# ÉNFASIS ALIMENTACION

Año XVII, Nº7 - Agosto 2011

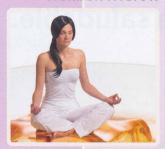
LATINOAMERICA



Técnicas para crear aromas auténticos

ADELANTO
FTS&Expo
México 2011

MÉTODOS DE CONTROL Alargar la vida de carnes y panes



Director Daniel A. Nacach

Directora de Eventos Laura Fernández

Gerente Comercial Tomás Hirsch

Internacional thirsch@enfasis.com

Gerente Comercial Alejandro Cantarelli México & Centroamérica acantarelli@enfasis.com

Publicidad Analía Campodónico

Publicidad México Patricia López

Internacional acampodonico@enfasis.com

& Centroamérica plopez@enfasis.com

Gerente de Contenidos Teresa Mingo Arechederra

tmingo@enfasis.com

Secretaria de Redacción Marcela Vincenti

mvincenti@enfasis.com

Redacción Paola Papaleo

alimentacion@enfasis.com Mauricio Pineda mpineda@enfasis.com

Diseño Gráfico Laura Bonatto Marchello Ibonatto@enfasis.com

Traducciones Nora Baldacci

Suscripciones Beatriz Stancanelli

suscripciones@enfasis.com

+5411 4554 8300

Impresión Gráfica Pinter S.A.

## **Encumex**



www.enfasis.com

## sumai

año XVII / Nº 7 / agosto 2011

### ■ Nota de Tapa Informe Especial: Tendencias en Salud y Bienestar

6



#### En busca de una combinación entre rico y saludable

Los cambios demográficos, económicos y sociales influyen en los hábitos cotidianos de la población y la industria de los alimentos no está exenta de ellos. Los consumidores requieren soluciones prácticas pero no por eso menos saludables. La industria alimentaria tiene un gran desafío de aquí en adelante ya que cuenta con la posibilidad de colaborar con las buenas prácticas alimentarias a través de productos que tengan disminución de sodio, ingredientes naturales, sean bajos en calorías. Las bebidas funcionales, productos enriquecidos con vitamina E, coenzima Q10 y los cosmecéuticos son algunas de las opciones para desarrollar productos que ofrezcan salud y bienestar sin olvidar la cuota de sabor. Presentamos un compilado de artículos técnicos en los cuales destacados especialistas desarrollan sobre el tema.

8

#### Contribuciones de la industria alimentaria a la solución de problemas de salud

POR JULIO CARLOS MONTERO

14

#### Lo que busca el consumidor

REDACCIÓN ÉNFASIS ALIMENTACIÓN

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, agosto 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 Juarez, 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.













18

#### Beneficios del alga parda

POR CATHERINE LECAREUX

22

#### Las bebidas saludables ganan mercado

POR ROGÉRIO GUIMARÃES

26

#### Nutrición placentera para un consumidor exigente

POR VERÓNICA ROSALES

30

#### Actividad física ocupacional y su asociación con la obesidad

REDACCIÓN ÉNFASIS ALIMENTACIÓN

36

#### Un brindis a la salud

POR RENATA RAZUK

#### ■ Métodos de Control

46

#### Más beneficios en la conservación de las carnes

POR ANDRÉ HENRIQUE MARQUES LUIZ

Los antioxidantes sintéticos están siendo reemplazados por otros compuestos con extractos naturales que otorgan mayor grado de conservación de las características sensoriales del alimento y no dañan la salud.

#### Ingredientes

62

### Aromas de reacción, excelente solución para una amplia gama de productos

Por Luis Lorschy

El análisis de las reacciones químicas de los ingredientes permite obtener el aroma deseado sobre cada alimento. Entre las variables a tener en cuenta para lograr las características sápido aromáticas deseadas se encuentran su composición, temperatura y las condiciones del medio.

#### Nutrición

66

#### ¿Es posible para todos los argentinos comer sano, seguro y soberano?

POR LIC. GRACIELA GONZÁLEZ

La situación alimentaria cambió su paradigma de "desnutrición y hambre" por el de "sobrepeso, obesidad y anemia". La mono-



tonía de la dieta, falta de información y acceso de los consumidores son algunas de las causas que contribuyen a estas enfermedades.

#### Productos Alimenticios

72

### La lógica perfecta: "coma bien y tendrá una mejor calidad de piel"

POR NATALIA BORTOLOTTO Y VALERIA DAMY

Las grandes empresas alimenticias se están integrando a la industria cosmética para abastecer la demanda de productos funcionales que embellezcan al consumidor. Así, alimentos y bebidas incorporan ingredientes bio-activos que ayudan a retardar los signos de envejecimiento y estimulan la renovación celular. Entre ellos, se encuentran las vitaminas A, E y C, el zinc y la coenzima Q10.

#### **■** Eventos

82

#### Food Technology Summit & Expo México 2011

El evento presentará una expo tres veces más grande, espacio que han elegido diversas empresas para hacer sus lanzamientos. A las áreas de capacitación ya consolidadas se añade un ciclo más de conferencias, para sumar tres amplios programas en total.

#### Agradecemos a:

DSM, Givaudan y Mastellone Hnos. 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: Basf

Arte digital: Laura V. Bonatto Marchello

#### INDICE

- 40 Actualidad Alimentaria
- 50 Interacción que alarga la vida útil
- 54 Experiencias detrás del sabor y su aroma
- 78 Lácteos Ligth y Funcionales
- 80 Tendencias alimentarias y de consumo
- 98 Nuevos Productos
- 102 Agenda