



Año
XL
224

Heladería • Panadería[®]

L A T I N O A M E R I C A N A

■ FITHEP 2013 ■ Emulsionante en chocolates ■ Cannoli ■ Panadería para celíacos ■ Panes con mezcla de harinas ■
■ Reglamentación para alimentos envasados ■ Elaboración de helado de durazno ■ Castañas de Cajú ■

ISSN 0328-4166

www.publitech.com



Lucacen.
PreGel
AMERICA LATINA
Tu Pasión. Nuestros Ingredientes.



YOGURT HELADO

YOGGI 30[®]

El ingrediente detrás del auge mundial. Descubre cómo Lucacen y PreGel están revolucionando la industria argentina.



Empresas

- 20 Alyser**
Dobla: productos únicos y distinguidos para realizar creaciones inigualables en la pastelería
- 22 Laboratorios Basso S.A.**
El cuerpo y la textura en los helados
- 24 Simes S.A.**
Dosificador de polvo volumétrico a tornillo código 8000
- 25 Ingeniería Gastronómica**
Una empresa a la vanguardia de equipamientos para la cocina
- 26 Frisher**
Festejó sus 30 años con gran despliegue
- 28 Lucacen**
El yogurt en la heladería, una tendencia mundial



Ingredientes

- 32 Emulsionantes usados en la elaboración de chocolates**
Departamento Técnico Comercial – Negocios Chocolates Industriales Arcor
- 62 Características texturales y de color en panes con mezclas de harina**
Mariana Osuna, María Alicia Judis, Ana Romero, Nora Bertola
- 70 Propiedades nutricionales, físicas y químicas de alimentos elaborados con castañas de cajú**
Diego Javier Sandoval, Norma Beatriz Núñez, María E. Fátima Nader Macías



Pastelería

- 36 Los "cannoli", obra maestra de la pastelería italiana**
Una oblea crujiente que contiene en su interior un dulce cremoso y envolver en una explosión de sabores que encarna la esencia de Sicilia



Instituciones

- 38 El INTI asiste a una panadería para celíacos**
"Sabores de hogar" es la primera panadería del país exclusiva para celíacos
- 48 Simposio internacional de la quinoa**
Participarán destacados investigadores nacionales e internacionales, especialistas en el tema

Rotulado

- 40 Nueva reglamentación para los alimentos envasados**
Lic. Celina Moreno
- 46 La vida útil de los alimentos**
El propósito de determinar la vida útil es ayudar a los consumidores a tomar decisiones seguras e informadas sobre los alimentos





FITHEP 2013, un puente con la Copa Maya de la Pastelería y con la Copa del Mundo de la Heladería

Durante las intensas jornadas de junio tuvieron lugar en el Centro Costa Salguero dos acontecimientos muy significativos. El Campeonato Nacional Senior de Pastelería que definió quiénes viajarán a México para la Copa Maya y que contó con jurados internacionales; y la Semifinal Latinoamericana del Helado que colocó a la Argentina en línea con la Copa Mundial.

Pág. 8

Nutrición y salud

52 **Pequeños cambios para prevenir el aumento de peso**
EUFIC – Consejo Europeo de Información sobre Alimentación

Formulación

58 **Elaboración y composición química de un helado sabor durazno, con características prebióticas**
Fernando Villalva; Andrea Cravero Bruneri y Adriana Ramón



Indice de Anunciantes

ACONQUIJA REFRIGERACION	30	HEFU	49
ADICOL	33	HIS	34
ALONSO	51	IDEAL	73
ALYSER	3	LAB. BASSO	17
ARCOR	35	LABRADOR	31
BALBI DISTRIBUIDORA	48	LEDEVIT	39
BIOMAC	23	LUCACEN	T
BRIGEL	RT - 1	MAGLA	31
CALSA	27	MAGLIOLA	21
CASA NESTOR	57	MANNO	77
CONFIGRAF	50	MAPSA	47
COPA DE LA HELADERIA	4	MARCHI	CT
CRYMA	51	MC DISTRIBUIDORA	19
CUISIL	20	MUNDO HELADO	54
DE FRANCESCO	71	NARDELLI	57
DGM	43	OSITO PANDA	18
DIST. LAS LOMAS	48	PANHEL	51
DOLCE PASTA	31	PAPINI	24
DORE	45	PEHUENIA	63
EL CASERITO	50	PLASTICOS LAVALLEJA	51
ESTABLEC. SAN IGNACIO	30	POLART	31
EUREKA	77	PRINCOR	30
EUROPAIN	2	PULVER	RCT
FAME	55	RAIPOR	31
FENIX	11	RECOR	50
FERREF	76	SABORES	57
FRUTARGEN	54	SIMES	49
GASTROPAN	30	TECNOBOTANICA	69
GELI & CO	15	TOMADONI	56
GERGAL	41	VIFF CANDY	31
GHELCO	5	ZUNINO	44

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
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
publitecbrasil@terra.com.br - www.publitecbrasil.com.br
Esta revista es propiedad de Publitech S.A.E.C.Y.M.

Impresión

GRAFICA PINTER S.A.
Diógenes Taborda 48/50 (C1437EFB) Buenos Aires
Tel./Fax: (54-11) 4911-1661
graficapinter@graficapinter.com
Visite nuestras revistas on-line: www.publitech.com
Publitech es miembro de:



I.S.S.N. 0328-4166. Registro de Propiedad Intelectual
N° 5063645
Impuesto a las Ganancias N° 15185/010/9. I.V.A.:
Responsable Inscripto. C.U.I.T. N° 30-51955403-4.

Diciembre 2013