

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XVIII | N°3 | Abril 2012

LATINOAMERICA

INFORME ESPECIAL: SABORES Y FRAGANCIAS

Tendencias que inspiran



MÉTODOS DE CONTROL
*Las ETA's del
siglo XXI*

PRODUCTOS ALIMENTICIOS
*Alternativas para
reducir sodio y grasa*

NUTRICIÓN
*Una mirada sobre
las porciones*



| | |
|--|---|
| Director | Daniel A. Nacach |
| Directora de Eventos | Laura Fernández |
| Gerente Comercial Internacional | Tomás Hirsch <i>thirsch@enfasis.com</i> |
| Gerente Comercial México & Centroamérica | Alejandro Cantarelli <i>acantarelli@enfasis.com</i> |
| Publicidad Internacional | Analia Campodónico <i>acampodonico@enfasis.com</i> |
| Publicidad México & Centroamérica | Patricia López <i>plopez@enfasis.com</i> |
| Secretaría de Redacción | Marcela Vincenti <i>mvincenti@enfasis.com</i> |
| Redacción | Paola Papaleo <i>alimentacion@enfasis.com</i> Mauricio Pineda <i>mpineda@enfasis.com</i> |
| Diseño Gráfico | Laura Bonatto Marchello <i>lbonatto@enfasis.com</i> |
| Traducciones | Nora Baldacci |
| Suscripciones | Beatriz Stancanelli <i>suscripciones@enfasis.com</i> +5411 4554 8300 |
| Impresión | Gráfica Pinter S.A. |



www.enfasis.com

SUMARIO

Año XVIII | N° 3 | Abril 2012



12

INFORME ESPECIAL: SABORES Y FRAGANCIAS

► *Seis tendencias globales sobre sabores*

Fuente: McCormick

6

Este informe identifica las principales combinaciones que inspirarán la innovación culinaria en los próximos años. Se destacan seis tendencias globales sobre sabores, cada una con interesantes opciones que marcan las preferencias por lo natural, nuevo, fresco, simple y saludable. Ingredientes como el comino, pimienta, curry, jengibre y eneldo, ofrecen novedosas mezclas que resaltan los sabores agrios, dulces, salados y amargos.

► *Microencapsulación de aromas*

Por Javier Paredes

12

► *Esencias que conquistan*

Por Mauricio Pineda y Paola Papaleo

16

Los procesos de microencapsulación son una de las herramientas más utilizadas para lograr estabilizar las sustancias aromáticas y así conseguir perfiles de sabor más auténticos, con mejor rendimiento y al menor costo de aplicación.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, abril 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: 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.



36



52



48

► MÉTODOS DE CONTROL

La evolución de las ETA's **36** Por Teresa Velich, Verónica Sardi, Ana Sanz

Cada vez son más los productores que optan por evitar la utilización de insumos no permitidos durante las etapas de producción, procesado y envasado para ofrecer al consumidor alimentos naturales. Sin embargo, los pasos para lograrlo no siempre resultan sencillos.

► INGREDIENTES

Inmovilización de β-galactosidasa **42** Por Parmjit S. Panesar, Shweta Kumari y Reeba Panesar

El uso de esta enzima para la hidrólisis de lactosa en la leche y suero de leche, es una de las aplicaciones enzimáticas más prometedora en la industria de procesamiento de alimentos y productos lácteos.

► NUTRICIÓN

Cuando la ración importa **52** Por Lic. Brenda González

El incremento de las porciones de los alimentos, y su menor costo, han distorsionado la percepción que el consumidor tiene de ellas, a tal punto que no distingue su influencia directa en el aumento de calorías consumidas.

► PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Luz roja a la sal **68** Por Markus Schmitt

El sodio es un mineral necesario para el organismo pero, en la actualidad, los alimentos procesados contienen cantidades excesivas de sal. Las autoridades gubernamentales están preocupadas porque el consumidor tenga acceso a productos reducidos en sodio que ayuden a mejorar su salud.

■■■ INDICE

- 32 *Actualidad Alimentaria*
- 40 *Prevención y control*
Por Verónica E. Zavala
- 48 *Un aporte nutricional natural*
Por Valeria Arqueros
- 56 *¿La reducción de porción es la solución?*
Por Lic. Nut. Mónica Hurtado
- 62 *La carne de conejo, entre las más sanas*
Por Biol. Juan Manuel Manzola
- 72 *Alternativas para reducir la sal*
Por Ogawa Flavors & Fragrances – Globe Chemicals México
- 74 *Botana de maíz saludable*
Por Israel Luna Ortega
- 80 *Compromiso asumido*
Por Paola Papaleo
- 84 *Nuevos Productos*
- 88 *Agenda*

Revista Oficial
Canainca
Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



Agradecemos a McCormick, Das Rodas, Cramer, Kraft Foods, Brenda González y Juan Manuel Manzola 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: McCormick
Arte digital de Tapa: Laura V. Bonatto Marchello