

# ÉNFASIS

## ALIMENTACION

Año XVII, N°4 - Mayo 2011

LATINOAMERICA

Informe Especial:  
Ingredientes para Panificados

# Tecnología aplicada a productos horneados



**NUTRICIÓN**

**Estadísticas saludables  
en América Latina**

**MÉTODOS DE CONTROL**

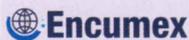
**Contaminantes  
en alimentos**

**COMERCIALIZACIÓN**

**Una muestra de  
marketing saludable**



|  |   |
|--|---|
| Director                                 | Daniel A. Nacach  |
| Directora de Eventos                     | Laura Fernández   |
| Gerente Comercial Internacional          | Tomás Hirsch<br>thirsch@enfasis.com                                 |
| Gerente Comercial México & Centroamérica | Alejandro Cantarelli<br>acantarelli@enfasis.com                     |
| Publicidad Internacional                 | Analía Campodónico<br>acampodonico@enfasis.com                      |
| Publicidad México & Centroamérica        | Patricia López<br>plopez@enfasis.com                                |
| Gerente de Contenidos                    | Teresa Mingo Arechederra<br>tmingo@enfasis.com                      |
| Secretaría de Redacción                  | Marcela Vincenti<br>mvincenti@enfasis.com                           |
| Redacción                                | Elizabeth Santana   |
| Diseño Gráfico                           | Laura Bonatto Marchello   |
| Fotografía                               | Paula Dalia   |
| Traducciones                             | Nora Baldacci   |
| Suscripciones                            | Beatriz Stancanelli<br>suscripciones@enfasis.com<br>+5411 4554 8300 |
| Impresión                                | Gráfica Pinter S.A.   |



www.enfasis.com

## Nota de Tapa

### Informe Especial: Ingredientes para panificados

6

#### Pan funcional: un nicho a la espera de florecer

FUENTE: EUROMONITOR INTERNATIONAL.

Los cambios de hábitos alimenticios de los consumidores y su mayor conciencia por una alimentación más saludable, están impulsando el desarrollo de un nuevo mercado de panes funcionales envasados de elaboración industrial en Argentina. De a poco, las grandes empresas panificadoras comienzan a ofrecer productos con valor agregado en los que destacan que no contienen grasas trans ni colesterol.



10

#### Tecnología aplicada a productos horneados

POR ELIZABETH SANTANA Y MARCELA VINCENTI



El ritmo vertiginoso en que se mueven los mercados actualmente ha llevado a la industria de panificados a cambiar algunos de sus ingredientes y/o procesos productivos, para poder satisfacer las expectativas. Uno de los fuertes propósitos de este segmento de alimentos es reducir el contenido de sal, para lo cual se han desarrollado, por ejemplo, saborizantes de origen natural. Otros ingredientes ofrecidos comprenden fibras naturales, emulsificantes, sistemas antimicrobianos, sabores, vitaminas y minerales, colorantes, antioxidantes, endulzantes e ingredientes funcionales.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, mayo 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.

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.



## ■ Métodos de Control

44

### Gestión de alérgenos en la producción

Por PATRICIA KNASS

Este artículo resume los aspectos más importantes a tener en cuenta al momento de incorporar a los alérgenos a un sistema HACCP.



## ■ Tecnología Alimentaria

50

### Acerola: mucho más que sabor

Por KARINA LUIZE DA SILVA MESSIAS

Debido a su alto valor nutricional y versatilidad, la acerola está siendo utilizada para aumentar la concentración de vitamina C natural en el producto final y para compensar pérdidas que ocurren en el procesamiento y almacenamiento.

54

### La próxima generación en la salud del corazón

FUENTE: DSM NUTRITIONAL PRODUCTS.

Los consumidores están cada vez más preocupados por la salud del corazón y buscan productos que puedan ayudar a mejorarla de forma natural. En este artículo se describe el desarrollo del primer ingrediente natural con este beneficio.

58

### Ácidos orgánicos presentes en la vida cotidiana

Por RITA NETTO

Los ácidos orgánicos son ampliamente utilizados en la industria alimentaria como aditivos. Como agentes de transformación, se agregan para controlar la alcalinidad de muchos productos.



## ■ Panificados

64

### Edulcorantes líquidos en panificados

Por LAURA FUNARI

La industria panadera conoce las ventajas prácticas que proporcionan los jarabes de maíz. Todos los jarabes en general contribuyen a tiernizar y dar elasticidad a la miga.



74

### La reducción de grasa es posible

Por SILVIA RÍOS SANTIAGO

Conozca la aplicación de almidones modificados, un ingrediente que permite sustituir la grasa en distintos mercados.

## ■ Nutrición

80

### Estadísticas saludables en América Latina

FUENTE: EUROMONITOR INTERNATIONAL.

Brasil y México son los principales mercados para los alimentos y bebidas denominados "buenos para usted".

## ■ Comercialización

86

### "La nutrición es un maratón, no una carrera de 100 m"

Por ALEJANDRO CHÁVEZ

En este artículo se presentan las conclusiones de la 1ª Muestra de Creatividad Saludable en el marco del Simposium Internacional de Salud & Marketing, organizado por la Fundación Dianui AC el 23 y 24 de marzo en la Ciudad de México.



## Agradecemos a:

Budenheim, Duas Rodas, DSM Nutritional Products, Productos de Maíz, National Starch y DIANUI 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: Danisco

## ■ INDICE

- 40 Actualidad Alimentaria
- 78 Un reemplazo inteligente
- 90 Nuevos Productos
- 96 Agenda