

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XIX | N°2 | Marzo 2013

LATINOAMERICA

INFORME ESPECIAL:
INGREDIENTES PARA LÁCTEOS

***Un sector que
va por más***

PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Snacks frutales

INGREDIENTES
*Cuidando la salud
digestiva*

COMERCIALIZACIÓN
Consumo inteligente



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.



www.enfasis.com

SUMARIO

Año XIX | N° 2 | Marzo 2013



8

INFORME ESPECIAL: INGREDIENTES PARA LÁCTEOS

▶ Mucho más que leche 6

El mercado lácteo experimenta un período de crecimiento que requiere la puesta en marcha de tecnología e innovación, para garantizar nuevos desarrollos que estén a la altura de las expectativas del consumidor. En Argentina, las bebidas lácteas compiten con la tradicional leche, otorgando beneficios nutricionales y sabor. Por su parte, en México la leche de cabra es una opción rentable para contrarrestar la caída en la demanda de su versión clásica.

▶ Un sector que va por más 8 Por Paola Papaleo y Griselda Vega

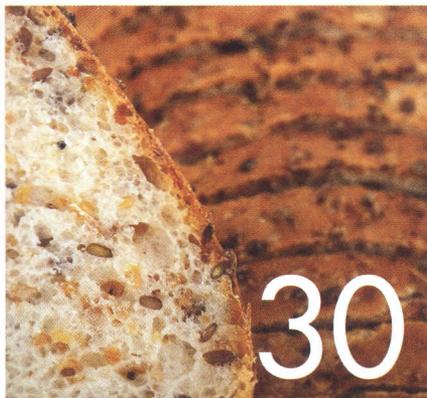
Para responder a las exigencias de productos con valor agregado que no solo aporten los beneficios básicos de la leche sino, también, nutrientes adicionales que favorezcan a la salud de los consumidores, la industria láctea promueve el uso de diferentes ingredientes funcionales tales como probióticos, prebióticos, vitaminas, proteínas, minerales, entre otros. A su vez, ofrece innovadores saborizantes y colorantes que otorgan indulgencia a productos con una base tan tradicional como la leche.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, marzo 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.



30

► **INGREDIENTES**

Componentes con poder y efecto

44

Por Elisa Gómez Reyes

La introducción de ingredientes como fibras, antioxidantes, ácidos grasos, minerales, probióticos y prebióticos brindan a los alimentos un valor agregado por su funcionalidad y beneficio que favorecen la salud digestiva.

► **PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Snacks frutales, una alternativa indulgente

52

Por Euromonitor International

El consumo de snacks frutales está en ascenso, sin embargo hay que tener en cuenta que muchas veces su contenido de grasas y calorías es casi el mismo que el de la versión tradicional; se deben buscar métodos de cocción y consumo que combinen la indulgencia con el bienestar deseado.



56

► **COMERCIALIZACIÓN**

Bases para un consumo inteligente

56

Por Kantar WorldPanel

El consumidor tiene en cuenta la relación calidad - precio de los productos. Es importante conocer su perspectiva sobre lo que busca, valora, compra y cómo reacciona ante las propuestas que le ofrece el mercado.

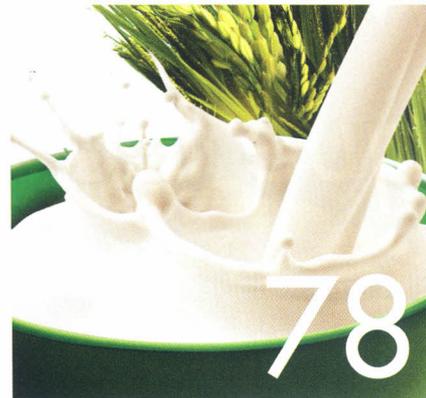
► **LÁCTEOS**

En los quesos con ojos, los sentidos mandan

70

Por Chr. Hansen Argentina

La elección de los cultivos ácido propiónicos es primordial para lograr una óptima elaboración de quesos con fermentación propiónica. De su adecuada selección dependerá la correcta formación, cantidad y distribución de ojos, así como la obtención del sabor dulce y con notas a nuez.



78

■■■ **INDICE**

28	<i>Actualidad Alimentaria</i>
32	<i>Manipulación segura de alimentos</i> Por María Emilia Gautero
36	<i>Ingredientes saludables</i> Por Arthur Ouwehand y Greg Leyer
40	<i>Cuidando la salud digestiva</i> Por Irma González Vadillo
48	<i>Por una educación alimentaria</i> Por Dra. Roxana Valdés-Ramos
62	<i>Productos cárnicos: sanidad y calidad</i> Por Griselda Vega
78	<i>Más allá de la soja</i> Por Innova Market Insights
80	<i>Lácteos, un concepto que evoluciona</i> Por Paola Papaleo
84	<i>Nuevos Productos</i>
88	<i>Agenda</i>



Agradecemos a Tate & Lyle, Chr. Hansen, DuPont, Glanbia Nutritionals y DSM por haber facilitado el ingreso a sus instalaciones para las producciones fotográficas de la revista y/o reproducir fotos de su autoría.

Foto de Tapa: Glanbia Nutritionals