



Año
XXXIX
183

La Industria Cárnica®

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

■ Seminario UCA ■ Oportunidades para la ganadería bovina mundial ■ Trazabilidad ■ Producción cunícola ■
■ Cadena de la carne ovina ■ Nueva zona libre de aftosa ■ Altas presiones ■ Cocción cook vide ■

ISSN 0325-3414

www.publitech.com



1 al 4 de Junio de 2015

Centro Costa Salguero - Pabellón 4
Buenos Aires - Argentina

**Seminario aditivos e ingredientes
amigables frente a los ojos del consumidor**



Soluciones para la industria alimentaria

Pefil de expositores: Materias primas, aditivos, ingredientes, condimentos. Productos deshidratados, frutos secos, frutos en conserva, frutos procesados. Nutraceuticos, probióticos, prebióticos, funcionales. Equipamientos de laboratorio para control de calidad. Packaging innovador.

Organiza



Informes: Publitech S.A. - Tel.: (54 11) 4903-9600
info@publitech.com.ar - www.fithep-expoalimentaria.com

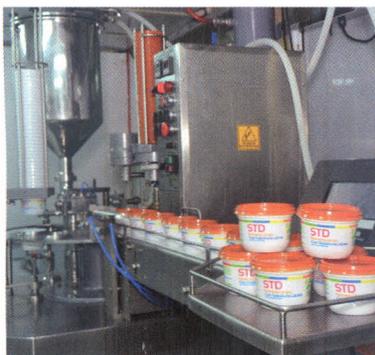
Auspician





Instituciones

- 8** **Desafíos y oportunidades para el sector ganadero global**
Dr. John D. Anderson
- 20** **El INTI Carnes trabaja para agregar valor a los productos de la industria cárnica**
Se obtienen ingredientes con propiedades funcionales a partir de huesos y de sangre



Empresas

- 16** **Diagramma**
Primera compañía en Latinoamérica que desarrolla y elabora cultivos para la industria láctea y cárnica
- 18** **Amerex**
Con su firme compromiso de calidad y satisfacción del cliente, certificó la Norma ISO 9001
- 19** **Oif**
Embutidora continua EC-220

- Gestión** **22** **Trazabilidad alimentaria: el "pequeño inconveniente"**
Blas Briceño

- Mercados** **24** **Producción cunícola: ampliar el mercado interno**
Lic. Ernestina Oliva



Sistemas productivos

- 28** **Cadena de la carne ovina argentina: caracterización económica y productiva - 1° Parte**
Nicolás Gatti
- 34** **Fortalecimiento de la ganadería vacuna en la nueva zona patagónica libre de aftosa**
Daniel P. Miñón; Daniel Bolla; José Martínez Lúquez, Gabriela Garcilazo, Oscar Lascano y Mario L. Enrique

- Inocuidad** **42** **Aplicación de la tecnología de altas presiones hidrostáticas para la elaboración de hamburguesas de carne con bajo contenido de sales**
Ferrari R., Szerman N., Sanow C., Sancho A., Vaudagna S.



La integración para el desarrollo ganadero

Se desarrolló una nueva edición del ya clásico seminario de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UCA

El 21 de agosto se llevó a cabo la IX edición del seminario "La integración para el desarrollo ganadero", organizado por la Universidad Católica Argentina, el Centro de Consignatarios de Productos del País y el Mercado de Liniers S.A. El encuentro tuvo lugar en el Auditorio San Agustín de la UCA y contó con destacados disertantes del país y del exterior, que sumaron sus interesantes conferencias a la presentación de los alumnos pasantes, que en este año trató sobre "La adopción de tecnología de producción de carne vacuna en la Cuenca del Salado".

Pág. 4



Procesos

50 Efecto de la cocción cook vide al vapor en un reestructurado de pollo reducido en grasa y sal, con b-glucano y omega 3

Boari, V.M.; Martínez Monzó, J. y García Segovia, P.

Calidad 57

Efecto de la dieta y del estrés agudo pre-faena sobre parámetros bioquímicos y físico-químicos en novillos británicos

Darío Gabriel Pighin; Patricio Davies; Adriana Alejandra Pazos; Irene Ceconi; Sebastián Abel Cunzolo; Daniel Gustavo Méndez; Miguel Angel Buffarini y Gabriela Maria Grigioni

Indice de Anunciantes

Staff

ADICOL	19	HÖKEN	13
ARYSA	RT	INDUSTRIAS DG	17
BERNESA	RCT	INDUSTRIAS IDELPO	26
BOMBADUR	31	LAB. AMEREX	55
BUSCH	11	MAGIAR	29
CGM	7	MAUMETAL	37
CHIACCHIERA	53	OLF	CT
CONEX	9	OMANCINI & CIA	27
COOL TAINER	25	PAGANINI	41
CORDIS	41	POLY CLIP	1
DARIER	18	SHORTON	21
DE FRANCESCO	5	TECNOALIMENTI	49
GLUTAL	6	TESTO	49
GRANOTEC	59	VMC	15

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.)
 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

info@publitechbrasil.com.br - www.publitechbrasil.com.br

Propiedad Intelectual: 5063644

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

Publitech es miembro de:



Revistas online en: www.publitech.com

Julio 2013