



Año
XXXIII
201

Heladería • Panadería®

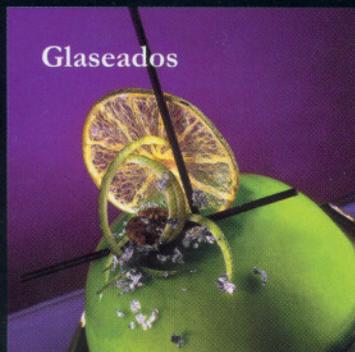
LATINOAMERICANA



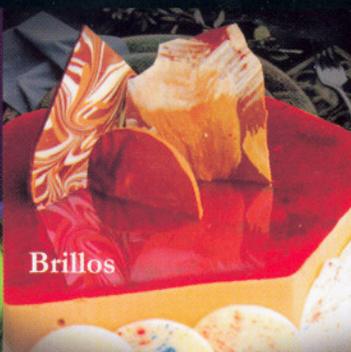
■ Europain 2010 ■ Fibras ■ Homogeneizador ■ Helado con probióticos ■ Alergias alimentarias ■
 ■ Detección de suero en leche ■ Frutos del bosque ■ Fipach 2010 ■ Gala Bastien ■ Faipa ■ Mexipan 2010 ■

ISSN 0328-4166

www.publitem.com



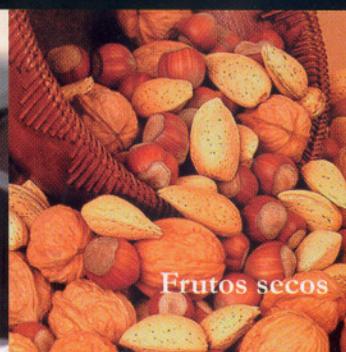
Glaseados



Brillos



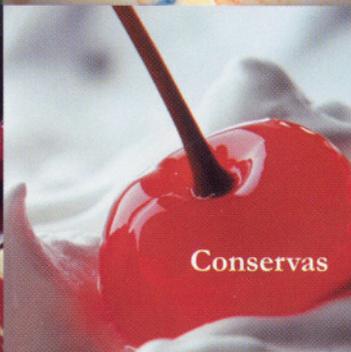
Cacaos y derivados



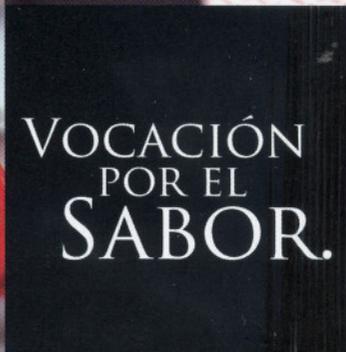
Frutos secos



Deco & transfers



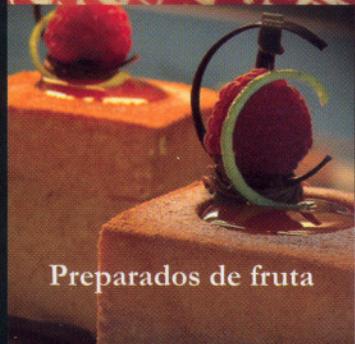
Conservas



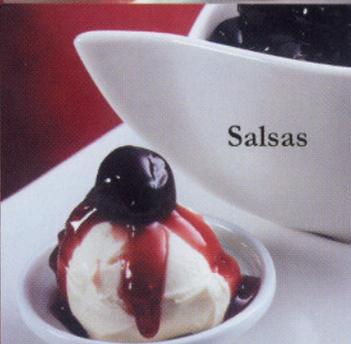
VOCACIÓN
POR EL
SABOR.



