

# ÉNFASIS

## ALIMENTACION

Año XVII, Nº6 - Julio 2011

LATINOAMERICA



Informe Especial: Ingredientes  
para Snacks y Golosinas

## Un mercado en evolución



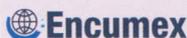
MÉTODOS DE CONTROL  
ETA's: códigos  
alimentarios  
garantizan inocuidad

NUTRICIÓN  
Importancia  
del etiquetado  
nutricional

EVENTOS  
Anticipo del Intl.  
Food Technology  
Summit Argentina 2011



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



www.enfasis.com

## Nota de Tapa

### Informe Especial: Ingredientes para Snacks y Golosinas

6

#### Un mercado en evolución

FUENTE: EUROMONITOR INTERNATIONAL

El sector de los snacks y golosinas se está recuperando luego de un período de disminución en sus ventas. Las empresas debieron adaptar sus productos a las

nuevas preferencias de los consumidores que buscan una combinación entre lo rico y lo sano. Algunas pautas adoptadas son la reducción de sal y el horneado. Argentina, Chile y México son tres ejemplos de estos cambios de hábitos que se están comenzando a gestar.



10

#### Darse el gusto también puede ser saludable

POR ELIZABETH SANTANA Y PAOLA PAPALEO



La industria de snacks y golosinas busca alternativas para modificar su imagen de alimento no saludable. Caramelos, chicles, galletas, barras de cereal, gomitas, chocolates, papas fritas, se están desarrollando con ingredientes funcionales bajos en calorías, sin

azúcar, enriquecidos con vitaminas, minerales y fibras pero que, a su vez, mantengan el sabor tradicional e incluso innoven con sabores gourmet y naturales.

## Métodos de Control

32

#### Criterios microbiológicos

POR LIC. MARÍA DEL CARMEN ALCAIDE

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) son producidas por el consumo de algún alimento contaminado por microorganismos

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, julio 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 Nº 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 Nº 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



patógenos. Para evitarlas, cada país establece sus códigos alimentarios que garantizan su inocuidad en toda la cadena de producción.

## ■ Tecnología Alimentaria

38

### Fortificando nuestros alimentos

POR LIC. MARÍA BIDONE

Los beneficios nutricionales que otorgan los productos fortificados, los hacen una opción destacada para los consumidores que buscan cuidar su salud. El mercado está aplicando estas preferencias en productos como yogures, bebidas lácteas y para deportistas, téis, cereales y jugos.

## ■ Ingredientes

50

### Alimentos saludables

POR JANET RODRÍGUEZ CARMONA

En América Latina, Brasil ocupa la primera posición en desarrollar alimentos saludables, México se ubica en segundo lugar, seguido por Chile.

54

### Tendencias que estimulan

POR JACOBO POÓ

El año 2010 mostró un claro incremento en la demanda de productos naturales. Almidones modificados, harinas funcionales y emulsificantes naturales son parte de la respuesta a las preocupaciones que inquietan al consumidor.

## ■ Nutrición

62

### Evolución del etiquetado

POR LIC. ADRIANA QUINTERO

La información incluida en los rótulos de los alimentos sobre la descripción de sus nutrientes, se ha ido modificando a través del tiempo

## Agradecemos a:

Cargill 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: GNT - USDEC - Stock.xchnng  
Arte digital: Laura V. Bonatto Marchello

con el fin de mejorar su lectura y comprensión. En este artículo se detalla su avance desde la ausencia de tabla nutricional hasta el etiquetado frontal.

## ■ Snacks y Golosinas

66

### Chocolate: ¿Una pesadilla reológica?

POR EDUARDO RAMIREZ

El sistema reológico del chocolate es uno de los más complicados dentro del rubro alimentos. Ajustar sus propiedades para lograr la combinación justa de aroma, sabor y textura, es un desafío que enfrentan sus productores.



## ■ Comercialización

70

### Frutas: un snack saludable

POR MARIANO WINOGRAD Y CECILIA ANSOLA

La población infantil está expuesta al consumo de alimentos ricos en calorías y proteínas. Una experiencia práctica demostró que a través de actividades que incluyan a docentes, padres y niños, es posible aumentar el consumo de frutas y hortalizas y cambiar costumbres arraigadas.



## ■ Eventos

76

### Anticipo sobre los temas del International Food Technology Summit Argentina 2011

El 18 de agosto se realizará, en el Hotel Hilton de Buenos Aires, la segunda edición del mayor encuentro para profesionales de la industria de Alimentos y Bebidas de Argentina que reúne a más de 500 ejecutivos del sector.

## ■ INDICE

- 28 Actualidad Alimentaria
- 42 Vitamina E liposoluble
- 44 Una estrategia nutricional indispensable
- 58 Ver más allá del packaging
- 84 Nuevos Productos
- 88 Agenda