

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XIX | N°5 | Junio 2013

LATINOAMERICA

INFORME ESPECIAL:
INGREDIENTES PARA PANIFICADOS

Fortificados y sin gluten, toman la delantera

NUTRICIÓN

Asesoría nutricional

MÉTODOS DE CONTROL

*Calidad a través
del envase*

COMERCIALIZACIÓN

Logística alimentaria



Director Daniel A. Nacach

Directora de Eventos Laura Fernández

Gerente Comercial Tomás Hirsch
Internacional thirsch@enfasis.com

Gerente Comercial Alejandro Cantarelli
México & Centroamérica acantarelli@enfasis.com

Publicidad Cecilia Pereyra
Internacional cpereyra@enfasis.com

Publicidad México Patricia López
& Centroamérica plopez@enfasis.com

Secretaría de Redacción Marcela Vincenti
mvincenti@enfasis.com

Editora en Jefe Sandra Huchim
México & Centroamérica 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



INFORME ESPECIAL: INGREDIENTES PARA PANIFICADOS

► *Tiempo de cambios para los Panificados*

6

A un ritmo lento pero continuado, la industria de Panificados mantiene leves crecimientos tanto en su producción como en el consumo, dados principalmente por la incorporación de tecnología y la inclusión de alternativas saludables. Tanto en Argentina como en Chile y México, se llevan a cabo políticas estatales involucradas con la reducción del contenido de sodio, grasas y azúcares, y la incorporación de fibras y cereales a estos productos.

► *Fortificados y sin gluten, toman la delantera*

10

Por: Paola Papaleo y Griselda Vega

La industria de panificados está poniendo todos sus conocimientos y esfuerzos en crear soluciones y tecnologías que estén adecuadas a la expectativa de los consumidores. Así, innova con nuevos sabores y formulaciones que otorgan suavidad, textura y color a la corteza, además de reducir el contenido de sodio. Las aplicaciones más novedosas se dirigen a los segmentos libres de gluten y fortificados, siendo una premisa enriquecer los valores nutricionales del producto sin perder sus características organolépticas.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, junio 2013. 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

Menos costo y más optimización

36

Por Griselda Vega

El cliente está acostumbrado a comprar productos alimenticios en latas y bolsas con el fin de economizar tanto el precio como el tiempo, esto muchas veces no nos permite pensar sobre la higiene y seguridad que implica el empaclado y envasado de un alimento.

► INGREDIENTES

Los Omegas, aliados esenciales

48

Por Lic. Sebastián Sosa

Los Omegas 3, 6 y 9 están tomando cada vez mayor protagonismo. Nuevas fuentes y métodos de aplicación hacen posible reducir los resabios de sabor.

► NUTRICIÓN

Asesorar y comunicar

52

Por Paola Papaleo

Además del propio equipo interno de nutricionistas, algunas empresas cuentan también con consultores externos interdisciplinarios que aportan no sólo los aspectos técnicos de los ingredientes sino los modos de comunicar sus beneficios.

► COMERCIALIZACIÓN

Logística integrada

70

Por Paola Papaleo

Tercerizar la logística de alimentos es una alternativa eficiente para la industria en general, y especialmente para los pequeños y medianos productores, ya que facilita el ingreso al mercado sin la necesidad de recurrir a recursos propios.

■■■ INDICE

- 28 *Actualidad Alimentaria*
- 40 *Sellado hermético: garantía de calidad*
Por María Lourdes Ipar
- 44 *Alimentos enriquecidos con Omega 3*
Por Dr. Tony Conti Roldán
- 56 *El cliente manda*
Por Paola Papaleo
- 58 *Alimentos que embellecen*
Por Dr. Leopoldo Enríquez



- 62 *Los "skingestibles"*
Por Ing. Juana Salinas
- 66 *Seguridad en toda la cadena alimentaria*
Por Brenda González
- 78 *Seguridad y compromiso alimentario*
Por Griselda Vega
- 82 *Cuando el exterior es lo que importa*
Por Innova Markets Insights
- 90 *Nuevos Productos*
- 94 *Agenda*

Revista Oficial
Canainca
Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



Agradecemos a Norevo, His Ingredients, CpKelco, Dow, DuPont, Fortitech, Innova Markets Insights y Brenda González 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