

SUMARIO

Alimentaria 68

ISSN 0328-865X



WORLD PACK S.A.

Santiago del Estero 1671 - B1868DFC
Avellaneda - Prov. de Buenos Aires
Tel.: (011) 4218-3555
info@worldpack-ar.com
www.worldpack-ar.com

Staff

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

Representantes

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

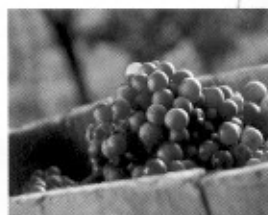
EE.UU.: Charney Palacios & Co.
The International Media Specialist, 9200
South Dadeland Boulevard, Suit 307
Miami - Florida - 33156 USA
Tel: (305) 670-9450 / Fax: (305) 670-9455
Sra. Grace Palacios

22 | NOTICIAS

38 | INFORME

Sector vitivinícola. Informe de coyuntura mensual marzo 2007

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. Estudios indican que, para el corriente año, es plausible esperar un nivel similar de producción, con una importancia aún mayor de Mendoza.



58 | PROCESOS

Transporte de polvo en forma suave - Cintas inteligentes servocontroladas para el transporte de productos.

70 | SEGURIDAD ALIMENTARIA

Manejo integrado de plagas.

El comportamiento de los insectos: una nueva herramienta para su control.

Las feromonas incorporan a las estrategias ya utilizadas un nuevo aspecto que resulta ser fundamental para un control no contaminante, como es la posibilidad de manejar la conducta de los insectos.

86 | CONTROL DE CALIDAD

Microbiología

El incremento del comercio internacional de alimentos en los últimos años hizo necesario el uso de medios de diagnósticos cada vez más rápidos y eficientes.

94 | ADITIVOS E INGREDIENTES

Estevia: una opción natural

La industria alimenticia ha sufrido un giro radical en relación a la manera de alimentarse de los consumidores. Es por esta razón que el área de desarrollo está cada vez más focalizado en encontrar nuevas alternativas para satisfacer a un consumidor exigente. Justamente, una de estas alternativas a los edulcorantes hipocalóricos es la Stevia.

102 | TECNOLOGIA DE CONSERVACION

La radiación ultravioleta: una alternativa "no térmica" para la pasteurización de jugos.
El procesamiento con luz UV involucra el uso de radiación de la región ultravioleta del espectro electromagnético que se extiende entre los 100 y los 400 nm.

118 | INVESTIGACION Y DESARROLLO

La biotecnología moderna en la fabricación de bebidas

La biotecnología es el empleo de organismos vivos para la obtención de un bien o servicio útil para el hombre. Su historia se remonta a la fabricación de vino, el pan y el queso, como primeras aplicaciones empíricas de la biotecnología tradicional a la fabricación de alimentos.

126 | EMPRESAS & PROTAGONISTAS

Micro inauguró un Centro de Tecnología y Servicios en Zona Norte

Esta sede, servirá como nodo logístico integrando el corredor industrial del litoral, para las más de 3500 industrias radicadas en la zona.

134 | PRODUCTOS

146 | NORMATIVA

Cuotas de exportación

Acuerdos de Complementación Económica celebrados con países latinoamericanos en el marco de la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI).

154 | EVENTOS - CONGRESOS Y EXPOSICIONES

La Argentina tendrá una fuerte presencia en Anuga 2007

Más de 130 expositores argentinos confirmaron su presencia en la Feria Internacional de la Alimentación más importante del mundo en la presentación organizada por la Cámara Argentino-Alemana.

NOTICIAS

INFORME

PROCESOS

SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONTROL DE CALIDAD

ADITIVOS E INGREDIENTES

TECNOLOGIA DE CONSERVACION

INVESTIGACION Y DESARROLLO

EMPRESAS & PROTAGONISTAS

PRODUCTOS

NORMATIVA

EVENTOS

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 (BI)	FRANQUEO A PAGAR
		CUENTA N° 10568