



Año
XVII
74

Tecnología Láctea®

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

■ Recambio generacional ■ Premios APTA-Rizzuto ■ Salas blancas ■ Leche escolar ■ Análisis de rutina ■
■ Microal 2012 ■ INTI Lácteos ■ Quesos untables con soja ■ Probióticos ■ Permeado de suero como fertilizante ■

ISSN 0328-4158

www.publitec.com

Transformamos sus ideas en proyectos



Somos una empresa de ingeniería con más de 22 años de reconocida trayectoria en la industria láctea, con trabajos realizados en toda Latinoamérica. Fabricamos una amplia variedad de equipos acorde a los más altos estándares internacionales. El empleo de las últimas tecnologías les permiten alcanzar los mejores valores de rendimiento del mercado y en consecuencia, bajos consumos de servicios haciéndolos amigables con el medio ambiente. Su diseño permite una simple y directa integración con otros sistemas existentes en planta.

22 años de trayectoria nos avalan desde 1990

●●● Líder en proyectos de alta tecnología en la industria alimentaria



Ofrecemos servicios y equipamiento para:

- Concentración de caseína ● Recibos de leche ● Pasteurizadores ● Esterilizadores ● Moldes microperforados
- Líneas completas para diferentes tipos de quesos ● Filtración por membranas ● Tratamiento de suero
- Tratamiento de aire ● Paletizadores

Av. Corrientes 327 Piso 15 - C1043AAD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina
Tel. - Fax. +54.11.48.93.16.00 | aneko@aneko.com.ar
www.aneko.com





Instituciones

14 Premios "APTA-Rizzuto"

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

38 Gran éxito de MICROAL 2012

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

44 INTI Lácteos: integrar, enseñar, sentir

El equipo del Laboratorio de Análisis Sensorial brindó un curso para que otras personas no videntes se capaciten en la fabricación de dulce de leche

45 Se inauguró una planta de producción de quesos en Colonia El Progreso - Misiones

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) brindó asistencia técnica para la creación de la planta láctea



Homenaje

15 Dra. Aida Argentina Pesce de Ruiz Holgado

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



Empresas

16 Aneko

Soluciones integrales: módulo pasteurizador Thermilk y tanque aséptico TkAseptic

18 DSM

Completó la adquisición del negocio de cultivos y enzimas de Cargill

19 DSM

Delvotest®T fue homologado por la AFNOR

20 Gail

La correcta elección del revestimiento garantiza la higiene y la seguridad en las áreas de producción de leche

21 GEA Westfalia Separator Group

La nueva generación de decaners Ecoforce ganó el premio a la innovación enACHEMA 2012

SanCor

Recibió el Premio a la Excelencia Agropecuaria

22 Prema SL - Ingeniero López y Asociados S.R.L.

Empresa dedicada a la fabricación de sistemas de automatización, robotización y transporte interno en el sector lácteo



Higiene

24 Cuando el aire es parte del proceso

Departamento Técnico de BIA Consult



Nutrición y salud

28 Programas de leche escolar: estrategias y políticas para su promoción

Michael Griffin

52 Viabilidad de bacterias lácticas y probióticas en yogures comerciales de Jujuy, Argentina

Julio Ricardo Rueda



Recambio generacional en el sector lechero, un desafío a corto plazo. Parte II

Martine Dirven - Integrante de la Unidad de Desarrollo Agrícola

Debido a fenómenos demográficos y migratorios, el número de niños que nacen y de jóvenes que crecen y se quedan en las zonas rurales está disminuyendo en todos los países de América Latina. A su vez, los mayores niveles de educación de los jóvenes, los bajos ingresos que se obtienen en el sector agropecuario, su baja imagen social, el trabajo a la intemperie y el hecho de que los mayores no les dan espacio de participación en las decisiones y en los ingresos, tienen como consecuencia que la mitad de los jóvenes que se quedan a vivir en zonas rurales trabajen fuera del ámbito agrícola primario y que una proporción alta de los demás trabajen como asalariados, fuera de la finca familiar.

Pág. 6

Calidad 34

El valor del análisis de rutina: dónde y cuándo medir en procesamiento de lácteos

La moderna tecnología analítica ofrece muchas oportunidades para un mayor control de los procesos de manufactura, pero ¿dónde exactamente se debe medir para que valga la pena?

Formulación 46

Desarrollo de quesos untables enriquecidos con proteínas de soja

Griselda Randazzo Sangra; Ana N. Rinaldoni; Mercedes E. Campderros

Agroindustria 56

Valoración agrícola del permeado de suero de queso: uso como abono de suelos

Olga Badino; Miguel A. Pilatti; Osvaldo Felli; Pedro E. Weidmann; June A. Thomas

Índice de Anunciantes

ADICOL	47	FRIO RAF	59
ANEKO	T	GAIL	CT
ASEMA	42	GLUTAL	58
BAUDUCCO	1	IAF	27
BIA CONSULT	9	ICC	29
BUSCH	7	INDUSTRIAS DG	53
CARMAT	39	ING. LÓPEZ	51
CHR. HANSEN	RCT	JEFFERSON	11
COOL TAINER	13	LIPOTECH	35
CORDIS	19	LOPEZ INGENIERIA	55
DARIER	17	MERCOLACTEA	3
DESINMEC	57	SIMES	23
EDELFLEX	RT		

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
Publitech S.A.: Av. Honorio Pueyrredón 550
 (C1405BAP) Bs. As. - Argentina
 Tel. y Fax: (54-11) 4903-9600 (rot.)
 info@publitech.com.ar
 C.U.I.T. N° 30-51955403-4

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

Propiedad Intelectual: 858775

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

Publitech es miembro de:



Revistas online en: www.publitech.com

Agosto 2012