

La Alimentación®

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

to Argentino del Envase ■ Packaging sustentable ■ ALACCTA ■ Anuga FoodTec 2012 ■
o ■ Gripe aviar ■ Base para helados sin colesterol ■ Campo magnético ■ UTN Bs. As. ■

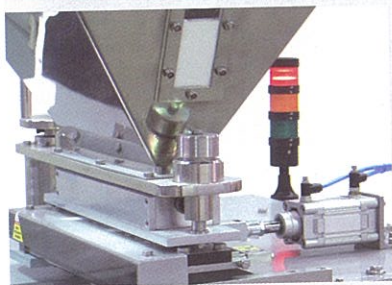
3384

www.publitec.com

ANTES DE PROTEGER LOS ALIMENTOS, PROTEGEMOS LOS ALIMENTOS.

Hace casi 60 años que venimos diseñando envases que protegen los alimentos. ¿Pero de qué servirían si los alimentos no están protegidos desde el inicio? Ahí es donde entran en acción nuestros equipos de procesamiento de última generación, como este equipo Tetra Therm Aseptics VTIS, que elimina todo tipo de bacterias nocivas. Nuestros envases también las mantienen fuera, creando una Doble Protección de Tetra Pak, con dos líneas de defensa perfectamente integradas. Nadie protege mejor los alimentos. Este es el Círculo de Protección. Conozca más en tetrapak.com.ar





Empresas

- 19 Tetra Pak**
Avance hacia la meta de envases 100% renovables: Nestlé Brasil lanza una leche en envases de Tetra Pak con tapas de polietileno verde
- 20 Vendels S.A.**
Bulk Container: muchas ventajas en el almacenamiento y traslado de productos a granel
- 22 Sipel**
La mayor fábrica de balanzas del país, ahora también está en Buenos Aires
- 25 Cadenas Argentinas**
Cumple quince años en el mercado proveyendo componentes y cadenas para la industria del embotellado y envasado de productos alimenticios
- 26 Cool Tainer**
Contenedores refrigerados y de carga general para transporte regional y para uso dentro de la Argentina
- 28 Fustec S.A.**
Envasadora Fustec MV4 35 para edulcorante en polvo: alta producción al cuidado de la silueta
- 30 Klüber Lubrication**
Nuevo limpiador en spray para la industria alimentaria y farmacéutica
- 32 Tate & Lyle**
Nuevo laboratorio de prototipos y aplicaciones para la industria alimentaria en la Argentina
- 34 Productos de Maíz S.A.**
Almidones: un mundo de texturas diferentes para los productos lácteos

ALACCTA 37

Tercer Simposio Internacional de Inocuidad de Alimentos – SINDA 2011
II Congreso Latinoamericano y IV del Caribe de Calidad e Higiene de los Alimentos de ALACCTA

SUCTAL

X Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Ferias

- 38 Gran demanda de participación en Anuga FoodTec 2012**
Ya se han alcanzado las cifras de 2009 en cuanto a alquiler de espacios. La Anuga FoodTec 2012 ocupará 127.000 metros cuadrados
- 39 Vinexpo, éxito rotundo en la edición de sus 30 años**

Inocuidad 40

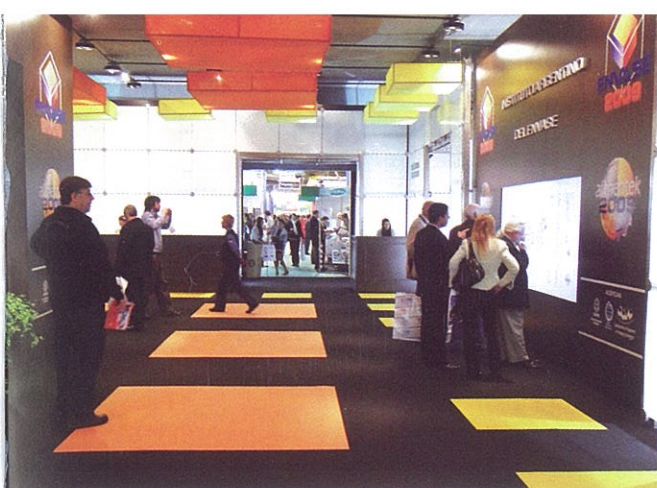
La gripe aviar reaparece en escena

La FAO urge a aumentar la vigilancia y la preparación contra el virus H5N1



Nutrición y salud

- 44 Desarrollo de base para helados sin colesterol**
Rozycki, Sergio D.; Fernandez, Juan M.; Giorda, Agustina A.
- 64 Evaluación de la estructura y calidad de helados enriquecidos con calcio**
Fabiano Freire Costa; Jaime Vilela de Resende; Luiz Ronaldo de Abreu



El Instituto Argentino del Envase

En la próxima edición de *Envase/Alimentek 2011* presentará oficialmente la **Maestría en Tecnología de Envases y Embalajes**

El Instituto Argentino del Envase es una organización sin fines de lucro fundada en 1969 por el Dr. Enrique Schcolnik con la misión de promover el desarrollo general de la industria del envase y embalaje, contribuyendo a mejorar la calidad de vida y respetando el medio ambiente. Esta entidad es hoy un orgullo para los argentinos y orienta la actividad de un mercado que factura 11.000 millones de pesos por año, con un consumo per cápita de casi 100 kg de envases.

Pág. 8

Packaging

12

Definición de Packaging Sustentable

Coalición por un Packaging Sustentable (SPC)



Análisis

60

Determinación de los niveles del carbamato de etilo en bebidas que usan bacterias lácticas además de levaduras

Scollo D.; Vicente F.; Giraudó, M.; Mora V., Kulhawik D.

Capacitación

42

UTN Buenos Aires: producidos científicos en tecnología de los alimentos

Review

52

El campo magnético aplicado a la industria alimentaria

Matilde Anaya Villalpanda, Tania María Guzmán Armenteros, Carlo Manuel Acea Fiallo

BAUDUCCO

Planta HTST de última generación.
Intercambiadores de Calor a Placas y Pasteurizadores HTST para leche, crema, suero, mix de helados, jugos de frutas, huevo, entre otros. Intercambiadores de última generación, con capacidades desde 1.000 a 40.000 litros/hora. Configuraciones a su medida con el respaldo del servicio Bauducco.

BAUDUCCO
 Máximo compromiso.

+40
 más de 40 años de compromiso con la calidad

Vea el video de la planta HTST en funcionamiento en:
www.bauduccosa.com.ar/videohelados.html
www.bauduccosa.com.ar