

Year 3 • N.5/6
May/June • 2019

TECH4FOOD

MAGAZINE

DESIGN • KNOW HOW • INNOVATION • VISION

Edizioni Turbo Srl - Corso della Resistenza, 23 - 20821 - Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4/5/9 - Fax. +39 0362 600616 - Periodico bimestrale - Registrazione al Tribunale di Milano n. 2 del 4 gennaio 2018 - Stampa: Italgrafica - Novara - Poste Italiane Spa - Sped. in Abbonamento Postale DL 353/2003 (conv. in L. 27.02.2004, n.46) art. 1, comma 1, LO/MI - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

PARMA | ITALY 22|25 OCT.2019

INSPIRING INNOVATION IN FOOD TECHNOLOGIES



TURN THE PAGE

Cepi: the importance of fermentation in bakery

Adding fermentation to food processes is becoming a must for bread or similar products such as pizza. Fermentation increases the shelf life and fragrance of all kinds of bread (rye, wheat and multigrain), making the dough more elastic and reducing - if not removing - the need to use improvers. Fermented bread smells and tastes better and is easier to digest.

With more than 100 industrial installations worldwide, Cepi has developed a deep knowledge of the materials involved and of all aspects of the process. "Our technology is diversified (including bread re-work dissolvers as well as fermenters, yeast melters) and leads to a healthier, more aromatic and longer lasting product that fully preserves the characteristics of the raw materials", said the company from Forlì, Romagna. "We provide solutions for liquid sponge, rye and wheat sourdough and pre-dough, optimised for the needs of each plant to the end of achieving a higher quality of produce while saving space, manpower, additives and yeast."

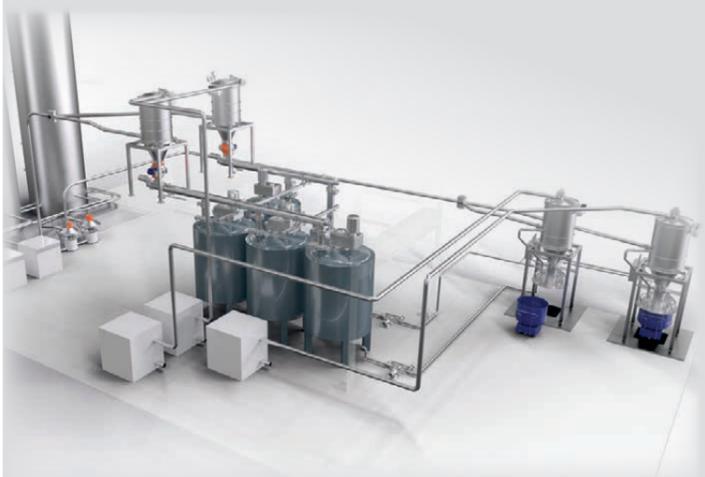
Fermenters are paired with a highly specialized integrated automation system that can handle very large productions while keeping the microorganisms in the dough in the best working conditions through the accurate management of dosing times and temperatures.

Cepi: l'importanza della fermentazione nel bakery

L'aggiunta di un processo di fermentazione sta diventando un must per i produttori di pane o prodotti simili, come la pizza. La fermentazione aumenta la conservabilità e la fragranza di ogni tipo di pane (pane di segale, frumento e multicereali), rendendo la pasta più elastica e riducendo - o addirittura abbattendo - l'uso di miglioratori. Il pane fermentato ha odore e sapore migliori ed è più digeribile.

Con più di 100 installazioni industriali in tutto il mondo, Cepi ha sviluppato una profonda conoscenza dei materiali e di tutti gli aspetti del processo. "La nostra tecnologia è diversificata (con fermentatori, tank scioglitori di lievito e frantumatori) e produce un pane sano, più aromatico e di maggior durata, che preserva appieno le caratteristiche degli ingredienti", spiega l'azienda di Forlì. "Le soluzioni che offriamo per lievito madre da farina di segale o frumento, madre liquida e poolish (biga liquida) sono ottimizzate per ogni impianto al fine di ottenere un prodotto di qualità superiore risparmiando spazi, manodopera, additivi e lievito".

Ai fermentatori Cepi è abbinato un sistema di automazione integrata altamente specializzato, in grado di gestire grosse produzioni mantenendo i microorganismi nell'impasto nelle migliori condizioni di lavorazione attraverso il controllo dei tempi di dosaggio e delle temperature.



