

CarneTec

2025 CALENDÁRIO EDITORIAL

Publicada em português e espanhol e disponível tanto on-line quanto impressa, a CarneTec fornece notícias diárias e know-how técnico para empresas processadoras de carnes na América Latina. Estas empresas mantêm-se atualizadas através das newsletters e dos artigos técnicos escritos e editados por uma equipe de jornalistas junto a especialistas do meio científico. A revista trimestral da CarneTec é o veículo ideal sobre tecnologias de processamento primário e posterior de carnes, inocuidade de alimentos, novos desenvolvimentos e muito mais.



CARNETEC.COM > CARNETEC.COM.BR

Janeiro-Março 2025

CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE

Processamento Primário

Controle microbiológico e de contaminação em plantas de abate e processamento bovino

Alta qualidade e segurança no corte de asas de frango

Processamento Posterior

Bons usos de extensores de carne em formulações de salsichas

Qualidade e Inocuidade

Inovações no armazenamento refrigerado para preservação de produtos cárneos

Novos Desenvolvimentos

Um novo estudo para auxiliar o P&D da indústria cárnea

APLICAÇÕES PRÁTICAS

Relato de Campo

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

Produtos e Formulações

Bife de flanko

Ideias e Tendências

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

PRÉVIA

IFFA 2025—3–8 de maio de 2025, Frankfurt, Alemanha (em português e espanhol)

ESPANHOL

Fechamento de espaço: 6/12

Entrega de materiais: 20/12

PORTUGUÊS

Fechamento de espaço: 18/12

Entrega de materiais: 10/1

Abril-Junho 2025

CarneTec—Guia de Fornecedores 2025-2026
(em espanhol)

CarneTec—Edição em Português

CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE

Processamento Primário

Uso de algoritmos de aprendizagem de máquina para predição de absorção de água nas carcaças de frango

Processamento Posterior

Cozimento e seus impactos na segurança e estabilidade de produtos cárneos prontos para consumo

Uso de antioxidantes naturais em produtos cárneos

Qualidade e Inocuidade

Impacto da tecnologia de colorimetria na qualidade visual da carne

Novos Desenvolvimentos

Culturas bacterianas para bioproteção e aumento da estabilidade de produtos cárneos

APLICAÇÕES PRÁTICAS

Relato de Campo

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

Produtos e Formulações

Linguças especiais à base de carne de aves

Ideias e Tendências

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

PRÉVIA

Mercoagro 2025—9–12 de setembro de 2025, Chapecó (SC) (em português)

ESPANHOL-GUIA DE FORNECEDORES

Fechamento de espaço: 3/3

Entrega de materiais: 18/3

PORTUGUÊS

Fechamento de espaço: 19/3

Entrega de materiais: 29/3

CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE**Processamento Primário**

Como otimizar as operações de depenagem de aves
Escaldagem, divisão e corte de carcaças nas plantas de suínos

Processamento Posterior

Intensificadores de sabor em produtos cárneos de valor agregado

Qualidade e Inocuidade

Vantagens e avanços na detecção de objetos estranhos no processamento de carne

Novos Desenvolvimentos

Um estudo para auxiliar o P&D da indústria cárnea

APLICAÇÕES PRÁTICAS**Relato de Campo**

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

Produtos e Formulações

Peru assado

Ideias e Tendências

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

PRÉVIAS

EATS (anteriormente conhecida como Process Expo) 2025—28-30 de outubro de 2025 Chicago, IL, EUA (em espanhol)

Andina Pack 2025—4-7 de novembro de 2025, Bogotá, Colômbia (em espanhol)

ESPAANHOL

Fechamento de espaço: 4/6

Entrega de materiais: 16/6

PORTUGUÊS

Fechamento de espaço: 25/6

Entrega de materiais: 16/7

CIÊNCIA E PROCESSAMENTO DA CARNE**Processamento Primário**

Melhores práticas no processamento de miudezas de aves

Processamento Posterior

Aditivos para carne: segurança alimentar, benefícios e regulamentações

Processos e tecnologias por trás das operações de cura a seco de carne

Qualidade e Inocuidade

Opções de embalagens flexíveis para produtos cárneos

Novos Desenvolvimentos

Um estudo para auxiliar o P&D da indústria cárnea

APLICAÇÕES PRÁTICAS**Relato de Campo**

Reportagem sobre uma empresa processadora de carnes

Produtos e Formulações

Barriga suína

Ideias e Tendências

Novas ideias para agregar valor aos produtos cárneos

PRÉVIAS

IPPE 2026—28-30 de janeiro de 2026, Atlanta, GA, EUA (em português e espanhol)

DIVULGAÇÃO

IPPE 2026—Atlanta, EUA 28-30 de janeiro de 2026 (em português e espanhol)

ESPAANHOL

Fechamento de espaço: 4/9

Entrega de materiais: 24/9

PORTUGUÊS

Fechamento de espaço: 22/9

Entrega de materiais: 10/10

Contate os nossos executivos de contas

Saiba como fortalecer sua marca no setor de carnes da América do Norte com a Meatingplace, na América Latina com a CarneTec e no mercado de carnes alternativas com a Alt-Meat. Entre em contato conosco.

CarneTec

CONTATOS DE VENDAS

Bill Kinross

Vice-presidente e Diretor-Geral da

Telefone: (+1) 312-274-2214 (EUA)

Email: bkinross@carnetec.com

De Luca Filho

Diretor de Vendas da América Latina

Telefone: (+55) (11) 99611-1202 (Brasil)

Email: deluca@carnetec.com.br