

# ÉNFASIS

## ALIMENTACION

Año XVII, Nº3 - Abril 2011

LATINOAMERICA

Informe Especial:  
Sabores y Fragancias

# Intensidades combinadas

NUTRICIÓN

Alimentación al  
ritmo del organismo

BEBIDAS

Estadísticas  
del mercado

MARKETING

2011: diez tendencias  
para la innovación



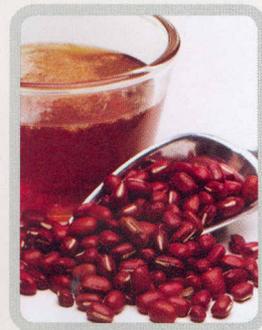


Director	Daniel A. Nacach
Directora de Eventos	Laura Fernández
Gerente Comercial Internacional	Tomás Hirsch <i>thirsch@enfasis.com</i>
Gerente Comercial México & Centroamérica	Alejandro Cantarelli <i>acantarelli@enfasis.com</i>
Publicidad Internacional	Analía Campodónico <i>acampodonico@enfasis.com</i>
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.

## ■ Nota de Tapa Informe Especial: Sabores y Fragancias

### 6 Dúos intensos y naturales

FUENTE: MC CORMICK. FLAVOR FORECAST 2011. Este informe presenta dinámicas, frescas y saludables combinaciones. Mezclas cremosas, picantes y bien sazonadas componen las nuevas tendencias en materia de sabores y fragancias para 2011. Especies, hierbas, hongos, vinagre de arroz, polvo de curry, miel caramelizada y hasta el popcorn forman parte de estas mezclas innovadoras.



### 12 Creación de sensaciones

POR ELIZABETH SANTANA  
Y MARCELA VINCENTI

La fragancia y el sabor diferencian un producto y le dan valor agregado. En este informe presentamos algunas de las alternativas disponibles en el mercado: mieles, extractos naturales, frutas en polvo, saborizantes de origen natural, endulzantes, hidrocoloides y almidones encapsulantes, sabores oleosolubles que se transforman en hidrosolubles a través de una emulsión, otorgando sabor y turbidez, entre otras propuestas.



## ■ Laboratorio

### 32 Ensayos de vida útil

POR ING. VIRGINIA CHOURROUT

Un ejemplo de aplicación puede presentarse cuando se desea reemplazar un ingrediente en una bebida. Como el producto ya existe en

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, abril 2011.

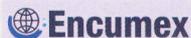
El contenido de las notas firmadas no necesariamente representa la opinión del editor y es exclusiva responsabilidad de los autores.

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: Pílares 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.



[www.enfasis.com](http://www.enfasis.com)



Revista Oficial  
Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



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](mailto:altapack@ms76.hinet.net).  
Address: 8F-5, No 97, Sec. 3, Taichung Port Rd., Situn District, Taichung City 407, Taiwan.



el mercado, se desea que la vida útil de la nueva bebida sea mejorada o que se mantenga en iguales condiciones que la actual.

## ■ Tecnología Alimentaria

36

### Movimiento prebiótico

POR BRENDA GONZÁLEZ

Diversos estudios han demostrado que una ingestión moderada de cantidades de inulina y oligofruktosa provoca un aumento importante de las bifidobacterias en el colon.



40

### Beneficios para cada etapa de la vida

FUENTE: BENEÓ.

La inulina y la oligofruktosa demostraron que ofrecen beneficios especiales para bebés y niños pequeños, ventajas de fortalecimiento de los huesos para mujeres y adolescentes, y una medida extra de protección contra el envejecimiento digestivo.

48

### Las fibras y la absorción de calcio

POR DANIEL MUÑOZ A.

Los scFOS aumentan la absorción de minerales, retención de calcio, peso del hueso y niveles de calcio en el hueso.

50

### Fibras: desarrollos enriquecidos

POR JANET RODRÍGUEZ CARMONA

La población consume menos de la cantidad diaria recomendada de fibra. Conozca parte de los desarrollos realizados en Latinoamérica.

## ■ Nutrición

56

### El futuro de los antioxidantes

POR JEFFREY C. MOORE, MARKUS LIPP Y JAMES C. GRIFFITHS

¿Dónde comenzó esta tendencia, hacia dónde se dirige y de qué herramientas disponen los productores de alimentos para garantizar la calidad de los antioxidantes?

62

### Alimentación al ritmo del organismo

POR DR. JOSÉ ANTONIO CASERMEIRO

El respeto de los ritmos biológicos es particularmente importante en niños y adolescentes: el cenar tarde y el dormir poco puede conducir a riesgos de salud mucho mayores una vez adultos.



## ■ Bebidas

68

### Estadísticas del mercado de bebidas saludables

FUENTE: MINTEL INTERNATIONAL.

Aunque Mintel anticipa que el crecimiento se acelerará entre 2010 y 2014, es muy poco probable que alcance las altas tasas récord que registró entre 2005 y 2007.

74

### Productos para nutrir la belleza

FUENTE: DSM NUTRITIONAL PRODUCTS.

En el mercado de cosmeceúticos existen productos para la protección contra los rayos UV, para combatir los radicales libres, para el metabolismo energético y para el cuidado de la piel.

## ■ Marketing

78

### Adiós a los procesados, bienvenida al valor

FUENTE: INNOVA MARKET INSIGHTS

El retorno a reivindicaciones menos exigentes, la conexión con las marcas y el resurgimiento de frutas y verduras son otras tendencias a tener en cuenta este año.

## ■ INDICE

- 26 Actualidad Alimentaria
- 84 Nuevos Productos
- 88 Agenda

### Agradecemos a:

Mc Cormick Flavor Forecast 2011, FX Morales, Brenda González, Beneo y DSM Nutritional Products 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