

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XVIII | N°10 | Noviembre 2012

LATINOAMERICA



INFORME ESPECIAL:
INGREDIENTES
PARA CÁRNICOS

Soluciones que suman valor

MÉTODOS DE CONTROL
*Combatir
la adulteración*

INGREDIENTES
*Fibras, las más
funcionales*

EVENTOS
*Lo mejor de los FTS
México y Argentina*



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 Tomás Hirsch
thirsch@enfasis.com

Publicidad México & Centroamérica Patricia López
plopez@enfasis.com

Secretaría de Redacción Marcela Vincenti
mvincenti@enfasis.com

Editora en Jefe México & Centroamérica Sandra Huchim
shuchim@enfasis.com

Redacción Paola Papaleo
alimentacion@enfasis.com
Griselda Vega
gvega@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

SUMARIO

Año XVIII | N° 10 | Noviembre 2012



INFORME ESPECIAL: INGREDIENTES PARA CÁRNICOS

► *Un panorama favorable*

6

Las políticas gubernamentales, el consumo interno y el mercado externo influyen sobre la actualidad de la industria cárnica que, tradicionalmente, es un sector con un crecimiento dinámico. El aumento de la población mundial es un reto para los países en vía de desarrollo, quienes tienen una importante oportunidad para abastecer con su producción la demanda global de carne fresca que crece a un ritmo anual del 3% y se estima que en los próximos años, tanto su consumo como la producción, seguirán con un alza entre un 2 y un 3%. Argentina y México son parte de este desafío.

► *Soluciones que suman valor*

8

Por Paola Papaleo y Griselda Vega

La tecnología y el desarrollo de ingredientes para la industria cárnica están comprometidos con las demandas del consumidor actual de productos saludables, prácticos y convenientes. En respuesta a ello, la industria ofrece soluciones para la elaboración y conservación de los diferentes tipos de carnes; que no alteren el color, sabor, apariencia, textura ni funcionalidad deseadas, y ayuden a reducir sodio y grasas, así como a retrasar los procesos de oxidación y rancidez.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, noviembre 2012. 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: 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 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**

Obstáculos en la seguridad alimentaria **24**

Por Carla Mejía PhD, Markus Lipp PhD

Entre los ingredientes alimentarios que son más vulnerables a la adulteración, se encuentran: edulcorantes como el rebaudiósido A, preparados para lactantes, especias, cacao en polvo, polvo de carne y proteína de arroz.

► **INGREDIENTES**

Productos cárnicos con fibra dietética **36**

Por Dr. Leopoldo G. Enríquez Ibarra, Ph.D.

La carne es una fuente principal de proteínas en la dieta humana. Una disminución en su consumo llevó a los productores a buscar fuentes alternas y novedosas, como las fibras dietéticas, para cubrir su ingesta proteica diaria.



► **COMERCIALIZACIÓN**

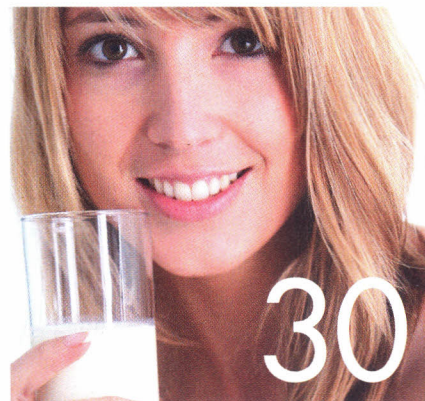
Radiografía de la industria **46**

La industria alimentaria no es ajena a la coyuntura que presenta la economía a nivel mundial pero, a su vez, su evolución está también guiada por la demanda y políticas locales. En este informe, se presenta la situación durante 2012 en Argentina, México y Chile, tanto en ventas como en lanzamientos de productos.

► **EVENTOS**

FTS México y Argentina **64 y 82**

Reviva lo mejor de las ediciones del Food Technology Summit realizadas en México y Argentina, a las que importantes ejecutivos de la industria alimentaria asistieron para conocer las últimas novedades y tendencias en ingredientes y aditivos.



■■■ **INDICE**

- 20 *Actualidad Alimentaria*
- 30 *Consumo de polidextrosa y saciedad*
Por DuPont
- 40 *Evolución en la dieta*
Por Mónica Hurtado González
- 44 *Indulgente bienestar*
Por Paola Papaleo
- 52 *Cultivos de Bioprotección para productos cárnicos*
Por Chr. Hansen Argentina
- 58 *Orgánicos Premium*
Por Innova Markets Insights
- 60 *Desarrollo y creación de nuevos sabores*
Por Griselda Vega
- 92 *Nuevos Productos*
- 96 *Agenda*



Agradecemos a Roquette, Chr. Hansen y McCormick 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: Imagen con derechos privados y cedida por Liotécnica Tecnología en Alimentos Ltda.
Arte digital de Tapa: Laura V. Bonatto Marchello