

È disponibile “Tecnica Molitoria” di luglio (/it/notizie/3639-  
tecnica-molitoria-luglio-2019.html)



È uscito il **nuovo numero** (<https://www.chiriottieditori.it/it/tecnica-molitoria.html>) di “Tecnica Molitoria” con un articolo scientifico sul contenuto di sale nel pane artigianale ed industriale in Italia.

Fra le notizie delle rubriche: Powtech, nuovo successo per il salone delle polveri di Norimberga. Parte I - Campagna cereali 2019/2020: analisi del potenziale produttivo e del mercato - I grani antichi e il modello del marchio Kamut - Arriva Combi Mais 6.0 - Le giornate cereali di Terremerse compiono 15 anni - Effetto di molitura e stacciatura sulla distribuzione del DON nella farina integrale di grano - Confronto dei metodi di macinazione sulle proprietà della farina di riso - Aumenta la produzione 2018 di mangimi composti nella Ue - Riassunti delle ricerche internazionali su pane e mangimi - Pasta colorata - Mulino Padano sposa liera corta e sostenibilità - Come calcolare la qualità del grano - Aggiornamenti legislativi su additivi per mangimi - Agricoltura verticale: l'innovazione che salverà questo mondo e il prossimo - Il nuovo approccio all'innovazione in agricoltura - Impronte di pizza - Nuovo presidente al vertice di Ipack-Ima - Carli confermato presidente di Assosementi - Molino Girolomoni, inaugurazione nel 2020 - Linee guida per carta e cartone a contatto con gli alimenti - Il Molino De Vita tra passato e futuro - Corteva Agriscienze diventa società indipendente - Agenda delle manifestazioni, ecc.