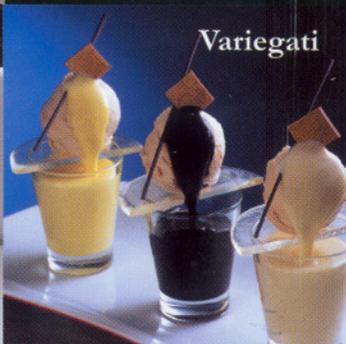
Moldería



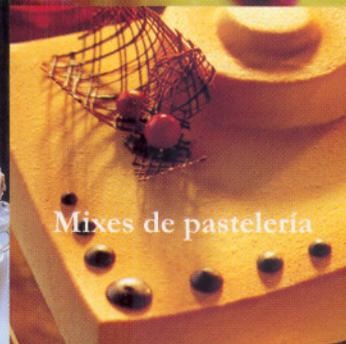
Preparados de fruta



Salsas

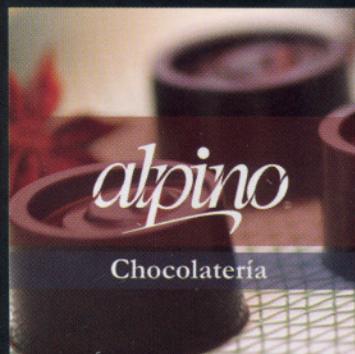


Variegati



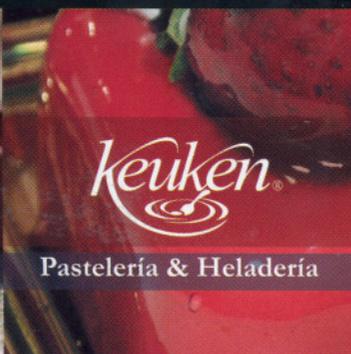
Mixes de pastelería

LODISER DESARROLLA, FABRICA Y DISTRIBUYE MATERIAS PRIMAS PARA PASTERÍA Y HELADERÍA.



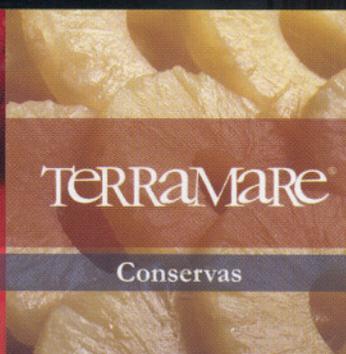
alpino

Chocolatería



keuken

Pastelería & Heladería



TERRAMARE

Conservas

LODISER

Ventas: Tronador 71 (C1427CRA) Buenos Aires - Tel. (011) 4555-9000 - Fax: (011) 4555-9099 - info@lodiser.com.ar
 Administración y Autoservicio: Av. Chorroarín 949 (C1427CXG) Buenos Aires / www.lodiser.com.ar

Internacional

22

Feria Mexipan 2010

"Necesitamos ganarle espacio a la tortilla"



Empresas

30

BENEO-Orafti

El símbolo BENEÓ™ cautiva a Latinoamérica

32

Brigel S.R.L.

Sumó a su equipo al Maestro Pastelero Néstor Reggiani

34

Laboratorios Basso S.A.

Veinte años elaborando productos a la medida del consumidor

36

Establecimientos San Ignacio S.A.

Tradición y artesanía desde 1939

37

Cryma Metalúrgica Pardo

Los molinos coloidales homogeneizadores Cryma permiten lograr delicada textura, sabor intenso, gran cremosidad y estabilidad por muchos meses

38

Tesil S.R.L.

Aplicaciones antiadherentes para la industria del pan

40

Lareu

El mejor diseño y los mejores materiales en heladeras y muebles a medida

42

Lodiser:

La calidad como principal ingrediente

Nutrición y salud

26

Las fibras en la industria de alimentos

Departamento Técnico de Granotec S.A.



Procesos

52

Instalación de un homogeneizador

Departamento técnico de Simes

60

Desarrollo y análisis de aceptación de un helado de chocolate adicionado con probiótico

Juliana de Cássia Gomes Rocha; Érika Carla Costa; Elisa Gibrim Moreira; Maura Pinheiro Alves; Cláudio Furtado Soares

Inocuidad

50

Alergias alimentarias

A mayor conciencia, menores riesgos

Ing. Alim. María Teresa Oyarzún; Lic. Francisco Yofre

Análisis

56

Detección de agregado de suero en leche

Ing. Ignacio Javier Pire - La Raíz S.A.

