

INFORME ESPECIAL

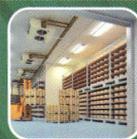
EL PRESENTE DE LA INDUSTRIA FIDEERA

La UIFRA dio a conocer los principales indicadores que caracterizan al sector que produce más de 300 mil toneladas anuales de pasta seca y aglutina a 2.500 trabajadores. El 25 de octubre la Argentina será sede del "Día Internacional de la Pasta".

Pág. 30



Oportunidades para alimentos argentinos en el mercado alemán y UE. **Pág. 6**



Refrigeración: cómo reducir el consumo de energía eléctrica **Pág. 16**



Misión MITA-PARMA
Tecnología y alimentos italianos **Pág. 64**

editorial

El presente y futuro de los alimentos

Una excelente nota publicada hace días en La Nación por Nora Bär, plantea el problema de la alimentación en el siglo XXI. La dicotomía en resumen se centra en la necesidad de producir alimentos para una creciente población mundial (9000 millones de personas para 2050) por un lado, y la calidad y composición de dichos alimentos en relación a nuestra salud.

Patricia Aguirre, investigadora del Instituto de Salud Colectiva de la Universidad Nacional de Lanús, sentencia que el hecho fundamental en las conductas alimentarias de estos tiempos es el pasaje de la comida fresca a la industrial o procesada,

"Nuestros alimentos se transformaron en OCNI (objetos comestibles no identificados). No sabemos qué comemos: si la manzana tiene genes de manzana, o se le agregaron otros y de qué, si los agroquímicos con que se produjo son seguros, si los aditivos y conservantes del procesamiento de los envasados no son cancerígenos, si están llenos de sal o azúcar "invisibles", si su transporte fue seguro o si su envoltorio es el adecuado." Obviamente aquí entran en juego los factores comerciales que buscan lograr productos que "sobrevivan a los vaivenes de las góndolas" el mayor tiempo posible.

En esa batalla hacia la búsqueda del equilibrio entre producir grandes cantidades de alimentos que sean aceptados fisiológica y culturalmente por nuestro organismo, es el desafío para científicos e industriales del sector. Hasta la próxima edición.

Martín J. García | Editor
martingarcia@edigar.com.ar

sumario

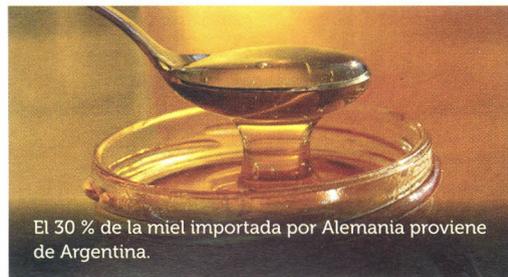


Ingeniería Alimentaria

111

06. ACTUALIDAD

Oportunidades para alimentos argentinos en el mercado alemán y UE.



El 30 % de la miel importada por Alemania proviene de Argentina.

staff

Propietario: Edigar S.A.
Director: Carlos Santiago García
Gerente General: Martín García
Sec. de Redacción: Cristina Aguirre
Gerente de Ventas: Diego Aguirre
Gerente de Producción: Marcelo Barbeito
Impresión: Gráfica Pinter S.A.
Registro de la Prop. Intelectual N° 194292

EDIGAR
Grupo Editor / Publishing Group

Representantes Internacionales:
Brasil: Editorial Banas
Avda. Maria Coelho Aguiar 215
Bloco B - 3º andar
CEP: 05804-900 - Sao Paulo - SP
Tel.: (11) 3748 1900 - Fax: (11) 3748 1800
www.banas.com.br

EE.UU.: Charney Palacios & Co.
The International Media Specialist, 9200
South Dadeland Boulevard, Suit 307
Miami - Florida - 33156 USA
Tel.: (305) 670 9450 / Fax: (305) 670 9455
Sra. Grace Palacios

EDIGAR S.A.
15 de Noviembre 2547
(C1261AAO) Ciudad de Buenos Aires
República Argentina
Tel.: (54 11) 4943 8500
Fax.: (54 11) 4943 8540
Librería: (54 11) 4943 8511
ventas@edigar.com.ar
redaccion@edigar.com.ar
info@edigar.com.ar
www.ialimentaria.com
www.edigarnet.com

ISSN: 0328 865X

- 10. Aprovechamiento del suero lácteo.
- 12. Mejora competitiva de la industria quesera.
- 14. Se lanzó la XI Edición Premio ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria.

16. PROCESOS

Refrigeración: cómo reducir el consumo de energía eléctrica.



Se puede lograr hasta un 15% de menor consumo.

- 20. Cuando un código no se lee.
- 24. Instalarán el primer robot de ordeño.
- 28. Atlas Copco suministra soluciones de nitrógeno para la fabricación de hornos industriales.

30. NOTA DE TAPA

El presente de la industria fideera en Argentina.



El sector produce más de 300 mil toneladas anuales de pasta seca y aglutina a 2.500 trabajadores.

36. EMPRESAS Y PROTAGONISTAS

CAIPE: entradas y salidas remotas.

- 42. ABB y el cambio de paradigma en robótica.

46. CONTROL DE CALIDAD

Identificación de especies de origen animal en productos cárnicos por real time PCR.

52. INVESTIGACION Y DESARROLLO

Mejoran la vida útil del pan.

54. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Termografía, un sistema cada día más utilizado en el procesamiento de alimentos.

- 58. Emisores de luz Ultravioleta-C: una solución efectiva, eficiente y económica para un rendimiento de producción óptimo y libre de microorganismos.

64. EVENTOS Y CAPACITACION

Misión MITA-PARMA: Tecnología y alimentos italianos... entre los mejores del mundo.



- 74. Se acerca TECNOFIDTA 2014.
- 78. AAIIA dicta curso Gestión de Incidentes y Crisis en la Industria Alimentaria.



La Misión se realizó en la feria Cibus, en Parma, Italia.



CONTENIDO

Abarca una variedad de temarios tales como: todo el espectro referido a las Máquinas, Equipos y Materias Primas para la Industria Alimentaria. Es leída y consultada por Ingenieros de Planta, Consultores de Compras, Empresarios, y demás personal técnico y con el poder de decisión en las adquisiciones de toda la Industria Alimentaria.

La editorial no se responsabiliza por el contenido de los avisos cursados por los anunciantes como tampoco por las notas firmadas.