



La Alimentación[®]

Año
XLI
281

L A T I N O A M E R I C A N A

■ Colorante caramelo ■ Carnitina ■ Sucralosa ■ Manejo de plagas ■ SUH ■ Textura plástica ■ Quinoa ■
■ Inversión en agricultura ■ Rosa mosqueta ■ Cultivar Coratina ■ Mermas en productos feteados ■



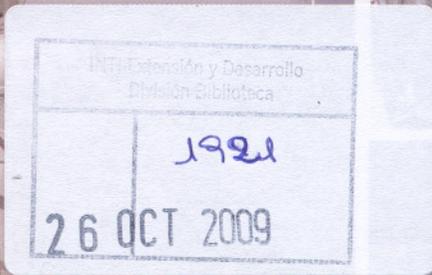
ISSN 0325-3384

www.publitech.com



s.a. ingeniería
tecnología
construcciones

Desde 1987 acompañamos
su Evolución Tecnológica



- ➔ Ingeniería de procesos
- ➔ Construcción de equipo
- ➔ Montajes Llave en mano
- ➔ Automación de procesos



Lácteos - Cervezas - Gaseosas - Vitivinícola - Jarabes - Química - Aceitera

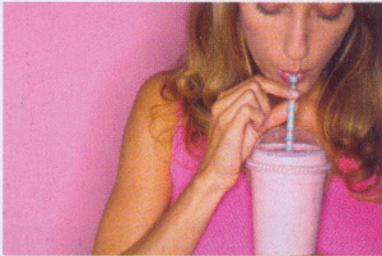


Ingredientes

- 16 El colorante caramelo**
Ricardo Torres - Director Técnico Colorar S.R.L.
- 18 L-Carnitina: para convertir la grasa en energía**
Harmony Ingredients Solutions, distribuidor exclusivo de Lonza Ltd, Switzerland
- 24 Sucralosa SPLENDA® en bebidas**

Entrevista

- 22 Tradecos S.A.**
Una empresa que le saca el jugo a las frutas de América Latina
- 36 Fustec S.A., experiencia y calidad en la fabricación de envasadoras automáticas**



Empresas

- 28 Fábrica Justo**
60 años abasteciendo el mercado de colorante caramelo
- 29 Nutralia**
Ingredientes para bebidas funcionales
- 30 Lipotech**
Fortificación de alimentos con calcio, una nueva alternativa tecnológica
- 32 Tecno Label**
Impresoras Zebra® serie GTM: impresoras térmicas de escritorio para rótulos, recibos y etiquetas



Inocuidad



7th International Symposium
on Shiga Toxin (Verocytotoxin) - Producing
Escherichia coli Infections - Buenos Aires

- 34 Manejo integrado de plagas en plantas de alimentos**
Ing. Agr. Gustavo Iván Adamec
- 56 Relación clonal de *Escherichia coli* O157:H7 aislada en un caso de SUH, un portador asintomático y muestras de alimentos**
J. Almada; P. Estrella; L. Ottaviano; S. Pérez; E. Rodríguez; I. Chinen; C. Carbonari; N. Deza; E. Miliwebsky; A. Baschkier y M. Rivas



Evaluación sensorial

- 38 Alimentos con textura plástica**
Dra. Irene Dasso

Oliva

- 60 El cultivar Coratina, productiva variedad aceitera en el Valle Central Catamarqueño**
Andrada C.A.; Luna M.C.; Nieto S.I.; Ahumada E.R.; Saadi L.; Porcú E.B.



Inversión en agricultura: desafío de gran alcance, oportunidad significativa

DB Climate Change Advisors - Deutsche Bank Group

El incremento de la población mundial, con sus crecientes necesidades de energía y alimentación, presenta un desafío para el planeta. ¿Cómo puede la demanda de estos recursos, siempre en aumento, ser cubierta de una forma sustentable? Esto es de particular importancia a la luz del cambio climático, ya que las emisiones de gases con efecto invernadero a partir de la producción de energía y alimento causan el cambio del clima.

Pág. 8

Procesos

- 64 Efecto de la temperatura y el gramaje de las fetas en las mermas de peso de los subproductos cárnicos y queso en la elaboración de bocaditos.** Dr. Guido Riera González; Ing. Raidel Comet Rodríguez; Dra. Ofelia Méndez Bustabad, Dr. Eduardo García Noa



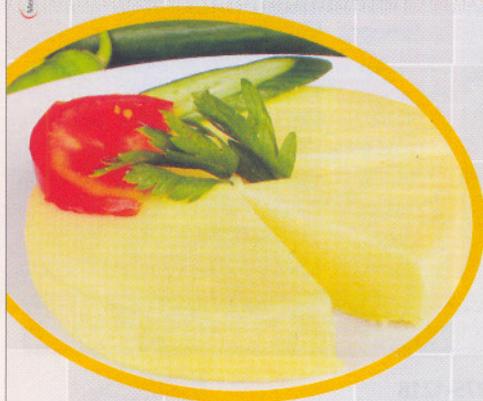
Productos regionales

- 46 Caracterización de variedades de quinua de Salta**
Jiménez de Erramouspe, Patricia Liliana; Gómez Molina; Silvia Eugenia; Luna, Estela Patricia; Armada, Margarita; Bayón Nélica
- 52 Análisis de azúcares sencillos en productos de rosa mosqueta por electroforesis capilar de zona**
Giraud M.; Kulhawik D.; Fomicz S.; Markowski I.; Cabrera M.; Zvirzginas G.; Sánchez Tuero H.

- 68 Directorio de Proveedores**

DISEÑO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE PLANTAS DE ELABORACIÓN DE QUESOS.

LA EXCELENCIA FINAL DE UN PRODUCTO ES DIRECTAMENTE PROPORCIONAL A LA CALIDAD DE SU ELABORACIÓN.



Telefax: (54-3401) 422356 (lineas rotativas) - Balcarce 364 - S2535 ANH - El Trébol - Santa Fe - Argentina
Oficina Buenos Aires: Jujuy 991 - Telefax: (54-11) 4308-1259 - baires@bauduccosa.com.ar
bauducco@bauduccosa.com.ar // www.bauduccosa.com.ar

B
BAUDUCCO
Máximo compromiso.