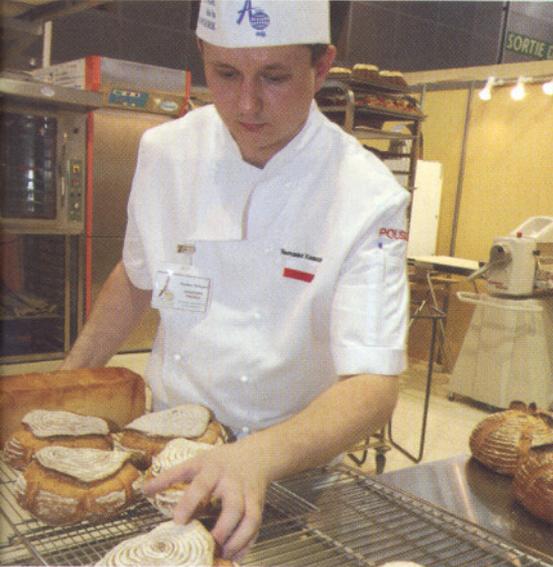
Ferias

65

Fipach 2010: hacia el "Bakery" Bicentenario y de la Reconstrucción

Gala Bastien

La mayor feria de food service del país trasandino



Europain 2010, una edición memorable

Se destacó la eficiente organización y el alto número de expositores

Más de 87.000 visitantes pasaron por los pabellones de la feria de panadería artesanal más importante del mundo. El predio ferial de Villepinte, en París, albergó a 650 expositores en una superficie de 80.000 m². Además de la panadería estuvieron representados los sectores de la heladería, la pastelería y la chocolatería. En el salón paralelo Sirest Ideas - Nuevas ideas para la restauración fuera del hogar- se presentó el equipamiento para la gastronomía. Europain no deja de sorprender al visitante.

Pág. 8

Faipa 66

La CIPAN se reúne en Buenos Aires

FAIPA relanza la campaña "Menos sal, más vida"

Convenio FAIPA-Provincia de Santa Fe

Nueva edición del Campeonato Nacional de Panaderos



Ingredientes

46 Los berries o frutos del bosque

Son cada vez más utilizados en los alimentos por su atractivo, por su sabor y por sus virtudes saludables

68 Guía de Proveedores Anunciantes

Indice de Anunciantes

ACONQUIJA REFR.	48	LODISER	T
ARANZANA	13	MANNO	59
BRIGEL	CT	MARCHI	2
CAVIWA	44	MATERIA PRIMA	31
CONFIGRAF	53	MC DISTRIBUIDORA	33
CRYMA	57	MEDELINOX	25
DGM	44	MEDIÑA	23
DOLCE PASTA	51	OLIVOS REFRIGERACION	37
DORE	21	PLASTICOS ARENALES	44
DUAS RODAS	3	PLASTICOS LAVALLEJA	24
EUROMAC	45	POLARTIK	44
FAME	55	PULVER	RCT
FENIX	15	REPOSTAR	44
FIPACH	6	RICH	7
FRASCONA	11	RINNA	61
FRUTARGEN	43	SABORES	27
GASTROBAIRES	39	SAF	67
GELI & CO	58	SAN IGNACIO	56
GERGAL	66	SAN TELMO	54
GHELCO	17	SIMES	28
GODFRID	29	TAGLIAVINI	19
GRANOTEC	RT	TERCER SABOR	63
HAYCABA	24	VACALIN	16
IBIE	64	VALSA	24
LA GONDOLA	35	VIFF CANDY	22
LAB. BASSO	1	ZUNINO	24
LEDEVIT	47		

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> - info@publitech.com.ar
C.U.I.T. N° 30-51955403-4

En Brasil: Rua Amaro Cavalheiro, 28
Pinheiros - SP - Cep: 05425-010
Tel: 11 - 3813-1808 - Cel: 11 - 9892-9123
publitechbrasil@terra.com.br - www.publitechbrasil.com.br
Esta revista es propiedad de Publitech 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

Publitech es miembro de:



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.