

Empresas

- 21 Indual**
Productos semielaborados para heladería y repostería
- 22 Multipack**
Desde un bombón hasta una prepizza: envasadoras automáticas horizontales sistema Flowpack
- 24 Nuevos Sabores S.R.L.**
Líder en chocolates industriales y baños para heladería y repostería
- 25 Simes S.A.**
Traterm ETP - Línea para procesado de pulpas de frutas
- 26 Carleti**
El nombre de la cereza
- 30 Talleres AENE**
Nuevas líneas de maquinarias para el sembrado de productos sólidos y líquidos en cremas heladas
- 32 Tecwo de Argentina S.R.L.**
Equipamientos comerciales y gastronómicos de la mejor calidad a precios altamente competitivos
- 33 El Bahiense**
Nueva línea de enzimas para panificación Nutrilife, de Cognis
- 34 Lucacen**
Nuevos sabores de PreGel

Inocuidad

- 50 Cómo evitar la contaminación cruzada en la cocina**
Institute of Food Science & Technology del Reino Unido

Ingredientes

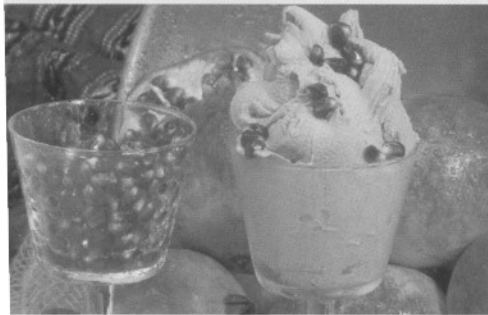
- 36 Coberturas para helados, elaboración y aplicación**
Departamento Técnico de Godfrid
- 44 La nuez pecán: una alternativa deliciosa y saludable**
- 66 Panificación: control de calidad de pan francés con el agregado de aditivos.** Gimenez Mercedes; Blanco Silvia

Recetas

- 40 Pastelería Salada. Escalivada mediterránea**

Gastronomía

- 56 Pizza & Espuma**
El espíritu del bistró y la pizzería conviven en su nuevo local del barrio de Belgrano



Córdoba, una visita al corazón dulce de la Argentina

Con la intención de reflejar las actividades industriales y artesanales con que cuentan las zonas más importantes de nuestro país para los sectores heladero, panadero, chocolatero y confitero, encaramos un informe regional sobre la provincia de Córdoba. El mercado "dulce" de la provincia mediterránea presenta una gran diversidad de empresas y productos, reflejo de un abanico de posibilidades en la producción de alimentos, que admite desde pequeños emprendimientos artesanales hasta grandes cadenas industriales.

Pág. 8

Mercados

49

Chocolate

Más de U\$S 100 millones en exportaciones durante 2007

Nutrición y salud

54

Comer helados podría aumentar la fertilidad femenina

62

Las grasas "trans" en retroceso. Lic. Viviana Viviant

74

Premio Panamericano Bimbo en Nutrición, Ciencia y Tecnología de Alimentos 2008

Procesos

58

La pasteurización en helados, ¿en qué consiste?, ¿qué efectos produce?

Departamento Técnico de Tercer Sabor

76

Guía de Proveedores Anunciantes

Índice de Anunciantes

ADICOL	49	MAGLIOLA	55
ALIMENTO SANO	48	MANNO	33
BACIGALUPO	12	MATERIA PRIMA	70
BRIGEL	T, CT	MC DISTRIBUIDORA	69
CONFIGRAF	38	MEDELINOX	51
CORLASA	31	MULTIPACK	9
CRYMA	68	NUEVOS SABORES	20
DECORMAGIC	27	PAPELERA PACOLON	35
DORE	80	PAPINI	10
EUROMAC	RCT	PLASTICOS LAVALLEJA	25
FAMESA	7	PLAST. DE SUDAMERICA	47
FITHEP 2009	2	PULVER	3
FRUTARGEN	67	RICHS	75
GELI & CO	53	RU-BI	72
GHELCO	RT, 1	SABORES	77
GODFRID	39	SAF	29
GRUPO CHEFF	63	SAN TELMO	28
HUNICRAM	13	SIGEP	6
INDUAL	11	SIMES	71
LAB. BASSO	65	TALLERES AENE	61
LA CASA DE DON LUCAS	19	TECNOMECAL	15
LEDEVIT	59	TERCER SABOR	17
LOMASCHOC	45	VACALIN	73
LUCACEN	57	VALSA	79
MAGLA	37	VOUKET	23

Staff

Director: Néstor E. Galibert
 Directora Editorial: Prof. Ana María Galibert
 Relac. Internac.: Prof. M. Cristina Galibert
 Dirección Técnica: M.V. Néstor Galibert (h)

Dirección, Redacción y Administración
 Av. Honorio Pueyrredón 550
 (C1405BAP) Bs. As. - Argentina
 Tel. y Fax: (54-11) 4903-9600 (rot.)
<http://www.publitech.com>
 E-mail: info@publitech.com.ar
 C.U.I.T. N° 30-51955403-4

Esta revista es propiedad de Publitec S.A.

Impresión
 GRAFICA PINTER S.A.
 México 1352/55 (C1097ABB) Buenos Aires
 Tel./Fax: (54-11) 4381-1466
graficapinter@graficapinter.com.ar

Visite nuestras revistas on-line: www.publitech.com

I.S.S.N. 0328-4166. Registro de Propiedad Intelectual N° 457863
 Impuesto a las Ganancias N° 15185/010/9. I.V.A.: Responsable Inscripto. C.U.I.T. N° 30-51955403-4.