

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XVIII | Nº8 | Septiembre 2012

LATINOAMERICA

Food Technology Summit

Argentina 2012

**Avances del evento
que reúne a la Industria**



INFORME ESPECIAL

*Gerentes de
Investigación y Desarrollo*

LABORATORIO

*Claves para extender
la vida de anaquel*

INGREDIENTES

*Alternativas
a la sacarosa*



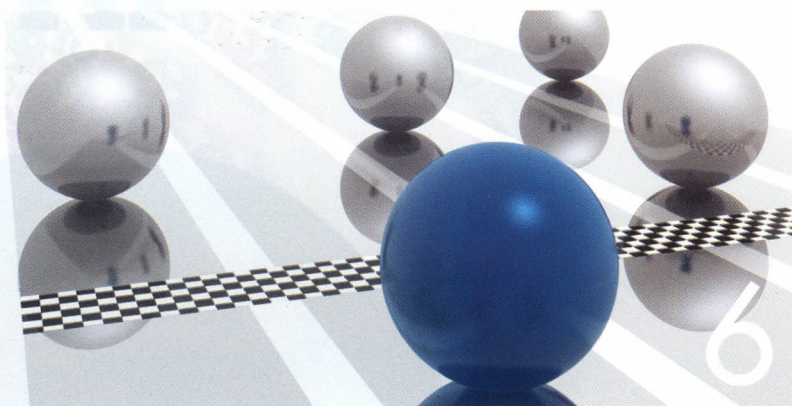
Director	Daniel A. Nacach
Directora de Eventos	Laura Fernández
Gerente Comercial Internacional	Tomás Hirsch <i>thirsch@enfasis.com</i>
Gerente Comercial México & Centroamérica	Alejandro Cantarelli <i>acantarelli@enfasis.com</i>
Publicidad Internacional	Analia Campodónico <i>acampodonico@enfasis.com</i>
Publicidad México & Centroamérica	Patricia López <i>plopez@enfasis.com</i>
Secretaria 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> 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° 8 | Septiembre 2012



INFORME ESPECIAL: GERENTES DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

► Diferenciarse para alcanzar la meta

Por Paola Papaleo y Mauricio Pineda

6

Las necesidades cambiantes de los consumidores en materia de alimentos, exigen a esta industria dinamismo y flexibilidad tanto para la creación de nuevos productos como para la mejora de los ya existentes. Las áreas de Investigación y Desarrollo tienen un gran protagonismo en este sentido, enfrentando desafíos nutricionales, tecnológicos y de innovación. En este informe, destacados profesionales de I+D relatan su experiencia sobre el compromiso y la evolución de este sector:

- Ricardo Costamagna (Frigorífico Paladini S.A.)
- Marisol Mejía (Panes y Galletas Árbol del Centro)
- Enrique Salces (Unilever)
- José Reyes (Alimentos del Centro)
- Juan Francisco Klocker (Riera)
- Marco Barón (Snacks y Alimentos Frescos)
- Santiago Miguel Vallée (Kraft Foods)
- Luis Castro (Aplicaciones Dulces)
- Mercedes Amartino (Nestlé)
- Enrique Ramos (Salsas Ramos)
- Luciano López Jáuregui (Molinos Río de la Plata)

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, septiembre 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.



► **MÉTODOS DE CONTROL**

Vegetales frescos cortados **28**
 Por Mag. Ing. María Élica Pirovani

Hay un nuevo consumidor que demanda alimentos vegetales sanos, sabrosos y fáciles de preparar. La consigna es: "listos para consumir". Así, surgen las frutas y hortalizas denominadas "mínimamente procesadas" o "frescas cortadas" para las cuales es necesario tener en cuenta ciertos requisitos que garanticen su vida útil y su conservación.

► **INGREDIENTES**

Extracto de Fruta del Monje: ¿El fin de la Stevia? **50**
 Por Euromonitor International

Las bebidas azucaradas están en la mira de las principales causas de la obesidad. Actualmente, el extracto de Fruta del Monje le está haciendo competencia a la Stevia como edulcorante cero calorías de alta intensidad.



► **EVENTOS**

Avances del evento que reúne a la industria **84**
 Por Redacción Énfasis

La 3° edición del Food Technology Summit Argentina 2012 se llevará a cabo el 23 de octubre en el espacio Darwin del Hipódromo de San Isidro, en la provincia de Buenos Aires. Este encuentro ofrece un espacio de capacitación y networking, donde los expertos de la industria de alimentos y bebidas podrán fortalecer su red de contactos y tomar decisiones de negocios inteligentes. Habrá un Summit arancelado y un Ciclo de Conferencias Gratuitas, con importantes disertantes nacionales e internacionales, y un área de negocios con los principales actores de la industria alimentaria.

■■■ **INDICE**

22 **Actualidad Alimentaria**
 34 **Caracterización poscosecha de Acachul**
 Por J. Vázquez García y otros
 46 **Endulzando con polioles**
 Por Ing. Heriberto Garduño Picazo
 54 **Genes, ambiente y dieta: claves para la nutrigenómica**
 Por Octavio Paredes López y Octavio Paredes Saharópulos
 60 **Dieta a la medida genética**
 Por Esther Santana
 66 **El consumo de pan en México**
 Por Mauricio Pineda
 64 **Harinas funcionales**
 Por Galya Montiel Ríos
 70 **Perfil del nuevo consumidor latinoamericano**
 Por Hilda Gómez Muñoz y Sara Munizaga Concha
 74 **Evolución de los hábitos de consumo**
 Por Ing. Ignacio Nava Herrera
 82 **Principios básicos para un componente saludable**
 Por Dra. Rebeca López-García
 86 **Agua con valor agregado**
 Por Daniel Gorinstein
 90 **Industria celiaca argentina a la vanguardia**
 102 **El futuro de los lácteos**
 Lu Ann Williams
 106 **Nuevos Productos**
 112 **Agenda**



Agradecemos a BKL e Innova 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