

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XVII, N°9 - Octubre 2011

LATINOAMERICA



Un Evento definido por la Innovación



INTERNATIONAL
Food Technology Summit & Expo

México 2011

21 y 22 de septiembre, Centro Banamex, CIUDAD DE MÉXICO



INFORME ESPECIAL
**Edulcorantes
y endulzantes**

PRODUCTOS ALIMENTICIOS
**Nuevos desarrollos
para bebidas**

COMERCIALIZACIÓN
**Los hábitos de
consumo y la industria**



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 Analía Campodónico
acampodonico@enfasis.com

Publicidad México & Centroamérica Patricia López
plopez@enfasis.com

Gerente de Contenidos Teresa Mingo Arechederra
tmingo@enfasis.com

Secretaria de Redacción Marcela Vincenti
mvincenti@enfasis.com

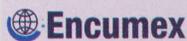
Redacción Paola Papaleo
alimentacion@enfasis.com
Mauricio Pineda
mpineda@enfasis.com

Diseño Gráfico Laura Bonatto Marchello
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: Edulcorantes y Endulzantes

Naturales o artificiales: una elección que gana



El mercado de edulcorantes y endulzantes registra un crecimiento constante en los últimos años, abriendo nuevos espacios a los sustitutos del azúcar que ofrecen una alternativa más saludable con una percepción de dulzor similar. Entre los edulcorantes, ganan terreno el aspartame,

la sucralosa, la stevia, que utilizados en mezclas permiten lograr una variedad de sabores dulces. La miel, dentro de los endulzantes naturales, sigue siendo la elección más saludable para los consumidores.

10

Ingredientes para endulzar sin engordar

POR PAOLA PAPAEO Y MAURICIO PINEDA

La reducción de calorías sin sacrificar el sabor es la consigna principal para todos los fabricantes de edulcorantes y endulzantes. A través de procesos que incluyen ingredientes naturales como la stevia, jarabe de agave o derivados del azúcar de remolacha, o artificiales como la sacarina, sucralosa o aspartame, han logrado excelentes sustitutos del azúcar que realzan el dulzor y pueden ser utilizados en diversas aplicaciones.



■ Métodos de Control

28

Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria

POR ING. MERCEDES ZIEGNER MADARIAGA

Estas normas tienen el objetivo de asegurar la producción de alimentos inocuos que garanticen una elección segura al momento de compra. Sin embargo, no todos los consumidores son conscientes de este beneficio y, por lo tanto, no exigen su cumplimiento.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, octubre 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.



Revista Oficial
Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



■ Ingredientes

32

El sentido del color

POR JAVIER SANTIAGO FLORES

El impacto que tiene el color de los alimentos sobre el consumidor puede ser el fiel de la balanza en un mercado altamente competitivo. Por tal razón, los profesionales de la industria deben comprender las distintas mezclas de matiz, tono e intensidad que ofrecen los colores para darle el sentido deseado a los alimentos.

■ NUTRICIÓN

36

Ingredientes para saciar el hambre

POR DSM

La industria ofrece soluciones basadas en ingredientes naturales que permiten reducir las calorías y controlar el apetito, haciendo que el consumidor se sienta satisfecho antes de terminar su comida y pueda prolongar dicho efecto por más tiempo. Un ejemplo de ello es una emulsión hecha con aceites de palma y avena.

■ PRODUCTOS ALIMENTICIOS

44

Enzimas en la elaboración de cerveza

POR DANISCO

El desarrollo de una línea especializada de enzimas permite maximizar la eficiencia de la elaboración de cerveza y obtener una bebida estable, de alta calidad, con gran sabor y transparencia.

50

Coenzima Q10: salud que se bebe

DR. JAVIER COVIÁN

Aplicaciones que ya son comunes en alimentos, ahora se incorporan también a las bebidas otorgándoles propiedades antioxidantes y de regeneración celular, combinando el placer de la ingesta con acciones que contribuyan al cuidado de la salud.

Agradecemos a:

Beneo, Productos de Maíz, Purac y Tate & Lyle 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: Laura Vega y Adrián Elizondo Lima, colaboradores en el FTS&Expo México 2011.

Arte de tapa: Laura V. Bonatto Marchello.

52

Innovación funcional

POR JORGE CARRANZA VELASCO

Las investigaciones que se realizan en torno a los ingredientes para bebidas funcionales deben considerar los requerimientos de orden legal de cada país, las tendencias en cuanto a hábitos de consumo y, al mismo tiempo, apostar por la innovación.

■ COMERCIALIZACIÓN

58

Comer saludable, una responsabilidad compartida

POR PAOLA PAPAEO

En este sentido, la industria tiene un rol fundamental para incentivar cambios en los hábitos de consumo. La Dra. Cristina Maceira -asesora nutricional de Pepsico Argentina- cuenta cómo trabajan en la innovación, desarrollo y comunicación de alimentos ricos pero con ingredientes más sustentables.

■ PROTAGONISTAS

62

Santiago Rodríguez, de Campo Austral S.A

POR: PAOLA PAPAEO

En diálogo con Énfasis Alimentación, el responsable de Marketing de Campo Austral S.A., analiza el mercado de alimentos a base de cerdo y sus oportunidades para el desarrollo de nuevos productos.

■ EVENTOS

66

Un evento definido por la innovación y competitividad

En su cuarta edición, el Food Technology Summit & Expo México 2011 marcó nuevamente tendencias dentro de la industria, al presentar un área de exposición con novedades y lanzamientos, un Congreso internacional, un sector de conferencias gratuitas y, por primera vez, un espacio de talleres segmentados; al que asistieron 4 mil 500 visitantes.

■ INDICE

- 24 Actualidad Alimentaria
- 38 Stevia: una opción dulce y saludable
- 40 Bebidas funcionales, las preferidas
- 56 El menú variable de los consumidores
- 92 Nuevos Productos
- 96 Agenda