

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XIX | N°10 | Noviembre 2013

LATINOAMERICA

INFORME ESPECIAL:
INGREDIENTES PARA CÁRNICOS

Formulaciones optimizadas

INGREDIENTES
*Endulzantes
y Edulcorantes*

PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Tendencias en lácteos

EVENTOS
*Lo mejor de otra exitosa
edición del FTS Argentina*



18

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	Cecilia Pereyra <i>cpereyra@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.

INFORME ESPECIAL: INGREDIENTES PARA CÁRNICOS

► *Entre el consumo interno y la exportación*

16

El mercado interno de producción de carne se vio favorecido por una expansión del consumo total que se reflejó en un crecimiento del consumo por habitante. A su vez, se ganaron mercados de exportación como Chile, Israel y Rusia, mientras que Brasil y Alemania redujeron sus compras.

► *Un segmento tradicional que se atreve a innovar*

Por Paola Papaleo y Griselda Vega

18

La variedad de productos cárnicos es tan amplia como las preferencias de los consumidores. La industria debe implementar nuevas tecnologías y optimizar sus procesos y fórmulas para ofrecer ingredientes que satisfagan los requerimientos de calidad, vida útil más extensa, buen sabor, color y beneficios saludables como la reducción de sodio. Fibras, hidrocoloides, concentrados proteicos, carrageninas, colorantes y diferentes aditivos naturales contribuyen a otorgar valor agregado en los alimentos procesados a base de carne.



www.enfasis.com

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, noviembre 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.



▶ EVENTOS

La industria de A&B desde todas las ópticas

Por Redacción Énfasis Argentina

6

Destacados especialistas de la industria de A&B se dieron cita para disfrutar de la 4ª edición del Food Technology Summit Argentina. El mayor evento de capacitación y networking del año, recibió a 957 profesionales de primer nivel y contó con la presencia de los principales referentes en los temas que son tendencia en el sector.

▶ NUTRICIÓN

"La seguridad alimentaria es una obligación"

Por Paola Papaleo

38

Roberto Massini y Gianni Galaverna, ambos de la Universidad de Parma (Italia), comentan la importancia de concientizar a todos los actores de la cadena productiva.

▶ INGREDIENTES

Jarabe de agave, nueva alternativa

Por Ing. Ana Sarahí García González y Dra. Mercedes G. López

48

Un gran número de azúcares alternativos han emergido, mientras que otros han sido redescubiertos, entre ellos, el jarabe de agave, edulcorante natural producido a partir de los azúcares presentes en la piña o mesquite de agave.

▶ NUTRICIÓN

Magnesio, un nutriente que fortalece

Por Dr. Russ Hazen

56

El magnesio colabora en la formación de los huesos, ayuda a regular la presión arterial y a prevenir enfermedades cardíacas. Sus variadas formas comercializables lo hacen un mineral atractivo para fortificar los alimentos.

■■■ INDICE

- 26 *Actualidad Alimentaria*
- 30 *Higiene en los servicios de alimentos*
Por Ing. G. Blasco e Ing. E. Peralta
- 34 *Asegurando la calidad*
Por Lic. Pablo Keimel
- 40 *Micotoxinas: hongos contaminantes*
Por QFB Adrián Solís González
- 44 *Calorías correctas de forma natural*
Por Alex Woo, Ph D.
- 52 *Un azúcar de alto rendimiento*
Por M. en C. Leonor López Córdova
- 60 *Una historia antigua, aún vigente*
Por Héctor Cori
- 62 *Queso crema, variante para innovar*
Por Arla Foods Ingredients
- 64 *El valor de saborizar la leche*
Por Tetra Pak
- 66 *Más proteína con yogur griego*
Por Idries Flores
- 68 *Mercado en movimiento*
Por Minagri
- 70 *Soja, aliado de la salud*
Por Griselda Vega
- 74 *Desafío de la Listeria con cultivos cármicos bioprotectores*
Por CHR Hansen
- 80 *Alimentos exprés*
Por Innova Market Insights
- 84 *Nuevos Productos*
- 88 *Agenda*



Agradecemos a Lenor, MF Alimenta, FX Morales, DuPont, DSM, Chr. Hansen, CINVESTAV e Innova Market Insights 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