

# ÉNFASIS

## ALIMENTACION

Año XX | N°5 | Junio 2014

LATINOAMERICA

INFORME ESPECIAL:  
ALIMENTACIÓN SALUDABLE  
Y BUEN SABOR

# Nutritiva palatabilidad



INGREDIENTES

*Nuevas opciones  
enzimáticas*

NUTRICIÓN

*Compromiso  
contra la obesidad*

COMERCIALIZACIÓN

*Una mirada  
al exterior*



Director	Daniel A. Nacach
Directora de Eventos	Laura Fernández
Gerente Comercial Internacional	Tomás Hirsch <a href="mailto:thirsch@enfasis.com">thirsch@enfasis.com</a>
Gerente Comercial México & Centroamérica	Alejandro Cantarelli <a href="mailto:acantarelli@enfasis.com">acantarelli@enfasis.com</a>
Publicidad Internacional	Cecilia Pereyra <a href="mailto:cpereyra@enfasis.com">cpereyra@enfasis.com</a>
Publicidad México & Centroamérica	Patricia López <a href="mailto:plopez@enfasis.com">plopez@enfasis.com</a>
Secretaría de Redacción	Marcela Vincenti <a href="mailto:mvincenti@enfasis.com">mvincenti@enfasis.com</a>
Editora en Jefe México & Centroamérica	Sandra Huchim <a href="mailto:shuchim@enfasis.com">shuchim@enfasis.com</a>
Redacción	Paola Papaleo <a href="mailto:alimentacion@enfasis.com">alimentacion@enfasis.com</a> Griselda Vega <a href="mailto:gvega@enfasis.com">gvega@enfasis.com</a>
Diseño Gráfico	Laura Bonatto Marchello <a href="mailto:lbonatto@enfasis.com">lbonatto@enfasis.com</a>
Traducciones	Nora Baldacci
Suscripciones	Beatriz Stancanelli <a href="mailto:suscripciones@enfasis.com">suscripciones@enfasis.com</a> +5411 4554 8300
Impresión	Gráfica Pinter S.A.



[www.enfasis.com](http://www.enfasis.com)

## SUMARIO

Año XX | N° 5 | Junio 2014

### INFORME ESPECIAL: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BUEN SABOR: ¿SON COMPATIBLES?

Sal, azúcar, grasas, son componentes que atraen las preferencias del consumidor cuando están presentes en cualquier alimento ya que acentúan los sabores dulces y salados. Sus características hacen que, muchas veces, se consideren a estos productos como poco saludables y, por lo tanto, se consuman con culpa o se opte por otros menos apetitosos. Sin embargo, profesionales de la industria comparten las diferentes opciones con las que trabajan para lograr alimentos en los que el cuidado de la salud y el buen sabor son compatibles.



- ▶ **Más sabor y salud con menos azúcar** 6  
Por Chr. Hansen
- ▶ **Reducción de sodio: el desafío** 14  
Por Rebeca López-García
- ▶ **Sustitutos de grasas sin resignar sabor** 18  
Por Ing. Silvia A. Marteau, Ing. Cecilia Gaillard y Mg. Ing. Luis H. Perego
- ▶ **Fórmulas más sanas y convenientes** 22  
Por Francia Madrid González
- ▶ **Dulzura sin calorías** 26  
Por Sylvia Klinger
- ▶ **Ingredientes integradores** 30  
Por Ing. Sabrina Cats Tallone
- ▶ **La batalla por el sabor** 34  
Por Iliana Rodríguez

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, junio 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](mailto:altapack@ms76.hinet.net). Address: 8F-5, No 97, Sec. 3, Taichung Port Rd., Situn District, Taichung City 407, Taiwan.



## ▶ INGREDIENTES

### Enzimas saludables

Por Valeria Arqueros

Fitasas y asparraginasas son ejemplos de enzimas capaces de contribuir a mejorar la salud en seres humanos a través de su empleo en la industria de alimentos, especialmente en productos farináceos horneados.

## ▶ NUTRICIÓN

### Obesidad: reto del siglo XXI

Por Nut. Mónica Hurtado González

El sobrepeso y la obesidad han aumentado en todas las edades, regiones y grupos socioeconómicos de México. Actualmente, la mayoría carece de los medios para adoptar comportamientos saludables que les ayuden a mantener un peso saludable, de aquí la responsabilidad de impulsar acciones por parte de todos los actores sociales.



## ▶ PRODUCTOS ALIMENTICIOS

### Alimentos V Gama, la nueva generación

Por Nicolás Peria

Hay una nueva generación de productos, denominados V Gama, que al elaborarse con ingredientes frescos y tecnologías térmicas de envasado, conservan las propiedades organolépticas, nutricionales y texturales de los alimentos, y a su vez ofrecen la practicidad necesaria para un servicio de comida.

## ▶ COMERCIALIZACIÓN

### Variedad, calidad y diferenciación

Por Ing. Agr. Mercedes Nimo

Argentina exporta el 40% de su producción total de alimentos, cifra que puede aumentarse si se tienen en cuenta los desafíos y oportunidades que presentan los mercados internacionales.

## ■■■ INDICE

- 36 *Actualidad Alimentaria*
- 40 *Análisis microbiológico de alimentos*  
Por Dra. Maricarmen Quirasco Baruch
- 46 *Nuevas técnicas de conservación*  
Por EUFIC
- 52 *Resultados de las acciones regulatorias*  
Por Biol. Juan Manuel Manzola
- 60 *Impacto de una epidemia*  
Por OPS



- 64 *Mantenimiento de un peso saludable*  
Por María Fernanda Elías
- 68 *Food Service: oportunidad saludable*  
Por David Clorio
- 76 *Packaging y comercio internacional*  
Por Verónica Giovazzini
- 82 *Naturalmente congelados y convenientes*  
Por Griselda Vega
- 86 *Nuevos Productos*
- 88 *Agenda*



Agradecemos a Unilever y La Huerta 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