

SUMARIO

Alimentaria 70

ISSN 0328-865X



Nuestra Portada

Instrumental Pasteur S.R.L.

Viamonte 2323
C1056ABK, Buenos Aires - Argentina
Tel./Fax: (5411) 4952-3838
www.instrumentalpasteur.com.ar
consultas@instrumentalpasteur.com.ar

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	FRANQUEO A PAGAR
	CUENTA N° 10568

10 | NOTICIAS

30 | INFORME

Premezclas de Harina de Trigo - Análisis de la Cadena Alimentaria

Hace ya tiempo que la industria molinera desarrolló una amplia variedad de productos innovadores y diferenciados, entre ellos, las premezclas de harina de trigo. Son productos con valor agregado.

Reunión Anual del IFT - Institute of Food Technologists

Los nuevos desarrollos en alimentos, los avances en tecnología y las tendencias de la industria y la investigación, son presentados en este megaevento, sin dudas el más importante del mundo en la temática.



50 | PROCESOS

Como organizar la tercerización del mantenimiento

Una tendencia que sigue creciendo a nivel mundial y que comienza por identificar y definir cuidadosamente las tareas y trabajos que no hacen a la esencia del negocio, y que pueden delegarse en manos de expertos.

58 | SEGURIDAD ALIMENTARIA

Capacitación, Implementación y Auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad

El problema del aseguramiento de la calidad de los alimentos es multicausal y multisectorial y por lo tanto depende de muchas variables. Se basa en tres pilares: capacitación, implementación y verificación interna.

Manejo integrado de moscas en la industria alimentaria

El manejo integrado de plagas es una práctica que reúne varias estrategias de control con la finalidad de generar interacción y sinergismo entre ellas. Esto posee como finalidad reducir las aplicaciones de insecticidas al mínimo y magnificar el efecto de las mismas en caso de ser necesarias.

74 | CONTROL DE CALIDAD

Métodos microbiológicos rápidos de control

Estudio comparativo del sistema Listeria Species Xpress (LSX) con confirmación en agar Ottaviani Agosti (OAA) y los métodos oficiales de USDA/FSIS y del AOAC para la detección de Listeria Species en carne y productos lácteos

82 | ADITIVOS E INGREDIENTES

Absorción de agua en harinas aditivas con distintos hidrocoloides

102 | ENVASADO Y PACKAGING

Envases alimentarios

106 | TECNOLOGIAS DE CONSERVACION

Deshidratación osmótica de frutas

122 | INVESTIGACION Y DESARROLLO

Lemoncello fabricado en Argentina. Características fisicoquímicas

134 | EMPRESAS & PROTAGONISTAS

¿Se puede hacer investigación en la universidad privada? Caso UADE

Testo, celebra su 50º aniversario.

Polter S.R.L. hace un gran aporte al cuidado del medioambiente.

150 | PRODUCTOS

164 | NORMATIVAS

172 | EVENTOS - CONGRESOS Y EXPOSICIONES

NOTICIAS

INFORME

PRÓCESOS

SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONTROL DE CALIDAD

ADITIVOS E INGREDIENTES

ENVASADO Y PACKAGING

TECNOLOGIAS DE CONSERVACION

INVESTIGACION Y DESARROLLO

EMPRESAS & PROTAGONISTAS

PRODUCTOS

NORMATIVAS

EVENTOS