Ilpra takes over 80% of Veripack



Ilpra, Italian producer of packaging machines, acquired 80% of Veripack, manufacturer of thermoforming machines for the food industry and the medical sector based in Cislago, province of Varese (Lombardy), by the Ivaxia company. The operation is part of the growth strategy and internationalization process announced by Ilpra during the IPO. In this case, the growth target is primarily the Indian market, where Veripack has a strong positioning. To date, Ilpra boasts more than 16,000 solutions installed, 190 employees and a large network of agents in four countries (Italy, UK, Hong Kong and United Arab Emirates). "We are very pleased with this operation," said Maurizio Bertocco, president and Ceo of Ilpra. "On the one hand, the acquisition of Veripack allows our company to integrate advanced complementary and highly performing technologies, expanding the range of products offered also to bigger machines and in the medical sector. On the other hand, we will take advantage on important synergies as regards distribution: the brand is in fact well-positioned in the Indian market, a geographical area not yet covered by our Group, but with a high potential for development".

Ilpra acquisisce l'80% di Veripack

Ilpra, specialista italiano del confezionamento, rende nota l'acquisizione dell'80% di Veripack, noto produttore di macchine termoformatrici per il settore alimentare e medicale con sede a Cislago, in provincia di Varese (Lombardia), dalla società Ivaxia. L'operazione rientra nel percorso di crescita e sviluppo annunciato da Ilpra in sede di Ipo, anche sul fronte internazionale. In questo caso, l'obiettivo di crescita è rivolto in primis al mercato indiano, dove Veripack ha un posizionamento consolidato. Ad oggi, Ilpra vanta più di 16mila soluzioni installate, 190 dipendenti e una vasta rete di venditori presenti in quattro paesi (Italia, Uk, Hong Kong ed Emirati Arabi Uniti). "Siamo estremamente soddisfatti dell'operazione", commenta Maurizio Bertocco, presidente e Ad di Ilpra. "L'acquisizione di Veripack ci permette, da un lato, di integrare avanzate tecnologie complementari e particolarmente performanti, ampliando la gamma di prodotti offerti anche su macchine di maggiori dimensioni e nel settore medicale e, dall'altro, di sfruttare importanti sinergie a livello distributivo. Il marchio è infatti ben radicato sul mercato indiano, area geografica ad oggi non ancora presidiata dal nostro Gruppo, che presenta un elevato potenziale".

ProFood Tech: the 2019 edition of the North American trade show ends with great success



The second edition of ProFood Tech, on stage on the past 26-28 March at McCormick Place, Chicago, closes with record figures. The biennial trade show, produced in collaboration by PMMI (Association for Packaging and Processing Technology), Koelnmesse and the International Dairy Foods Association (IDFA), addresses professional operators in the food and beverage industries. It was attended by 414 world exhibitors and more than 5,000 attendees. "I have to admit that we expected such a result, since Koelnmesse's experience in the food technology sector and the quality of a market like the United States could only lead to a successful outcome," said Thomas Rosolia, Ceo of Koelnmesse Italia. The analysis of the rate of internationality is also impressive both with regard to exhibitors (this year companies from 24 countries attended the fair, against the 12 of the previous edition) and visitors, who arrived to Chicago from 78 countries. ProFood Tech returns to McCormick Place in 2021, from 23 to 25 February.

ProFood Tech: termina con successo l'edizione 2019 della rassegna nordamericana

Si chiude con numeri in crescita la seconda edizione di ProFood Tech, in scena presso il McCormick Place di Chicago dal 26 al 28 marzo scorso. La rassegna, con cadenza biennale, è organizzata da Koelnmesse in collaborazione con PMMI (Association for Packaging and Processing Technology) e IDFA (International Association of Dairy Industry). Rivolta agli operatori dell'industria alimentare e delle bevande, la manifestazione ha visto la partecipazione di 414 espositori da tutto il mondo e più di 5mila visitatori professionali. "Devo ammettere che ci attendavamo questo risultato: l'esperienza di Koelnmesse nel settore delle tecnologie alimentari e la qualità di un mercato come quello statunitense non potevano che portare a una nuova storia di successo", commenta Thomas Rosolia, amministratore delegato di Koelnmesse Italia. Significativa l'analisi del tasso di internazionalità, cresciuto sia per quanto concerne gli espositori (quest'anno erano presenti in fiera aziende da 24 Paesi, contro i dodici della edizione precedente) che i visitatori, giunti a Chicago da ben 78 Paesi. La terza edizione è in programma dal 23 al 25 febbraio 2021.