

SUMARIO

Alimentaria 67

ISSN 0328-865X



TECNAR SRL

Av. Gral. Paz 6947 - S3004BLY - Santa Fe
0342-4600010/4694754 - 0342-4694754
tecnar@arnet.com.ar
www.tecnarsrl.com.ar

Staff

Propietario: Edigar S.A.
Director: Carlos Santiago García
Direc. de redaccion: Manuel E. Castro
Sec. de redaccion: Cristina Aguirre
Director comercial: Luis A. Mori
Fotografía: Gustavo Gabriel Victoria
Produccion integral: Epsilon Publicidad
Impresion: Gráfica Pinter S.A.
Registro de la Prop. Intelectual N° 190668

Representantes

Oficina Córdoba de Edigar S.A.
Ituzaingó 94 - Edificio Los Angeles II
4° Piso - Oficina 3 - Córdoba - CP 5000
Tel.:/Fax: (0351) 424-8905

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

10 | NOTICIAS

26 | INFORME

Industria de alimentos y bebidas perfiles de crecimiento
Crecimiento del nivel de actividad. Mayor incorporación de mano de obra. Incremento del valor agregado industrial. Mejoras en los volúmenes y en los valores exportados. Los principales indicadores señalan que la Industria Alimentaria atraviesa una etapa de fuerte expansión, y ese desempeño se refleja en marcas récord. Cifras y detalles al respecto.



40 | PROCESOS

Aire comprimido en la Industria Alimentaria - Aire Acondicionados 1 - Cortinas de Aire

58 | SEGURIDAD ALIMENTARIA

Manejo integrado de plagas. La inspección en el M.I.P
El Programa de Manejo Integrado de Plagas - Programa MIP, es un pilar básico de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Las diferentes técnicas de inspección constituyen la primera fase de cualquier plan.

62 | ADITIVOS E INGREDIENTES

Colorantes alimentarios: Evaluación de riesgo a la exposición de colorantes alimentarios
Los colorantes son un motivo de continua preocupación para los consumidores pues son utilizados en un gran número de alimentos. Este trabajo estudia el riesgo asociado al consumo de colorantes agregados en golosinas y polvos para preparar jugos.

72 | ENVASADO Y PACKAGING

Materiales en contacto con alimentos UE

Fue aprobado recientemente el nuevo Reglamento (CE) sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Las variaciones más significativas se refieren a los envases de los alimentos.

74 | TECNOLOGIA DE CONSERVACION

La Liofilización: ¿una alternativa viable para la obtención de alimentos deshidratados de alta calidad...?

Un desafío actual y futuro en conservación de alimentos es la necesidad de retener la calidad sensorial y nutricional de los alimentos, manteniendo apropiadas la vida útil y la inocuidad.

86 | INVESTIGACION Y DESARROLLO

Alimentos transgénicos con mejoras nutricionales

La Biotecnología permite el desarrollo de cultivos con mejoras nutricionales, que muy pronto llegarán a los consumidores. Así es posible aumentar aquello que nos hace bien de los alimentos, disminuir lo que nos hace mal y modificar la proporción de componentes de acuerdo a las necesidades.

90 | EMPRESAS & PROTAGONISTAS

ICPVA: Entrevista al Presidente del IPCVA, Sr. Arturo Lavallo

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) trabaja junto a los diferentes actores de cadena cárnica, con el fin de aumentar su competitividad, aportando información sectorial para la toma de decisiones en el ámbito de los negocios, tanto en el mercado interno como en el internacional.

94 | PRODUCTOS

118 | NORMATIVA

Materiales en contacto con alimentos UE

Fue aprobado recientemente el nuevo Reglamento (CE) sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Las variaciones más significativas se refieren a los envases de los alimentos.

NOTICIAS	■
INFORME	■
PROCESOS	■
SEGURIDAD ALIMENTARIA	■
ADITIVOS E INGREDIENTES	■
ENVASADO Y PACKAGING	■
TECNOLOGIA DE CONSERVACION	■
INVESTIGACION Y DESARROLLO	■
EMPRESAS & PROTAGONISTAS	■
PRODUCTOS	■
NORMATIVA	■

LECTURA Y CONSULTA

Por su temario, es leída y consultada por los 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 sin excepción, y las Empresas utilizadoras de dichos productos.

ORIENTACION

su temario incluye artículos y comentarios técnicos que cubren todo el espectro referido a las Máquinas, Equipos y Materias Primas para la Industria Alimentaria.

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

CORREO ARGENTINO CENTRAL (B)	FRANQUEO A PAGAR
	CUENTA N° 10568