


ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XVII, N°2 - Marzo 2011

LATINOAMERICA



Inocuidad en Alimentos:
**Fusión entre
salud y calidad**

NUTRICIÓN
Sociedad
garantizada

INGREDIENTES
Alternativas para
reducir el sodio

TENDENCIAS
El consumo
tras la recesión



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	Anaía 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>
Secretaría 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 6841 1437/8 +5411 4554 3373
Impresión	Gráfica Pinter S.A.

sumario

año XVII / N° 2 / marzo 2011

■ Nota de Tapa

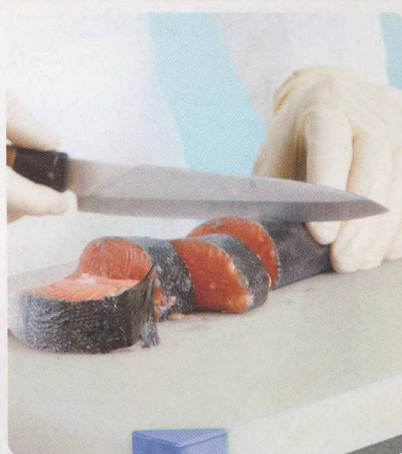
Informe Especial: Inocuidad en Alimentos

6

Una pieza clave para el bienestar público

Según la Organización Mundial de la Salud, la inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los productos. Las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo. Es por eso que todos los participantes en la cadena de suministro deben tomar medidas para mantener la inocuidad de los alimentos, desde el productor hasta

el consumidor, pasando por el procesador y el vendedor. La manipulación en el hogar es igualmente imprescindible para prevenir brotes de enfermedad. La globalización de la producción y el comercio de alimentos aumentan la probabilidad de que se produzcan incidentes internacionales con alimentos contaminados. Los productos e ingredientes alimentarios importados son frecuentes en todos los países. La existencia de sistemas más sólidos de vigilancia de la inocuidad de los alimentos en los países exportadores puede reforzar la seguridad sanitaria, tanto local como transfronteriza.



8

Trabajo de investigación en productos cárnicos

POR M.V SANTOS, N. ZARITZKY Y A. CALIFANO.

18

Micotoxinas y peligros químicos

POR JUAN CARLOS MEDINA B. Y JOSÉ ANTONIO FIERRO H.

26

ISO 22002: un programa de prerrequisitos

GERARDO BLASCO Y EDUARDO PERALTA

ÉNFAISIS ALIMENTACION, revista mensual, marzo 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.

 Encumex

 FLC

www.enfasis.com

 Revista Oficial
Canainca
Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias

 CIAJ
Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco



 CATEJ

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.

30

La percepción del consumidor

POR REBECA LÓPEZ-GARCÍA

■ Ingredientes

40

Productos que generan saciedad

POR GALYA MONTIEL RÍOS

Existen estudios sobre almidón resistente, harinas de granos enteros de maíz de alta amilosa y dextrina resistente, que demuestran saciedad, lo cual los sugiere como ingredientes idóneos para formular alimentos orientados al control de peso.



44

Apetito industrial

POR JANET RODRÍGUEZ CARMONA

Para evitar o combatir la sensación de hambre se pueden ingerir bebidas, alimentos o suplementos naturales que impiden comer entre horas y que al mismo tiempo transmiten al cerebro un efecto de saciedad.

■ Nutrición

48

¿Cuáles son los beneficios del beta-glucano de avena?

POR ELEANOR BECK

Se expidió un positivo dictamen que sostiene que se ha comprobado que el beta-glucano de avena reduce el nivel de colesterol en sangre.

52

La importancia de reducir el consumo de sal

POR VALERIA ARQUEROS

La OMS recomienda limitar la ingesta diaria de sodio a menos de 2 g, manteniendo para ello el consumo de sal por debajo de 5 g al día.

Agradecemos a:

Tasker, National Starch y Brenda González 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: CHR Hansen, Grisbill e Isenbeck.
Arte digital: Laura V. Bonatto Marchello

■ Panificados

56

Tecnología aplicada al pan nuestro de cada día

POR VERÓNICA FERREYRA Y NICOLÁS APRO

El INTI, junto con el Ministerio de Salud de la Nación, están trabajando desde el año 2004 en distintos proyectos basados en el relevamiento del uso de sal en las panaderías artesanales.



■ Comercialización

62

Herramientas de diferenciación en el mundo

POR BRENDA GONZÁLEZ

La demanda de productos diferenciados tiene su origen en países desarrollados: EE.UU., Japón y los países miembro de la Unión Europea son pioneros. En América Latina esta tendencia está en crecimiento.



66

Posicionamiento y distinción de una imagen

POR MARCELA VINCENTI

Entrevistamos al Lic. Ciro Guillermo Negri, Coordinador Nacional del Sello Alimentos Argentinos, quien nos brindó detalles de esta herramienta al servicio de las empresas y productores.

70

La industria de alimentos antes y después de la crisis

POR IVÁN FRANCO

Generalmente, una crisis económica como la recién ocurrida en México, trae consigo fuertes cambios pero también nuevas ventanas de oportunidad.

■ INDICE

- 36 Actualidad Alimentaria
- 76 Nuevos Productos
- 80 Agenda