de frango
Vantagens competitivas do processamento com alta pressão (HPP) para frigoríficos de carne suína

Qualidade e Inocuidade

Como alcançar redução de sódio e bom sabor nas salchichas

Novos Desenvolvimentos

Um estudo com aplicação prática para a indústria cárnea

APLICAÇÕES PRÁTICAS

Relato de campo

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

Produtos e Formulações

Meatloaf (“pastel de carne”)

Ideias e Tendências

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

Prévias

Process Expo 2017, Chicago, EUA (edição em espanhol), Andina Pack 2017, Bogotá, Colômbia (edição em espanhol)

Divulgação

Process Expo, Chicago, IL, EUA, 19 a 22 de setembro de 2017 (em espanhol)
Andina Pack, Bogotá, Colômbia, 7 a 10 de novembro de 2017 (em espanhol)

Espanhol

Fechamento de espaço: 27/6
Entrega de materiais: 10/7

Português

Fechamento de espaço: 27/6
Entrega de materiais: 10/7

5 de julho

Novas tecnologias utilizadas na produção de carne no México

12 de julho

Rótulos e embalagens: novas tendências

19 de julho

Oportunidades de mercado para carne de frango com “woody breast”

26 de julho

A embalagem case-ready

2 de agosto

Relação entre manejo de aves e inocuidade de alimentos

9 de agosto

Como evitar a infestação de ácaros em presunto curado

16 de agosto

Extensão da vida útil com embalagem de alta resistência

23 de agosto

Uma explicação sobre os cortes bovinos subutilizados

30 de agosto

Conservantes alternativos ao nitrito para produtos cárneos

6 de setembro

Processos térmicos contra Salmonella e Listeria monocytogenes – Parte I (carne bovina)

13 de setembro

Processos térmicos contra Salmonella e Listeria monocytogenes – Parte II (carne de frango)

20 de setembro

O impacto de temperaturas de processamento na qualidade de carne

27 de setembro

Por que a manutenção de equipamentos é importante para as operações avícolas?

CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE

Processamento Primário

Tecnologias inovadoras de escaldagem de aves com ar quente

Abate de suínos: como implementar controles e padrões microbiológicos

Processamento Posterior

Dicas úteis na utilização de fatiadoras para elaboração de bacon

Presunto defumado: técnicas, serviços e equipamentos

Qualidade e Inocuidade

Como manter rendimento e qualidade durante o trimming de carne bovina

Novos Desenvolvimentos

Um estudo com aplicação prática para a indústria cárnea

APLICAÇÕES PRÁTICAS

Relato de Campo

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

Produtos e Formulações

Shish Kabob

Ideias e Tendências

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

Prévia

IPPE 2018, Atlanta, EUA (espanhol e português)

Divulgação

IPPE, Atlanta, EUA, 31 de janeiro a 2 de fevereiro de 2018 (espanhol e português)

Espanhol

Fechamento de espaço: 29/9
Entrega de materiais: 11/10

Português

Fechamento de espaço: 29/9
Entrega de materiais: 11/10

4 de outubro

Como manter a inocuidade no processamento de frango

11 de outubro

Uso de ingredientes não cárneos no processamento de carne bovina

18 de outubro

Como evitar o desenvolvimento de carcaças escuras

25 de outubro

As tendências mais recentes de embalagem na América Latina

1 de novembro

Como implementar controles microbiológicos no abate de aves

8 de novembro

Pesquisas apresentadas na Reciprocal Meat Conference, EUA

15 de novembro

Como atingir o pH ideal no processamento de frango

22 de novembro

Efeitos da Lei de Modernização de Segurança de Alimentos (FSMA) dos EUA

29 de novembro

O sistema TIF do México: um exemplo líder da América Latina

6 de dezembro

Pesquisas apresentadas na Reciprocal Meat Conference, EUA

13 de dezembro

As futuras tendências no setor avícola latino-americano

20 de dezembro

Como melhorar a segurança dos funcionários nos frigoríficos

27 de dezembro

Evitando o desenvolvimento de doenças no processamento de frango

CarneTec

CONTATOS DE VENDAS

Bill Kinross

Vice-presidente, Diretor-geral

Tel.: +1 312-274-2214

Email: bkinross@meatingplace.com

Karen Moriarty

Gerente de contas

Tel.: +1 630-579-9850

Email: kmoriarty@meatingplace.com

De Luca Filho

Diretor comercial

Tel.: +55 (11) 99611-1202

Email: deluca@carnetec.com.br

Mike Walsh

Gerente de contas sênior

Tel.: +1 312-274-2205

Email: mwalsh@meatingplace.com

Jim Shannon

Gerente de contas sênior

Tel.: +1 845-627-1361

Email: jshannon@meatingplace.com

Rob Brockley

Gerente de contas

Tel.: +1 312-203-3006

Email: rbrockley@meatingplace.com