



Año  
XLI  
284

# La Alimentación®

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

■ Desastres naturales ■ Inocuidad de alimentos ■ Europain-Intersuc 2010 ■ IPA 2010 ■ IFFA 2010 ■  
■ Gala Bastien ■ SITEVI ■ Variedades de papa ■ Jugo de naranja ■ Calidad de miel ■ Seminario Granotec ■

ISSN 0325-3384

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



**44 años difundiendo  
calidad en periodismo  
técnico y científico**



Publicaciones premiadas  
por la Asociación de la  
Prensa Técnica y Especializada  
Argentina "APTA"



**2010**, año del Bicentenario

La Alimentación®  
LATINOAMERICANA

La Industria Cárnica®  
LATINOAMERICANA

Heladería • Panadería®  
LATINOAMERICANA

Tecnología Láctea®  
LATINOAMERICANA

Sorvetería®  
CONFETARÍA  
LATINOAMERICANA

PRENSA Alimentaria®  
LATINOAMERICANA



Publitech S.A.: Av. Honorio Pueyrredón 550 (1405) Capital Federal - Bs. As. - Argentina  
Tel./Fax: (54 11) 4903-9600 - [info@publitech.com.ar](mailto:info@publitech.com.ar) - [www.publitech.com.ar](http://www.publitech.com.ar)

## Mercados

- 16 Productos lácteos líquidos**  
Cuatro tendencias que influyen sobre los comportamientos de compra en los países desarrollados

## Inocuidad

- 20 Inocuidad alimentaria durante desastres naturales**  
Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria - Organización Mundial de la Salud (OMS)
- 62 Herramientas utilizadas en el diagnóstico del ambiente de trabajo para el cuidado de la inocuidad de los alimentos**  
Ambrústolo, Mariela B.; Migueles, Marina; Amezttoy, Irene; Pascual, Bernardo O.; Yeannes, María Isabel

## Entrevista

- 26 GAT - Grupo de Asistencia Técnica S.R.L.**  
Especialista en tecnologías de membrana para todo tipo de aplicaciones
- 30 ADAMA**  
Calidad, innovación y servicio en ingredientes para la industria de alimentos

## Empresas

- 34 3M**  
Repetibilidad de los sistemas de monitoreo de higiene
- 36 Danisco**  
Inauguró su laboratorio de microbiología en América del Sur
- 38 Cryma Metalúrgica Pardo**  
Los molinos coloidales homogeneizadores Cryma encuentran aplicación en toda la industria de alimentos
- 40 Abreu S.A.**  
Productos y servicios de alta tecnología para la industria alimentaria

## Análisis

- 48 Impacto del uso de acaricidas sintéticos sobre la calidad de miel y la sustentabilidad de la apicultura convencional**  
Ing. en Alimentos Paula Lanzelotti; Ing. Industrial Mauricio Maldonado

## Ferias

- 12 IPA 2010, una feria internacional, innovadora y coherente**  
La Exhibición Internacional de Equipamiento para Procesos Alimentarios se realizará junto con SIAL Paris e IN FOOD
- 42 IFFA 2010: se aproxima la feria líder de la industria cárnica**  
Expositores del mundo entero presentarán innovaciones en el proceso de preparación de la carne
- 44 Gala Bastien 2010 confirma su realización**  
En los salones de Casapiedra, Santiago de Chile, el martes 13 de abril
- 46 SITEVI Mercosur con nuevas propuestas para la industria**  
La 7ª edición de la tradicional feria tendrá lugar en el Parque General San Martín de la ciudad de Mendoza del 26 al 28 de mayo
- 47 Granotec Argentina. Seminario Internacional ICCT 2009/2010**  
"La necesaria innovación en el procesamiento de alimentos base cereales"



## Brillante desarrollo de Europain - Intersuc

La restauración ocupará un importante lugar en 2012

Del 6 al 10 de marzo de 2010 se llevó a cabo en París, Europain-Intersuc 2010, la feria que reúne los sectores de la panadería artesanal e industrial, la pastelería, helados, chocolates, dulces y escuelas profesionales. Con una superficie de 80.000 m<sup>2</sup>, el encuentro tuvo espacio suficiente para acoger a unos 87.000 visitantes, 650 expositores y ofrecer innumerables animaciones de primer nivel. Editorial Publitec estuvo presente con un stand para exponer sus revistas y promover su feria Fithep Mercosur. En forma paralela a Europain se llevó a cabo Sirest, una feria enfocada en el equipamiento para la gastronomía de restauración, donde se presentaron las nuevas tendencias en hornos, cocinas, equipos refrigerados, mesadas, accesorios, materias primas especiales, alimentos y condimentos.

Pág. 6

## Ingredientes

### 56 Inactivación de *Saccharomyces cerevisiae* en jugo de naranja natural, mediante conservantes químicos

Toro Ibacache, Paulina; Prado Alderete, Bernardo; Saavedra González, Manuel; Zazopolos Garay, Miguel

### 70 Composición fisicoquímica de variedades de papa y su relación con la calidad sensorial de papas fritas en bastones

M. Cristina Monti, J. Trincherro, P. Daniel y P. Ceroli

## 76 Directorio de Proveedores

**FABRICA JUSTO**  
colorante caramelo

- Elaboración de Colorante Caramelo Natural
- Más de 50 años de experiencia
- Un producto para cada necesidad específica
- Asesoramiento Técnico Especializado
- Un moderno laboratorio con alto nivel de equipamiento
- Certificaciones BPM y HACCP

Gral. Fructuoso Rivera 2964 - Capital Federal - CP: 1437 - Buenos Aires - Argentina  
Tel./Fax: 4918-9055 - E-mail: admvtas@fjusto.com.ar - www.fabricajusto.com.ar