

Año XXVI
165 **La Industria Cárnica**®
L A T I N O A M E R I C A N A

Publitech
Pionera en la difusión de ciencia y tecnología
2010, año del Bicentenario

- La Alimentación
- La Industria Cárnica
- Industria Pecuaria
- Tecnología Láctea
- Sorvetería
- Alimentaria
- FITHEP

- Calidad de carne ■ Talleres sobre SUH y ETA ■ Sello "Alimentos Argentinos" ■ Congreso Mundial de la Carne ■
- ASAGA ■ Cadena de valor porcina ■ Carne de búfalo ■ Carne de avestruz y cerdo ■ Acidos grasos omega-3 ■

ISSN 0325-3414

www.publitech.com



Cordis
ingredientes funcionales



Productos aprobados por:   

Productos químicos para uso alimentario (Food Grade)

www.cordis.com.ar
desde 1960



renovado para gustar



Carabobo 2087 (B1753FZG) Va. Luzuriaga - Pcia. de Bs. As. - Argentina - Tel.: (54 11) 4659-8684/7998 - ventas@cordis.com.ar



Instituciones

10 El Gobierno de la Ciudad organiza talleres sobre prevención de SUH y de ETA.

Se llevan adelante en el Garrahan y están dirigidos a todos los interesados en el control de estas enfermedades.

14 Alimentos Argentinos. Una elección natural

El sello "Alimentos Argentinos. Una Elección Natural" es una herramienta de diferenciación agregado de valor para las empresas alimentarias. Lic. Ciro Guillermo Negri

74 Avanza el Congreso Mundial de la Carne

75 XII Semana del Alimento Sano

Tendrá lugar en Mar del Plata del 17 al 20 de agosto

Jornada sobre lípidos en ASAGA

Será el 2 de julio en la sede del IRAM



Energía

28 AGGREKO inauguró su sede en Buenos Aires

La empresa especialista en suministro de energía temporal lanzó una línea de generadores a gas y amplió su oferta a los segmentos con menor potencia



Empresas

20 3M

Placa 3M™ Petrifilm™ Recuento de Aerobios

22 Prime International S.R.L.

Nueva Picadora Weiler-Omni V: la más versátil y robusta del mercado

24 Oscar Mancini S.A.

Bandas transportadoras higiénicas Volta: altos rendimientos en las industrias avícola y de porcinos

26 Ingeniería Siri Consultora S.A.

El agua como factor gravitante en la producción de cerdos y aves

Análisis

48 Identificación de especies de origen animal en productos cárnicos por enzoinmunoanálisis (ELISA). N. Vázquez; M.F. Dotta; *M. Bello; S. Binotti



Gastronomía

30 Nueva imagen de "El Noble"

Se han reformulado sus productos dotándolos de mayor presencia de ingredientes básicos

32 Cabaña Argentina lanza su nuevo jamón curdo

Cadenas productivas

40 La cadena de valor porcina de la Provincia de Santa Fe



CAICHA

34 La industria de chacinados acordó salarios hasta abril de 2011

36 Frigorífico Cárdenas S.R.L. La calidad y el servicio como estrategias competitivas



El Instituto Tecnología de Alimentos trabaja sobre calidad de carne

La dieta, el bienestar animal, el manejo prefaena y la maduración de la carne son algunos de los aspectos analizados

El Instituto Tecnología de Alimentos es una unidad de investigación del INTA que trabaja en conjunto con las Estaciones Experimentales Agropecuarias distribuidas en todo el país para generar información confiable y útil para la industria agroalimentaria argentina. Entre las múltiples líneas de investigación, trabaja sobre calidad de carnes y su interrelación con la alimentación y el manejo perifaena.

Pág. 6

Búfalos

- 64 Evaluación de calidad de carne de búfalo y de las características de su fibra muscular.** Caroline de Lima Francisco; André Mendes Jorge; Maeli Dal Pai Silva; Fernanda Regina Carani; Ludimila Canuto Cabego; Rodrigo Wagner Alves de Souza; José Nicolau Próspero Puoli Filho; Rafael Silvio Bonilha Pinheiro



Formulación

- 54 Perfil de ácidos grasos de un embutido curado fermentado elaborado con carne de avestruz y de cerdo**
C.P. Cavalheiro; P. Mattanna; N.S.P.S. Richards y N.N. Terra
- 60 Caracterización de un embutido crudo fermentado a partir de carne de cerdo.** Aster Bruselas Alvarez; Tatiana Beldarrain Iznaga; Ramón Santos Lorenzo; M. Aloida Guerra Alvarez; Yamira Cepero Betancourt; Yamilé Moya Cribeiro; Roger de Hombre Morgado

Omega-3

- 68 Incidencia de la dieta y el procesamiento en la calidad y el contenido de ácidos grasos omega-3 en carne de pollos parrilleros**
Pezzutti, Graciela C. y Crapiste, Guillermo H.
- 76 Directorio de Proveedores**

Indice de Anunciantes

ABREU	15	MAUMETAL	41
ADAMA	71	MECARMET	63
ADITRIP	21	METALURG. CADE	9
ALFA ARGENTINA	33	MIT MAQUINARIAS	1
ARYSA	CT	MONDINO	66
AURIAL	31	MONTERO	12
BIRO	27	MTH	25
BOMBADUR	11	OLF	39
BUSCH	65	PAGANINI	32
CASTELLINI	7	PEHUEN	73
CHIACCHIERA	RCT	POLY CLIP	2-3
CHR. HANSEN	13	REEFER LINE	62
COLZANI	21	REFLASARTE	67
COOL TAINER	53	SAPORITI	35
CORDIS	T	SIRI	55
FISPAL	18	TECNOALIMENTI	43
DINAMITA	45	TECNOFIDTA	47
HL RODRIGUEZ	17	TECNOFRED	46
INCOTEC	38	TESTO	49
INDUSTRIAS DG	29	THE ICE BOX	61
IPA	19	3M	59
ISS	34	TRES VALLES	RT
LAB. AMEREX	37	TROMBA	51
MAGIAR	20	VMC	68
MANCINI	8		

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

Esta revista es propiedad de Publitec S.A.
En Brasil: Rua Amaro Cavalheiro, 28
 Pinheiros - SP - Cep: 05425-010
 Tel: 11 - 3813-1808 - Cel: 11 - 9892-9123
publitecbrasil@terra.com.br - www.publitecbrasil.com.br

Impresión
 GRAFICA PINTER S.A.
 México 1352/55 (C1097ABB) Buenos Aires
 Tel./Fax: (54-11) 4381-1466
graficapinter@graficapinter.com.ar

Publitec es miembro de:

Revistas online en:



www.publitec.com