



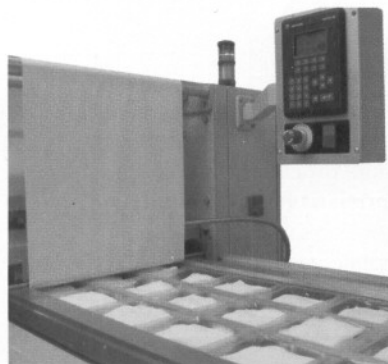
## Ingredientes

- 22 Chía triturada, una fuente de Omega 3 con múltiples aplicaciones gastronómicas.**  
Ing. Mariano G. Lauría Sturla. Departamento Técnico de Nutraceutica Sturla S.R.L.
- 54 Efecto de los tratamientos sobre las propiedades físico químicas de la fibra dietaria del membrillo (Cydonia oblonga)**  
Escalada Pla, Marina; Uribe, Morena; Rojas, Ana Maria; Gerschenson, Lia



## ALACCTA

- 34 XXI Congreso Brasileño de Ciencia y Tecnología de Alimentos XV Seminario de ALACCTA**
- 36 Alaccta en la reunión anual del IFT en Nueva Orleans**



## Empresas

- 18 Promaq S.A.**  
Líder en termoformado y en blisteras para materiales rígidos y flexibles
- 20 El Bahiense**  
Nueva línea de enzimas para panificación Nutrilife, de Cognis
- BK-Giulini**  
Seminario en Alemania

## Inocuidad

- 42 Infecciones virales transmitidas por alimentos**  
IFST - Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos del Reino Unido



## Nutrición y salud

- 38 Congreso Internacional de Alimentos Siglo XXI**  
Importante encuentro de nutricionistas en la ciudad de Mendoza
- 48 El nivel de calcio de la dieta y la obesidad**  
Posadas M.; Olguin M.; Labourdette V.; Gayol M.; Leiva R.; González D.



## Ferias

- 28 10ª Semana del Alimento Sano**  
Diez jornadas técnicas para la industria alimentaria, catering, restaurantes, hoteles y supermercados



## ¿Quién alimentará a China?

Bryan Lohmar; Fed Gale - Economic Research Service/USDA

En las últimas décadas China ha emergido como el importador líder mundial de granos de soja, aceites, algodón, lana, goma y cueros. Por otro lado, ha sido sorprendentemente exitosa para cubrir las necesidades alimentarias de su población de más de 1300 millones de personas al tiempo que se posicionaba como un gran exportador de alimentos. ¿Cuánto tiempo puede China sostener esta situación? ¿Cuál es el futuro de la producción y comercio agrícola chino?

**Pág. 8**



## Análisis

- 60 Actividad enzimática y fisicoquímica en miel de Apis mellifera**  
Montenegro, Susana B.; Avallone, Carmen; Osuna, Mariana; Aztarbe, Marcela
- 66 Higroscopicidad de habas de cacao**  
Ada Castillo; S. Falco; L. Llera; M. González; G. González; A. Córdoba

- 74 Informaciones**  
**77\* Directorio de Proveedores**

## Indice de Anunciantes

ADITIVOS ALIMENTARIOS	T, 67	ISIDRO PEÑA	57
ALIMENTARIA MERCOSUR	47	ITZA	41
ALIMENTO SANO	32	JUSTO	45
AMG	40	MAXIMO BAUDUCCO	43
ARGENFRIO	69	MELACROM	31
ASISTHOS	15	MERCEDES BENZ	CT
BASF	1	MORETTI	35
BIOTEC	25	NUTRACEUTICA STURLA	23
BOMBAS BORNEMANN	41	NUTRALIA	70
BROMATO/MEDIO AMBIENTE	56	PATAGONIA ALIMENTOS	39
CAS	41	PENTA	62
CGA	13	PIAZ CONVEYOR COMPONENTS	17
CHEMICAL CENTER	73	PIEDMONT	33
COLORAR	55	PRAXAIR	71
CORDIS	65	PROINTAL	9
COTNYL	59	PROMAQ	61
DANFOSS	37	REEFER LINE	46
DNV	3	RONZONI	76
DRESCHER ASOCIADOS	21	SABA	30
DSM	7	SIAL	72
EHRlich	75	SIMES	6
ESPRO	63	SIPEA	27
FIMER	44	SISTEMAS MANTENIC	50
FOOD TECH	64	SIVIAR	52
FRAUTSCHI	31	TECNO FIDTA	2
FRUTICOLA CARLETI	RCT	TESTO	53
GALAXIE	68	TETRA PAK	19
GRIENSU	49	TOMADONI	31
GRISBILL	RT	TRADECOS	41
INCOTEC	51	VMC	26
INMOBAL	11	VOUKET	18

## Staff

Director: **Néstor E. Galibert**  
Directora Editorial: **Prof. Ana María Galibert**  
Relac. Internac.: **Prof. M. Cristina Galibert**  
Dirección Técnica: **M.V. Néstor Galibert (h)**

**Dirección, Redacción y Administración**  
Av. Honorio Pueyrredón 550  
(C1405BAP) Bs. As. - Argentina  
Tel. y Fax: (54-11) 4903-9600 (rot.)  
<http://www.publitech.com>  
E-mail: [info@publitech.com.ar](mailto:info@publitech.com.ar)  
C.U.I.T. N° 30-51955403-4

**Esta revista es propiedad de Publitech S.A.**

**Impresión**  
GRAFICA PINTER S.A.  
México 1352/55 (C1097ABB) Buenos Aires  
Tel./Fax: (54-11) 4381-1466  
[graficapinter@graficapinter.com.ar](mailto:graficapinter@graficapinter.com.ar)



I.S.S.N. 0325-3384. Registro de Propiedad Intelectual  
N° 457866. Impuesto a las Ganancias N° 15185/010/9.  
I.V.A.: Responsable Inscripto. C.U.I.T. N° 30-51955403-4.