



Año  
XXVI

180

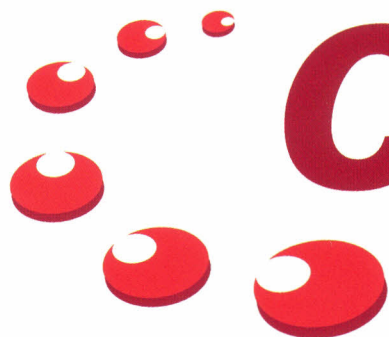
# La Industria Cárnica®

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

■ IFFA 2013 ■ Innovación ■ Microal ■ Entre Ríos Alimenta ■ Descontaminación ■  
■ Acuicultura mundial ■ Alimentos VAES ■ MEJ ■ Sal en embutidos ■ Peso de faena ■

ISSN 0325-3414

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



## Cordis

ingredientes funcionales

### ● Carnes Procesadas

- Concentrado de soja - **70% SOLCON**
- Proteína Funcional Animal - **95% CP 95**
- Almidones: de trigo / de mandioca / de maíz
- Tripolifosfato de Sodio - **ThermPhos**
- Carrageninas - **GELTEX**
- Colorante Carmín - **RED COLOR**
- Fibras: de papa / de trigo / de bambú



**Calidad.**  
Un compromiso Cordis.



## Innovación 10

### ¿Cómo innovan las pymes vinculadas al sector alimentario?

La innovación fue tratada en un taller organizado por la AATA



## Instituciones

### 14 Gran éxito de MICROAL 2012

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

### 50 3ª Conferencia Mundial de la OIE sobre Bienestar Animal

"Aplicación de las normas de la OIE teniendo en cuenta las expectativas regionales"

### 52 El INTI Mar del Plata trabaja para disminuir pérdidas de alimentos en el sector pesquero

Sus profesionales lograron simplificar un procedimiento para obtener lenguado deshidratado

### 54 El INTI Córdoba desarrolla un frigorífico sobre ruedas

El sistema de faena móvil para animales menores está destinado a apoyar a pequeños productores del Noroeste de la provincia

### 55 Una delegación de Israel visitó frigoríficos argentinos de carne bovina

Destacó los avances en procedimientos de control realizados por la Argentina

## Ferias 18

### 2º Feria Agroindustrial Alimentaria de Entre Ríos

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



## Empresas

### 20 Höken S.A.

Una solución nacional para el movimiento de productos

### 22 Alfa Laval

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

### 23 OLF

Formadora de una boca autoalimentada



## Inocuidad

### 24 Mejoras de higiene de la carne a través de descontaminación: situación actual y perspectivas

Informe del Instituto Federal de Alemania de Evaluación de Riesgo (BfR) sobre el 12º Foro de Protección al Consumidor

### 49 El escándalo por adulteración con carne de caballo en Europa

Iniciado en el Reino Unido, se extiende a varios países de la UE

## Seguridad alimentaria 32

### La situación mundial de la acuicultura

Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO

## CAICHA 40

### Alimentos VAES

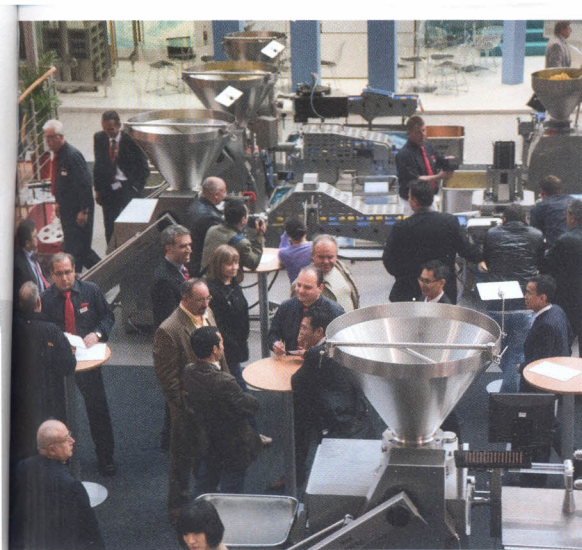
Una empresa familiar con pasión por el trabajo, la calidad y el compromiso

## Reglamentación 43

### Nuevos criterios microbiológicos para chacinados y salazones

Se establecieron a partir de la labor del Grupo de Trabajo sobre Criterios Microbiológicos de la CONAL





## Nadie faltará a la IFFA, punto de encuentro de la industria cárnica mundial

Los líderes del mercado presentarán sus innovaciones más destacadas en el gran recinto de la Messe Frankfurt, del 4 al 9 de mayo del 2013

Alrededor de 950 expositores de 47 países presentarán sus productos en IFFA, Las novedades de los proveedores para toda la cadena de procesamiento de carnes ocuparán una superficie de 110.000 m<sup>2</sup>. Los organizadores esperan recibir unos 58.000 visitantes especializados de todo el mundo. Con estas cifras, IFFA afianza su liderazgo en todo el sector a escala mundial.

Pág. 8

### Catering 46

#### El jamón a lo largo de la historia

Juan González Blasco



### Sistemas productivos

#### 56 La investigación continúa: nueva categoría bovina M.E.J.

M.V. Gustavo Morao

### Formulación 60

#### Estabilidad fisicoquímica y microbiológica de embutidos crudos secos elaborados con contenido de sodio reducido

Hernández Pezzani C.; Giachello H.; Duverne L.; Almada C.

### Calidad 62

#### Efecto del peso de faena de cerdos en engorde sobre el comportamiento productivo y las cualidades de la canal y de la carne

Ing. Agr. MSc Gustavo Capra



## PAGANINI, COMBA Hnos. y Cía S.R.L.

Industria Alimenticia | Productos para Frigoríficos

www.paganini-comba.com

### BOMBO MASAJEADOR DE CARNES



Capacidad 2600, 4000, 6000, 10.000 lts.

Sistema de masaje intenso o suave.

Regulación de velocidad de 1 a 15 rpm.

Rotación en sentido de masaje

y contramarcha para descarga.

Ventoeo del sistema de vacío con aire o gas.

Temperatura controlada por sensor en contacto con la carne.

Carga por aspiración o cargador mecánico.

Todas estas variables están controladas

por un PLC y la comunicación con el mismo se realiza

a través de una pantalla touch screen.

10 programas de ejecución independientes o combinados.

Equipo construido en acero inoxidable AISI 304.

Cada vez que usted compra Industria Nacional,

está ayudando a mantener el empleo

de muchos Argentinos

[www.paganini-comba.com.ar](http://www.paganini-comba.com.ar)

Av. Los Piemonteses 1155, Brinkmann | Córdoba

Tel.: 03562 480184 | [paganini@brinet.com.ar](mailto:paganini@brinet.com.ar)