

NUTRIZIONE



Le feste sono il trionfo della cucina tradizionale. Ma quanti ingredienti sono stati conservati prima del consumo? E quale ruolo giocano gli imballaggi?

Un gruppo di esperti italiani sta progettando gli imballaggi del futuro, con l'obiettivo di conciliare sicurezza alimentare e tutela dell'ambiente. (...)

L'articolo:

<http://www.radio3.rai.it/dl/radio3/programmi/puntata/ContentItem-799423ab-5711-452c-a5a8-c1f513ec8475.html>

Sull'argomento:

<http://ilfattoalimentare.it/imballaggi-leggi-2013.html>

<http://ilfattoalimentare.it/imballaggi-novita-europee.html>

<http://gaianews.it/salute/alimentazione/cibo-i-pericoli-nascosti-negli-imballaggi-52048.html#.UweHpIUzISc>

<http://www.doctor33.it/agenti-chimici-a-contatto-con-cibi-nemici-della-salute/clinica/news-49864.html?xrtid=YSLRTXPRALAXYCAPYCLCS>

<http://gaianews.it/salute/alimentazione/oltre-4000-sostanze-finiscono-negli-alimenti-dal-packaging-52171.html#.UwsBaYU4sV0>

<http://www.ilfattoalimentare.it/packaging-per-alimenti-salute-rischi.html>

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Imballaggio>

http://en.wikipedia.org/wiki/Packaging_and_labeling

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Emballage>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Embalaje>

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?searchword=imballaggi&ordering=newest&searchphrase=all&limit=20&option=com_search