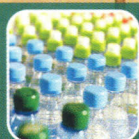


## TENDENCIA ALIMENTARIA

# ENTORNOS LIMPIOS, ALIMENTOS MÁS SANOS

Cada vez con mayor fuerza aparece en la industria una tendencia que podría resumirse en "menos química, más física". Nos referimos a la búsqueda de evitar el uso de conservantes, cuidando las condiciones de contaminación en el procesado y envasado de alimentos. En esta nota se presenta una breve introducción al tema.

**Pág. 14**



Enfoque innovador en la  
tecnología de bebidas.  
**Pág. 30**



Cerveza artesanal:  
nuevos trabajos de I&D  
**Pág. 42**



Gestión de alérgenos  
en la industria alimentaria  
**Pág. 46**

## editorial

# En la búsqueda de una mejor alimentación

En la edición anterior presentábamos el dilema entre producir cantidad de alimentos para el creciente aumento de población y cuidar en su justa medida la calidad de los mismos. Aquí buscamos retomar el tema desde el ángulo de los métodos de producción de los alimentos y la búsqueda de tecnologías que permitan evitar el agregado de conservantes, sosteniendo una durabilidad aceptable de los mismos en góndolas.

El uso de "salas limpias" o salas blancas, muy comunes en otras industrias como la electrónica, ha empezado a marcar una tendencia: los alimentos pueden ser frescos y extender su aptitud para el consumo, si evitamos (en la mayor medida posible) el contacto con contaminantes externos.

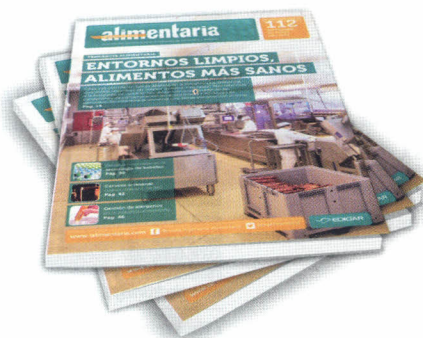
Ya existen normas que miden el grado de esterilidad de un ambiente y de esta manera la capacidad de mantener su frescura, los alimentos allí tratados. Obviamente estos procesos e instalaciones estériles o semi estériles, tiene su costo.

Lo que buscamos resaltar en esta columna es que hay cambios en la industria, que empiezan a aparecer variantes a los métodos tradicionales. La búsqueda consiste en encontrar ese equilibrio que permita obtener calidad, cantidad y variedad de oferta para un mercado que crece año a año.

Hasta la próxima!

**Martín J. García** | Editor  
martingarcia@edigar.com.ar

## sumario



# Ingeniería Alimentaria

# 112

## 06. ACTUALIDAD

El Sello "Alimentos Argentinos una Elección Natural" se convirtió en Ley tras la aprobación en la Cámara de Diputados.

**08.** Oportunidad para las importaciones argentinas en el mercado ruso, debido a las restricciones aplicadas a los productos agrícolas de EE.UU., Unión Europea, Canadá y Noruega.

**12.** Tras audiencia de la UIA el Gobierno autoriza a financiar exportaciones desde el exterior.

## staff

Propietario: Edigar S.A.  
Director: Carlos Santiago García  
Gerente General: Martín García  
Sec. de Redacción: Cristina Aguirre  
Gerente de Ventas: Diego Aguirre  
Gerente de Producción: Marcelo Barbeito  
Impresión: Gráfica Pinter S.A.  
Registro de la Prop. Intelectual N° 194292

**EDIGAR**  
Grupo Editor / Publishing Group

Representantes Internacionales:  
**Brasil:** Editorial Banas  
Avda. María Coelho Aguiar 215  
Bloco B - 3º andar  
CEP: 05804-900 - Sao Paulo - SP  
Tel.: (11) 3748 1900 - Fax: (11) 3748 1800  
www.banas.com.br

**EE.UU.:** Charney Palacios & Co.  
The International Media Specialist, 9200  
South Dadeland Boulevard, Suit 307  
Miami - Florida - 33156 USA  
Tel: (305) 670 9450 / Fax: (305) 670 9455  
Sra. Grace Palacios

EDIGAR S.A.  
15 de Noviembre 2547  
(C1261AAO) Ciudad de Buenos Aires  
República Argentina  
Tel.: (54 11) 4943 8500  
Fax.: (54 11) 4943 8540  
Librería: (54 11) 4943 8511  
ventas@edigar.com.ar  
redaccion@edigar.com.ar  
info@edigar.com.ar  
www.ialimentaria.com  
www.edigarnet.com

ISSN: 0328 865X

## 14. NOTA DE TAPA

Futuro cercano: soluciones innovadoras para la industria alimentaria.



Un ambiente limpio, que en este caso significa estéril, es el requisito previo para poder renunciar al uso de conservantes.

## 20. EMPRESAS Y PROTAGONISTAS

Industrias Tomadoni: una vez más dice presente en TecnoFidta.

24. Politam Drum Service: restauración y reutilización de los envases Industriales.

## 28. CONTROL DE CALIDAD

Petrifilm, de 3M, cumple treinta años brindando inocuidad a los alimentos.

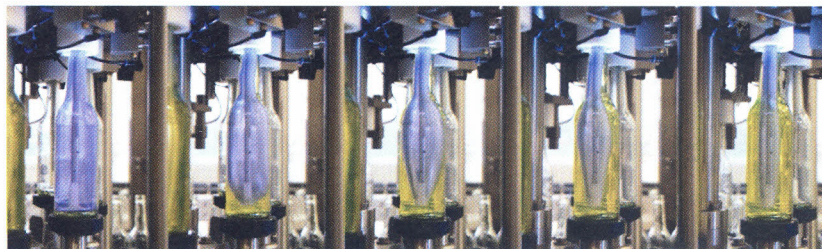
### CONTENIDO

Abarca una variedad de temarios tales como: todo el espectro referido a las Máquinas, Equipos y Materias Primas para la Industria Alimentaria. Es leída y consultada por Ingenieros de Planta, Consultores de Compras, Empresarios, y demás personal técnico y con el poder de decisión en las adquisiciones de toda la Industria Alimentaria.

La editorial no se responsabiliza por el contenido de los avisos cursados por los anunciantes como tampoco por las notas firmadas.

## 30. ENVASADO Y PACKAGING

Enfoque innovador en la tecnología de bebidas.



## 38. INVESTIGACION Y DESARROLLO

Elaboran vinos con aroma y gustos andinos.

42. Cerveza artesanal: nuevos trabajos de I&D.

46. Gestión de alérgenos en la industria alimentaria.

## 54. PRODUCTOS Y SERVICIOS

Nueva familia de robots compactos ABB IRB 1200.

58. Terminal Inteligente para Control de Procesos Automatizados de Pesaje.

64. Solución rentable para el tratamiento de aguas residuales industriales.

72. Rotor Pump: Bombas en acero inoxidable.

74. La difícil tarea de medir caudal.

78. Bombas para tratamientos de efluentes y líquidos cloacales.

82. Planta de procesamiento de carne ahorra más energía con las nuevas bombas de vacío de Atlas Copco.

86. Bombas Pompetravaini para aceites térmicos.

88. Höken: Línea Sanitaria de Bandas Modulares.

## 90. EVENTOS Y CAPACITACION

Anuga FoodTec 2015.

92. Tecno Fidta 2014 celebra su 12° edición.

94. Introducción al GFSI.

96. FoodInnova 2014.

Los límites entre la industria cervecera y los fabricantes de bebidas sin alcohol son cada vez más borrosos.

