

# ÉNFASIS

## ALIMENTACION

Año XVIII | N°9 | Octubre 2012

LATINOAMERICA



INFORME ESPECIAL:  
ALIMENTOS FUNCIONALES

# Un segmento que avanza

INGREDIENTES

*Texturas  
con sensaciones*

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

*Valor agregado  
en lácteos*

COMERCIALIZACIÓN

*Denominación  
de origen*



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	Tomás Hirsch <i>thirsch@enfasis.com</i>
Publicidad México & Centroamérica	Patricia López <i>plopez@enfasis.com</i>
Secretaría de Redacción	Marcela Vincenti <i>mvincenti@enfasis.com</i>
Editora en Jefe México & Centroamérica	Sandra Huchim <i>shuchim@enfasis.com</i>
Redacción	Paola Papaleo <i>alimentacion@enfasis.com</i> Griselda Vega <i>gvega@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.



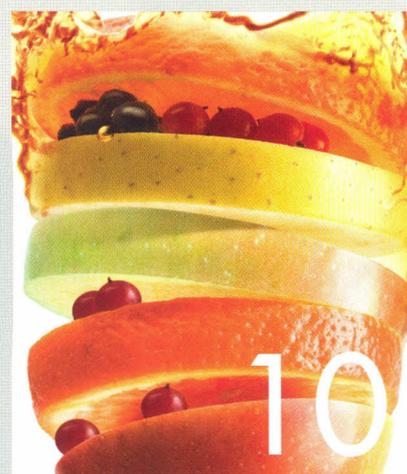
www.enfasis.com

## SUMARIO

Año XVIII | N° 9 | Octubre 2012

### INFORME ESPECIAL: ALIMENTOS FUNCIONALES

Los alimentos que otorgan propiedades funcionales están ganando cada vez más espacio entre las preferencias de los consumidores. Los productores están desarrollando alternativas que combinen salud sin resignar sabor. Ácidos grasos Omega 3, Spirulina, polialcoholes, oligofructosa, son algunas de las opciones para ofrecer valor nutritivo a golosinas, galletitas, leches, bebidas, entre otros. Un etiquetado armonizado entre



los países del Mercosur es necesario, además, para garantizar las declaraciones de propiedades como antioxidantes, sin grasas trans o sus beneficios para la salud cardiovascular, digestiva o cerebral.

- ▶ *Saludables, dinámicos y prometedores* 10  
Por Griselda Vega
- ▶ *El Mercosur armoniza sus declaraciones* 16  
Por Clara Giúdice
- ▶ *Spirulina, el alimento del futuro* 18  
Por Mónica Cabariti
- ▶ *Algas funcionales* 24  
Por Renata Razuk
- ▶ *Golosinas sin azúcar* 26  
Por Ing. Mariana Sánchez Sigaut

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, octubre 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.



## ► INGREDIENTES

### *Almidón, más que una textura*

Por Bertha Mendoza Arrieta

38

En el complejo mundo de la textura, las sensaciones tienen un papel determinante. El reto de los desarrolladores es crear texturas para agrandar al paladar, la vista o el tacto, para cubrir ciertas funcionalidades.

## ► NUTRICIÓN

### *Apto para alérgicos*

Por Brenda González

44

La creciente incidencia de las alergias alimentarias y su riesgo sobre la salud, están llevando a la industria hacia un cambio de tendencias que incluyen alimentos aptos para quienes sufren algunas de estas intolerancias, así como un compromiso gubernamental.



## ► PRODUCTOS ALIMENTICIOS

### *El uso de productos de suero en yogur*

Por Tatiana Penteadó Durelli

54

La adición de productos de suero a yogures y lácteos fermentados otorga grandes beneficios nutricionales y propiedades probióticas. Su uso permite sustituir los ingredientes menos deseables en un producto, favoreciendo su durabilidad y calidad.

## ► COMERCIALIZACIÓN

### *Garantía asegurada*

Por Dr. Héctor Niubó

68

Las denominaciones de origen permiten destacar la calidad de un producto relacionada con su origen geográfico. Su certificación permite satisfacer la demanda de calidad, diversificación y especificidad, además de garantizar la naturaleza artesanal del alimento.

## ■■■ INDICE

- 6 *Directorio de expositores  
Food Technology  
Summit Argentina*
- 28 *Actualidad Alimentaria*
- 32 *Irradiación de alimentos:  
mitos y realidades*  
Por Ing. Miguel Alcérreca Sánchez
- 42 *El efecto de la textura*  
Por Victoria Castelli
- 48 *Sin gluten y sin lactosa*  
Por Dra. Ma. Del Pilar Milke García
- 58 *Beneficios que otorgan valor*  
Por Isaac Andrés Morales Salgado
- 64 *A la vanguardia  
de la funcionalidad*  
Por Valeria Damy, Natalia Bortolotto  
y Camila Contigiani
- 72 *Hecho en México*  
Por Elisa Gómez Reyes  
y Yunuen Vargas Infante
- 76 *Vainilla, todo el año*  
Por Paola Papaleo



### *La stevia se afirma en el mercado*

Por Innova Market Insights

### 84 *Nuevos Productos*

### 88 *Agenda*



Agradecemos a DSM, Brenda González, USDEC y Minagri por haber facilitado el ingreso a sus instalaciones para las producciones fotográficas de la revista y/o reproducir fotos de su autoría.

Arte digital de Tapa: Laura V. Bonatto Marchello