

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XIX | N°3 | Abril 2013

LATINOAMERICA

INFORME ESPECIAL:
SABORES EN ALIMENTOS

Sensaciones inalterables

NUTRICIÓN

Perfiles nutricionales

MÉTODOS DE CONTROL

*Tecnologías al
servicio de la industria*

COMERCIALIZACIÓN

Desarrollos del futuro



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	Cecilia Pereyra cpereyra@enfasis.com
Publicidad México & Centroamérica	Patricia López plopez@enfasis.com
Secretaría de Redacción	Marcela Vincenti mvincenti@enfasis.com
Editora en Jefe México & Centroamérica	Sandra Huchim 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

SUMARIO

Año XIX | N° 3 | Abril 2013



INFORME ESPECIAL: SABORES EN ALIMENTOS

▶ *Sabores con personalidad*

6

El informe "Flavor Forecast 2013", de McCormick, revela un hilo común que conecta las culturas alimenticias en todo del mundo. Los especialistas observan cinco tendencias con combinaciones de sabores que destacan un enfoque evolutivo y personal sobre los alimentos en el mundo y definirán nuestra forma de comer en los próximos años.

▶ *Sensaciones inalterables* Por Paola Papaleo y Griselda Vega

10

El sabor es un atributo esencial en todo alimento. En este sentido, los desarrolladores tienen dos objetivos: lograr sabores idénticos a los naturales, y no resignar sabor en pos de beneficios saludables. Así, una tendencia es la búsqueda de características regionales o exóticas tanto para alimentos como para bebidas. Además, resaltar el dulzor sin aumentar su aporte calórico ni alterar el sabor, es un desafío clave para quienes trabajan ingredientes con aportes saludables.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, abril 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: Pylares 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

Mayor producción con menor deterioro

30

Por Ing. Alejo Cwierz

La técnica de molienda criogénica se utiliza como método de pulverización del material a muy bajas temperaturas que permite preservar la calidad de los aromas y sabores propios del producto sin dañar o alterar la composición química de las especias.

► COMERCIALIZACIÓN

Conveniencia y salud

52

Por Lic. Ana Trulin

Existen impulsores importantes que tienen un impacto sobre la manera en que los consumidores eligen cuáles y qué tipo de alimentos van a comprar. La industria alimentaria ha respondido a ellos con el desarrollo de nuevos productos innovadores y complejos; siempre impulsados por los deseos del consumidor.

► NUTRICIÓN

Calidad nutricional

38

Por Dr. Edgardo Ridner

Si bien aún no hay regulaciones claras acerca del uso y contenido de los perfiles nutricionales que deben clasificar los nutrientes según sus propiedades saludables, tanto la industria como los gobiernos están comenzando a tomar distintas iniciativas al respecto.

► SABORES

Vainillina sostenible y segura

58

Por Stella Cintra

Las cantidades limitadas de vainilla natural crearon la necesidad de producir vainilla a partir de procesos artificiales. Así, la demanda de producción de vainillina y etil vainillina supera las 19 mil toneladas anuales.

■■■ INDICE

- 20 *Actualidad Alimentaria*
- 28 *La tecnología al servicio de los sentidos*
Por Celia Monteagudo Espinoza
- 30 *Ventaja funcional y competitiva*
Por Fortitech
- 42 *Perfil y situación de los mexicanos*
Por Lic. Cecilia García Schinkel
- 46 *Vino: sabor, calidad y crecimiento*
Por María Rosario Rubio García
- 50 *Los espumantes conquistan paladares*
Por Agencia Ninch
- 54 *Innovación funcional*
Por Paola Papaleo
- 64 *Pureza y sabor 100% natural*
Por Griselda Vega
- 68 *Naturalmente nutritivo*
Por Griselda Vega
- 74 *Nutrición antienviejimiento*
Por Innova Market Insights
- 76 *Nutrigenómica: evolución de la nutrición*
Por Griselda Vega
- 80 *Industrias alimentaria y farmacéutica unen fuerzas*
- 82 *Nuevos Productos*
- 86 *Agenda*



Agradecemos a Mc Cormick, Grisbill y Norevo 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: Mc Cormick