



Año
XLVI
301

La Alimentación®

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

■ Transición alimentaria ■ Jornada de COPAL ■ Menos Sal, Más Vida ■ Premios APTA-Rizzuto ■
■ Mercado alemán ■ Microal 2012 ■ Enzimas marinas ■ Dra. Ruiz Holgado ■ Fosfinas ■

ISSN 0325-3384

www.publitec.com

20

Aniversario
1992-2012

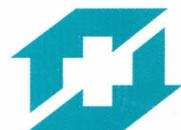


SERVICIO DE DESCONTAMINACIÓN DE ÁREAS

Asisthos, líder en servicios de esterilización y descontaminación para terceros, presenta su nuevo servicio de descontaminación de ambientes mediante la vaporización controlada de peróxido de hidrógeno.



- Equipamiento de tipo portátil.
- Aplicable a grandes, medianas y pequeñas superficies de su empresa.
- Descontaminación de alto nivel (6 órdenes logarítmicos en poblaciones microbianas).
- Excelente compatibilidad con equipos electrónicos sensibles y otros materiales.
- Proceso rápido y efectivo sin generación de residuos, en armonía con el medio ambiente.



ASISTHOS
Servicios de Esterilización

Instituciones 12

Premios "APTA-Rizzuto"

Las revistas de Publitec recibieron las máximas distinciones en las categorías "Científica" y "Técnica" y en "Aviso Publicitario"

44 Foro Internacional: "Oportunidades en el mercado alemán para los alimentos argentinos"

Se analizaron las características del mercado alemán y el marco regulatorio para el ingreso de alimentos

56 Se aproxima el encuentro cumbre de la microbiología de alimentos latinoamericana

XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos
IV Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos
III Simposio Argentino de Conservación de Alimentos



Nutrición y Salud

14 Jornada de COPAL y la Sociedad Argentina de Nutrición

Con el lema "Vida saludable: todos somos protagonistas" se presentó un informe sobre obesidad y sobrepeso en la Argentina

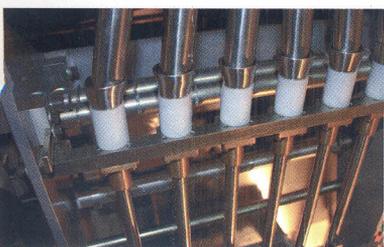
16 Menos Sal, Más Vida

Más empresas de alimentos se comprometieron a reducir la sal en sus productos

Entrevista 40

Nuestro lema es "Ingeniería para un mundo mejor"

Eduardo Porto - Director de Ventas GEA Westfalia Separator Argentina S.A.



Empresas

18 Tate & Lyle

Lanza en todo el mundo SODA-LO™, un ingrediente para reducir la sal fabricado con tecnología de microesferas que reduce el sodio sin afectar al sabor

20 Máximo Bauducco S.A.

Más de 45 años aportando tecnología a la cadena láctea latinoamericana

22 Laboratorios Britania S.A.

Alianzas estratégicas para satisfacer las necesidades de los clientes

24 Carlini y CIA.

Innovación, compromiso y garantía de buen funcionamiento

26 Clean City

Una empresa nacional comprometida en mejorar la calidad de empresas alimentarias

28 Saporiti

Se entregó el Premio Saporiti-Conicet en Ciencia y Tecnología de Alimentos

31 El Bahiense

Coordinó un exitoso encuentro sobre innovación científica y tecnológica

32 Refmar S.R.L.

Frigohue S.A.: obra ejecutada bajo la modalidad llave en mano

34 Induser

Especialista en asegurar la calidad microbiológica y fisicoquímica de los alimentos y sus procesos de elaboración

46 Asisthos S.R.L.

Reducción de cargas microbianas en puntos críticos de proceso: un paso fundamental para la aplicación de un sistema HACCP



Enzimas 60

Aplicaciones industriales de lipasas, carbohidrasas y otras enzimas de origen marino

Dra. Zulema Coppes Petricorena - Biotecnología Marina - Bioquímica (DCB)-Facultad de Química - UDELAR. Montevideo, Uruguay. biotecmar@fq.edu.uy

De los cambios en la alimentación a las pandemias del siglo XXI

Primera parte

El multitudinario Congreso del IUFoST reflejó la importancia de la investigación en alimentos para el mundo actual

Desde las últimas décadas del pasado siglo XX, la humanidad enfrenta un fenómeno generalizado de obesidad que actúa como factor de riesgo para otras enfermedades crónicas y degenerativas, como las cardiovasculares y la diabetes, entre otras. Por no diferenciar país, grado de desarrollo ni clase social, este fenómeno ha sido reconocido como "pandemia" y su origen se adjudica a los cambios en la forma de vida, con énfasis en la caída del nivel de actividad y en la forma de alimentación.

Pág. 6



Homenaje

59

Dra. Aída Argentina Pesce de Ruiz Holgado

Referente de la Microbiología en Tucumán y fundadora del Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA - CONICET).

Ferias

50

Tecno Fidta fue un fructífero encuentro para toda la industria de alimentos

Los visitantes del exterior aumentaron un 6% con respecto a la edición anterior

54

FISA 2012 batió records en tamaño, cantidad de visitantes y satisfacción de los expositores

Food Ingredients presentó en América Latina la próxima generación de ingredientes clave para los temas de salud y alimentación



Manejo de Plagas

66

Evaluación del tiempo de difusión de la fosfina al interior de embalajes comerciales de peras

Índice de Anunciantes

ADAMA	37	ICC	31
ADICOL	15	INDESUR	58
ALFA LAVAL	CT	INDUSER	35
ASEMA	7	ING. PREGMA	10
ASISTHOS	T / 19	INST. ARG. DEL ENVASE	2
BIA CONSULT	9	ISIDRO PEÑA	57
BIOTEC	25	LIMKIT	1
BOMBAS BORNEMANN	33	LIPOTECH	43
BRITANIA	RT	LODRA	RCT
CARLINI	21	MAXIMO BAUDUCCO	13
CASIBA	23	O. MANCINI	55
CLEAN CITY	11	PIERALISI	3
COOL TAINER	47	QD CONSULTING	36
COTNYL	29	QUÍMICOS INDUSTRIALES	63
EL BAHIENSE	27	REFMAR	61
FABRICA JUSTO	37	SIMES	25
FITHEP	13 / 30	SPRAYING SYSTEMS	45
FOOD CONTROL	43	TECNOALIMENTARIA	41
FRIO INGENIERIA	53	TOMADONI	17
GUARNER	19		

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>
info@publitech.com.ar
 C.U.I.T. N° 30-51955403-4

Esta revista es propiedad de Publitech S.A.E.C.Y.M.

En Brasil: Rua Amaro Cavalheiro, 28
 Pinheiros - SP - Cep: 05425-010
 Tel: 11 - 3813-1808 - Cel: 11 - 9892-9123
publitechbrasil@terra.com.br
www.publitechbrasil.com.br

Propiedad Intelectual: 957511

Impresión

GRAFICA PINTER S.A.
 Diógenes Taborda 48/50 (C1437EFB) Buenos Aires
 Tel./Fax: (54-11) 4911-1661 - graficapinter@graficapinter.com.ar

Publitech es miembro de:



Revistas online en: www.publitech.com

octubre 2012