



Año  
XLVI  
302

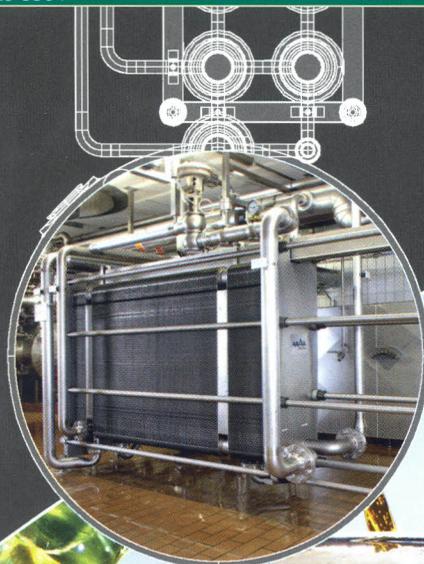
# La Alimentación®

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

■ Alimentos funcionales ■ Congreso en Córdoba ■ Microal 2012 ■ Filtración de aire ■  
■ drinktec ■ SIAL-IPA 2012 ■ Entre Ríos Alimenta ■ Fusarium ■ Oliva ■ Minerales en hortalizas ■

ISSN 0325-3384

www.publitec.com



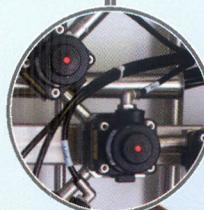
ARAX y GEA PHE Systems  
Intercambiadores de Calor de Placas



GEA Tuchenhagen  
Bombas y Válvulas  
Sanitarias y Asépticas,  
Dispositivos para Lavado CIP



GEA Niro Soavi  
Equipos de Alta Presión  
para Micronización y  
Homogeneización



GEMÜ  
Válvulas de Diafragma  
Sanitarias y Asépticas



OPTEK  
Sensores para Medición  
de Turbidez, Color y  
Concentración



Edelflex  
Plantas para Dosificación,  
Pasteurización, Limpieza CIP  
y Homogeneización

Todo fluye.  
Nosotros sabemos manejarlo.

### Soluciones Edelflex para la Industria Alimentaria

En Edelflex brindamos soluciones inteligentes para el tratamiento térmico de alimentos líquidos, aplicando tecnología de avanzada y una amplia experiencia en la industria de procesos. También fabricamos y comercializamos desde componentes y unidades autónomas hasta proyectos llave en mano de gran envergadura como plantas CIP, sistemas de homogeneización, dosificación y mezcla.



Edelflex S.A.  
Av. Gral. Belgrano 2487 B1611DVD  
Don Torcuato - Buenos Aires - Argentina  
Tel.: +54 11 4727-2000 / Fax: +54 11 4727-2200

www.edelflex.com



## Instituciones 14

### **Córdoba potenció la ciencia y la tecnología de alimentos en el IV° Centenario de su Universidad**

En "la Docta" tuvo lugar el IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

### **22 Gran éxito de MICROAL 2012**

El XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos congregó a especialistas de toda América Latina



## Empresas

### **30 Laboratorios Britania S.A.**

Una empresa argentina que brinda excelencia y seguridad a la medida de cada empresa

### **31 Simes S.A.**

Mezclador centrífugo directo código 5100 para masa de cucuruchos

### **32 Alfa Laval**

Adquirió la firma Ashbrook Simon-Hartley especializada en tratamiento de efluentes

### **33 Tetra Pak**

Lanzó en la Argentina el primer vino en porción individual

### **34 Höken S.A.**

Una solución nacional para el movimiento de productos

## Inocuidad 36

### **Cuando el aire es parte del proceso**

Departamento Técnico de BIA Consult



## Ferias

### **40 Se presentó drinktec 2013**

La gran feria dirigida a las bebidas y alimentos líquidos se desarrollará en septiembre en Múnich

### **42 El mercado mundial de bebidas y alimentos líquidos**

drinktec tiene respuestas para todas las tendencias. Richard Clemens

### **48 SIAL 2012: la feria donde acude el mundo entero**

El tangible entusiasmo en los stands demostró que el lenguaje no es una barrera cuando de crear negocios sólidos se trata

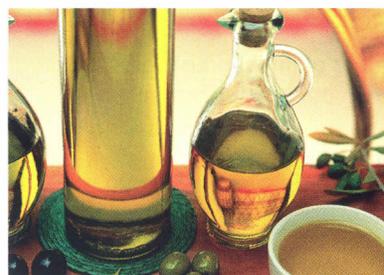
### **52 2° Feria Agroindustrial Alimentaria de Entre Ríos**

Una conjunción institucional de Universidad, empresas y Estado para asentar un modelo productivo entrerriano

## Farináceos 54

### **Fusarium, calidad de harina de trigo y toxinas**

Lic. Debora Conde Molina



## Oliva

### **56 Parámetros de calidad de los aceites de oliva extra virgen en negocios de Catamarca**

Cómo descubrir defectos que inhiben su calidad "Extra Virgen"

Andrada Carlos A., Nieto Sonia, Porcú Beatriz, Porcú Esthela y Salcedo Ana



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

Segunda parte: Cuando más puede no ser mejor  
Dra. María Esther Río

*A partir del último tercio del Siglo XX, el estudio de los alimentos comenzó a crecer en aspectos relacionados con nutrientes a los que se les reconocieron funciones relacionadas con la salud, dando origen a nuevos tipos de alimentos desarrollados por las industrias farmacéutica y alimentaria.*

Pág. 6

### Composición

58

**Determinación de minerales en hortalizas y frutas consumidas en Salta Capital, Argentina**

Morón Jiménez, María Joaquina; Vargas Ferra, Elena; Onaga, Catalina y Quipildor, Silvia L.



### Procesos

62

**Estudio de calidad de cerezas deshidratadas**

L. E. Franceschinis; D. M. Salvatori y C. Schebor



Celebramos 30 años de trayectoria ofreciendo formulaciones de espesantes, estabilizantes y gelificantes para mejorar la industria de alimentos.

**BIOTEC**  
Tecnología en Alimentos

Goma Xántica, Goma Gellan, Alginatos, Medios de Cultivo, Recubrimiento para Quesos, Enzimas y Conservantes.  
Lavalle 1125 (1048) Buenos Aires, Argentina Tel: +(5411) 4382-8332 e-mail: biotec@biotecsa.com.ar www.biotecsa.com.ar