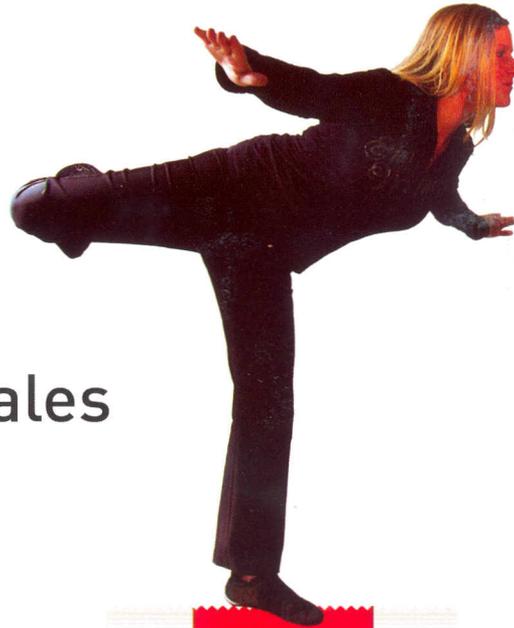


ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XVII, Nº1 - Febrero 2011

LATINOAMERICA



Informe Especial:
Alimentos Funcionales

Equilibrio saludable

GASTRONOMÍA MOLECULAR
La cocina
del juego y del sabor

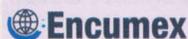
MARKETING
Actualización
de la Norma 051

INGREDIENTES
Innovación
en productos lácteos





Director	Daniel A. Nacach
Directora de Eventos	Laura Fernández
Gerente Comercial Internacional	Tomás Hirsch <i>thirsch@enfasis.com</i>
Gerente Comercial México & Centroamérica	Alejandro Cantarelli <i>acantarelli@enfasis.com</i>
Publicidad Internacional	Analia Campodónico <i>acampodonico@enfasis.com</i>
Publicidad México & Centroamérica	Patricia López <i>plopez@enfasis.com</i>
Gerente de Contenidos	Teresa Mingo Arechederra <i>tmingo@enfasis.com</i>
Secretaria de Redacción	Marcela Vincenti <i>mvincenti@enfasis.com</i>
Redacción	Elizabeth Santana
Diseño Gráfico	Laura Bonatto Marchello
Fotografía	Paula Dalia
Traducciones	Nora Baldacci
Suscripciones	Beatriz Stancanelli <i>suscripciones@enfasis.com</i> +5411 4702 0077
Impresión	Gráfica Pinter S.A.



www.enfasis.com

Informe Especial: Alimentos Funcionales

6 La salud presente en las góndolas

El mercado total de los alimentos funcionales se está expandiendo con rapidez y comprende alimentos y bebidas de muy diversas categorías. Las marcas de leche mejorada con omega 3 han adquirido gran popularidad. Las pastas representan otra categoría beneficiada con el crecimiento de las reivindicaciones funcionales. La innovación se centra menos en reivindicaciones e ingredientes radicalmente novedosos y más en nuevas combinaciones y extensiones de productos existentes. A continuación, presentamos un compilado de artículos técnicos sobre la materia.



8 Los 2000's son saludables

POR ELIZABETH SANTANA HERNÁNDEZ. ENTREVISTA A MARY K. SCHMIDL

12 El concepto japonés

POR MARÍA GUADALUPE ESQUIVEL FLORES

16 Crecimiento y competencia en diversos segmentos

FUENTE: MINTEL INTERNATIONAL

20 Ingredientes novedosos para el control del peso

POR CATHERINE LECAREUX

22 Nuevo aditivo rico en péptidos bioactivos

FUENTE: FERNANDO LÓPEZ Y JORGE REINHEIMER

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, febrero 2011.

El contenido de las notas firmadas no necesariamente representa la opinión del editor y es exclusiva responsabilidad de los autores.

Autorizada como Publicación periódica por SEPOMEX, Registro Postal PP09-1248.

