

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XX | N°4 | Mayo 2014

LATINOAMERICA

INFORME ESPECIAL:
TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS
EMERGENTES

Aliadas de los nuevos desarrollos



NUTRICIÓN

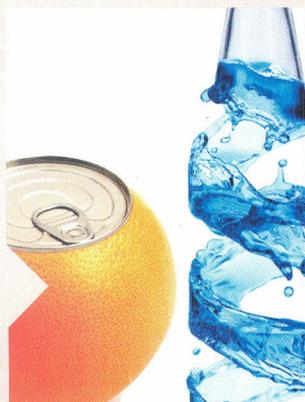
*Hidratos de carbono
funcionales*

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

*Innovación
en probióticos*

COMERCIALIZACIÓN

*Claves para
una marca con éxito*



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

INFORME ESPECIAL: TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS EMERGENTES

La tecnología está presente en toda la cadena de la industria alimentaria y, por lo tanto, su innovación y actualización debe ser constante para dar respuestas a las exigencias del consumidor. En este informe, los especialistas comparten las últimas novedades para garantizar la conservación, otorgar mayor vida útil, un eficaz procesamiento y análisis de los alimentos, tanto en los procesos productivos como en el envasado.



- ▶ **Mayor vida útil y sensorial** 6
Por Ing. Marcos Antonio Godoy Zaragoza
- ▶ **PET, tecnología en evolución** 10
Por Peter Bredenkamp y Diana González
- ▶ **APH: el paradigma de la innovación** 14
Por Natalia Szerman, Yanina Barrio y Sergio R. Vaudagna
- ▶ **Análisis de alimentos: Nano, Omi y Verdes** 18
Por Lic. Mabel Fabro
- ▶ **Procesamientos versátiles y seguros** 24
Por Dr. José Gerardo Montejano Gaitán
- ▶ **De la "producción" al "servicio"** 28
Por Lic. Stella Maris Alzamora y Mag. Ing. Ricardo Cravero

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, mayo 2014. 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: Medellín No. 338 Piso 3, Col. Roma Sur (06760) Cuauhtemoc, México 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

Cultivos protectores para productos lácteos **36**

Por Equipo DuPont Nutrición & Salud

En el caso de los productos lácteos, tan susceptibles a la contaminación por levadura y hongos, los cultivos protectores colaboran en mantener su calidad y lograr una extensión de la vida útil, además de favorecer la reducción de desechos alimenticios y mejorar los costos.

► NUTRICIÓN

Harina enriquecida con micronutrientes **52**

Por Lena Kampehl, Martina Mollenhauer

El enriquecimiento de la harina de trigo y de maíz fabricada industrialmente es una posibilidad simple y efectiva para suministrar a la población mundial vitaminas y minerales, lo que contribuye a prevenir carencias de micronutrientes.



► PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Más aplicaciones, más salud **64**

Por Dr. Howard Cash y David Keller

La cepa GBI-30 es una cepa de bacteria probiótica formadora de esporas que destaca en la categoría por su estabilidad. Algunos productos en los cuales se aplica son panificados, proteínas en polvo, té, cafés y snacks saludables.

► COMERCIALIZACIÓN

¿Cómo construir marcas fuertes? **76**

Por Adriana Grillo

Entre la enorme variedad de productos que compiten por la atención del consumidor, la marca es un elemento diferenciador que debe apelar a criterios emocionales, de empatía con quien la elige, transmitir claridad, compromiso, coherencia, entre otras fortalezas.

■ ■ ■ INDICE

- 32 Actualidad Alimentaria
 - 40 Visión artificial para control de calidad
Por Dr. José Jorge Chanona Pérez
 - 46 Una gelatina para cada tipo de aplicación
Por Ing. Andrea De Lazzer
 - 56 Inulina como aditivo funcional
Por M. C. Ana Sarahí García González y Dra. Mercedes G. López
 - 60 Hidratos de carbono, más que energía
Por David Vázquez Velázquez
 - 68 Bebida con riqueza simbiótica
Por Griselda Vega
 - 72 Construyendo una marca exitosa
Por M. Rosario Rubio García
-
- 80 "La industria debe transitar hacia la plena sustentabilidad"
Por Paola Papaleo
 - 84 Abren panorama sobre microbiota
Por Griselda Vega
 - 86 Nuevos Productos
 - 88 Agenda



Agradecemos a INTI, DuPont, Rousselot, Stern Wywiol Group, Ganeden Biotech, FAO y Dianui 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