

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XVIII | N°7 | Agosto 2012

LATINOAMERICA

INFORME ESPECIAL:
INGREDIENTES PARA LÁCTEOS

La innovación no se detiene



FTS & EXPO
Avances
del evento

INOCUIDAD
La importancia de
un proceso eficiente





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
acampodnico@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
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

INFORME ESPECIAL: INGREDIENTES PARA LÁCTEOS

► Una industria en alza

6

El sector lácteo no es ajeno a la crisis económica internacional, sin embargo su nivel de producción y crecimiento sostenido durante las últimas décadas en países como Argentina y México, permiten anticipar un futuro favorable. En el caso de Argentina, por ejemplo, se espera un incremento entre el 8 y 10% respecto a 2011, impulsado tanto por el mercado interno como de exportación. En México, las expectativas se centran en el consumo nacional, que privilegia los productos lácteos como quesos, yogures y leches industrializadas.

► La innovación no se detiene

Por Paola Papaleo y Mauricio Pineda

10

Las empresas lácteas enfrentan el desafío de lograr mejores texturas, sabores, aromas, consistencia, formas de conservación, mayor vida útil, además de sumar propiedades para la salud. Como respuesta a ello, los colorantes para bebidas y alimentos lácteos con extractos de frutas y hortalizas, sabores enzimáticos, emulsiones hidrosolubles de vitaminas A y D, Inulina y Oligofructosa de raíz de la achicoria, Aloe vera, carrageninas, hidrocoloides y fibra de zana-horia, son algunos de los ingredientes que suman valor a los quesos, leches, bebidas lácteas y yogures, entre otros.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, agosto 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.



► MÉTODOS DE CONTROL

Una mirada integral 30

Por Paola Papaleo

El enfoque en inocuidad para que sea eficiente tiene que ser integral. Conozca en esta entrevista a Graciela Perelli, Consultora en Inocuidad Alimentaria, a quiénes involucran estas políticas, cuáles son los problemas actuales en este ámbito, las ventajas y desventajas de aplicar un sistema de inocuidad global.

► NUTRICIÓN

Una función protagónica 50

Por Nora Engo

La industria de la alimentación enfrenta el desafío de responder a las expectativas de los consumidores que desean productos ricos, apetitosos y que les otorguen placer, pero al mismo tiempo debe aplicar en sus procesos, políticas que ayuden a prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles.



► PRODUCTOS ALIMENTICIOS

De moda a consumo responsable 60

Por Biol. Juan Manuel Manzola

Los alimentos orgánicos están ganando, cada vez más, un lugar entre las opciones del consumidor.

► EVENTOS

FTS & EXPO: los avances del evento 84

Por Redacción Énfasis

En su quinta edición consecutiva, se celebra el mayor evento que convoca a profesionales de la industria de alimentos y bebidas de México y Centroamérica: 6300 metros cuadrados de piso de exposición, más de 120 empresas expositoras de primer nivel, un Summit arancelado con las últimas novedades del sector, 14 conferencias y talleres gratuitos, y el nuevo espacio "Prueba la tendencia".

■■■■ INDICE

24 **Actualidad Alimentaria**
 36 **La importancia de un proceso eficiente**
 Por Redacción Énfasis
 40 **Patógenos emergentes**
 Por Dr. Francisco Díez González
 44 **Color natural**
 Por Lionel Lesegretain
 46 **¿Cuál es el rol del experto en nutrición?**
 Por MC. Elisa Gómez Reyes
 54 **¿Modificados o naturales?**
 Por Brenda González
 66 **México y los alimentos de exportación**
 Por Isaac Andrés Morales Salgado
 70 **Detectar la necesidad, es la clave**
 Por Paola Papaleo
 72 **Mejora de textura y sabor en quesos tipo Continental**
 Por Chr. Hansen
 80 **Oportunidad para ganar consumidores**
 Por DuPont Nutrición & Salud



92 **Nuevos Productos**
 96 **Agenda**

Revista Oficial **Ganainca**
 Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias

CANILEC 50 AÑOS

CIAJ Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco

CIATEJ

Agradecemos a Chr. Hansen, Ocean Spray, PepsiCo, Naturex, DSM, Brenda González, DVA, Mastellone y DuPont 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: CHR HANSEN