México: Revista auditada por la Secretaría de Gobernación Padrón de Medios Impresos Certificados Folio: 006-006

Certificado de reserva otorgado por el Instituto Nacional de Derecho de Autor N° 04-2004-020309582800-102. Número de Certificado de Licitud de Título: 13111. Número de Certificado de Licitud de Contenido: 16983. Domicilio de la publicación: Pilares 506, Colonia del Valle (03100), Benito Juárez, D.F.

Argentina: Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723. Registro Nacional de Propiedad Intelectual N° 572.030.

Representante de Énfasis en Taiwan: ALTA PUBLISHING COMPANY. Contact Person: Tony Shen
Tel.: 886-4-2350-3515 Fax: 886-4-2350-5151. e-mail: altapack@ms76.hinet.net
Address: 8F-5, No 97, Sec. 3, Taichung Port Rd., Situn District, Taichung City 407, Taiwan.



Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



Crece la tendencia

POR ANA LAURA CARAM

■ Laboratorio

34

La cocina del juego y del sabor

POR MARCELA VINCENTI

Tres representantes argentinos de la gastronomía molecular o "cocina de vanguardia" dieron cuenta de las técnicas e ingredientes que utilizan, del futuro de este tipo de gastronomía en Argentina y de sus beneficios para la salud.



40

Diferenciación de conceptos

POR NÉSTOR JORGE DELORENZI

La gastronomía molecular es materia de científicos e investigadores aficionados a la cocina, mientras que la cocina molecular necesita de la inspiración de cocineros con conocimientos científicos.

■ Ingredientes

44

Compuestos naturales para la protección cardiovascular

POR VANESA MARQUINA

Los alimentos funcionales enriquecidos con fitoesteroles son una vía para ayudar a controlar el nivel del colesterol plasmático.

■ Nutrición

48

¿Cómo hacer frente a un problema de salud pública?

POR ELIZABETH SANTANA HERNÁNDEZ

La obesidad es una enfermedad multifactorial y, por lo tanto, difícil de fragmentar en partes iguales. Énfasis Alimentación presenta un

esbozo del panorama actual en México, acompañado de las opiniones de expertos en la materia.

Lácteos

54

Nuevas alternativas para cremas

POR JULIO LIMA

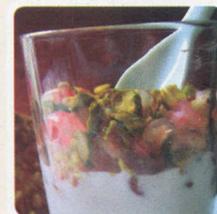
Una nueva línea de estabilizantes busca aliar los principales atributos deseados por el mercado a las más distintas condiciones de proceso.

60

¿Qué ingredientes se están aplicando a productos lácteos?

POR WALBERTO GARCÍA AGUILERA

En este artículo se presenta información sobre algunos ingredientes innovadores funcionales que pueden encontrarse en el mercado.



Marketing

64

Una nueva integrante: Norma 051

POR ELIZABETH SANTANA HERNÁNDEZ

El 1 de enero de 2011 entró en vigencia la Norma Oficial Mexicana 051-SCFI/SSA 1-2010, que rige las especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas.

Nutrition Facts	
Serving Size 1 Cake/Piece (5.8g)	
Servings Per Container 15 pieces	
Amount Per Serving	
Calories 16	Calories from Fat 0
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat	0%
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 5mg	0%

70

Análisis de la nueva normativa mexicana

FABIÁN GÓMEZ

El etiquetado de alimentos y su declaración de nutrimentos es el tema vigente de hoy día. Conozca la revisión hecha en México y el surgimiento de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-201.

Agradecemos a:

Guadalupe Esquivel Flores, Colloides Naturels de México S.A. de C.V., Algodon Mansion, Dante Liporace, Néstor Delorenzi, Saporiti y Danisco por haber facilitado el ingreso a sus instalaciones para las producciones fotográficas de la revista y/o reproducir fotos de su autoría.

Foto de tapa: Stock.xchng
Arte digital: Laura V. Bonatto Marchello.

■ INDICE

- 30 Actualidad Alimentaria
- 76 Nuevos Productos
- 80 Agenda