

ÉNFASIS

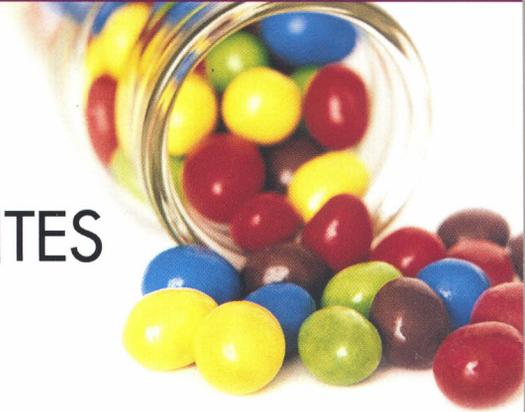
ALIMENTACION

Año XVIII | N°5 | Junio 2012

LATINOAMERICA

INFORME ESPECIAL: INGREDIENTES
PARA SNACKS Y GOLOSINAS

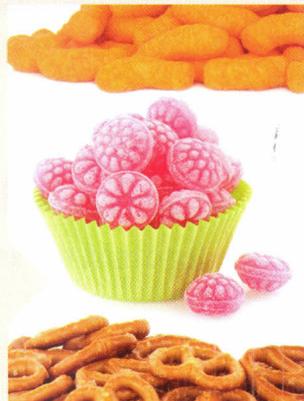
Indulgentes y funcionales



INGREDIENTES
*Protección
antioxidante*

PRODUCTOS ALIMENTICIOS
*Infusiones
que se renuevan*

NUTRICIÓN
*Una cuestión
cultural*



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
acamponico@enfasis.com

Publicidad México & Centroamérica Patricia López
plopez@enfasis.com

Secretaria de Redacción Marcela Vincenti
mvincenti@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

SUMARIO

Año XVIII | N° 5 | Junio 2012



INFORME ESPECIAL: INGREDIENTES PARA SNACKS Y GOLOSINAS

► Dulces o salados, pero saludables

Fuente: Euromonitor

6

Si bien en Argentina el consumo de snacks continúa siendo elevado, en el resto de los países de la región se observa una tendencia alineada hacia la producción y el consumo más saludables y nutritivos de estos productos.

► Tendencias en tamaños y sabores

Fuente: Leatherhead Food Research

10

Según la consultora Leatherhead Food Research, los envases de tamaños más grandes y los productos con frutas secas y sabores picantes y a frutas exóticas, se posicionan fuertemente.

► Una imagen orientada al bienestar

Por Mauricio Pineda y Paola Papaleo

12

El segmento de snacks y golosinas debe adaptar sus propuestas hacia alternativas que mantengan el sabor característico de estos productos pero que contengan ingredientes que cuiden la salud.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, junio 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.



► LABORATORIO

Otra mirada sobre la gastronomía molecular **34**

Por Mauricio Restrepo Gallego

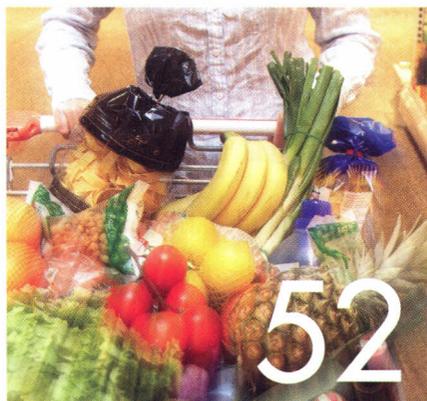
La dimensión científica de la cocina molecular aborda las transformaciones culinarias como fenómenos físicos y químicos. Su aplicación en el ámbito profesional facilita la explicación de los cambios en las proteínas, la conservación de las texturas, las reacciones durante la fermentación y horneado.

► INGREDIENTES

Tocoferoles: protección y conservación **38**

Por Lic. Margarita Bastourre

La auto-oxidación es el mecanismo más frecuente por el que se deterioran las grasas. Prevenir este proceso, permite extender la vida útil de los alimentos y garantizar su frescura y sabor.



► NUTRICIÓN

Costumbres alimenticias **52**

Por Dr. Manuel López-Cabanillas Lomeli

Tanto nutricional como culturalmente, la comida es parte integral de la existencia humana. El tipo de alimentación difiere según las preferencias de cada individuo, el género, su estilo de vida y creencias, entre otras características.

► PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El té, un provocador de emociones **64**

Por Paola Papaleo

Además de sus propiedades saludables, tiene la característica de ser evocador de sensaciones y capaz de hacer viajar a quien lo bebe hacia otras culturas. El té blanco es la última innovación, también se destacan los té puramente especiados, con aromas fuertes, y aquellos con ingredientes florales.



■■■ INDICE

- 28 *Actualidad Alimentaria*
- 46 *Aliados contra el estrés oxidativo*
Por MC. Elisa Gómez Reyes
- 56 *Cultura alimentaria en la sociedad*
Por Lic. Nut. Mónica I. Hurtado
- 60 *México: los cambios en la tradición alimentaria*
Por Mauricio Pineda
- 68 *Café: un nicho que se reinventa*
Fuente: Innova Market Insights
- 70 *Menús con opciones más sanas*
Por Mauricio Pineda
- 76 *Fusiones y adquisiciones*
Fuente: KPMG México
- 80 *Espumas en golosinas*
Por Ing. Fernando Blüguermann
- 86 *Crecer a paso firme*
Por Paola Papaleo
- 90 *Nuevos Productos*
- 96 *Agenda*

Agradecemos a DSM, Irmí Marchetta y Rousselot 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