

Eficiencia e Innovación.

Nuestro equipo de profesionales posee más de 40 años de experiencia en congelación rápida con congeladoras por placas de contacto. Con esta capacidad logramos producir equipos de diseño innovativo, menor consumo energético con mayor eficiencia, facilidad de montaje e instalación y gran versatilidad en el uso de refrigerantes.



Congeladoras por Placas Verticales

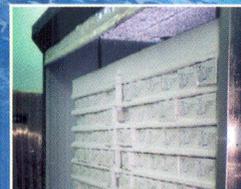
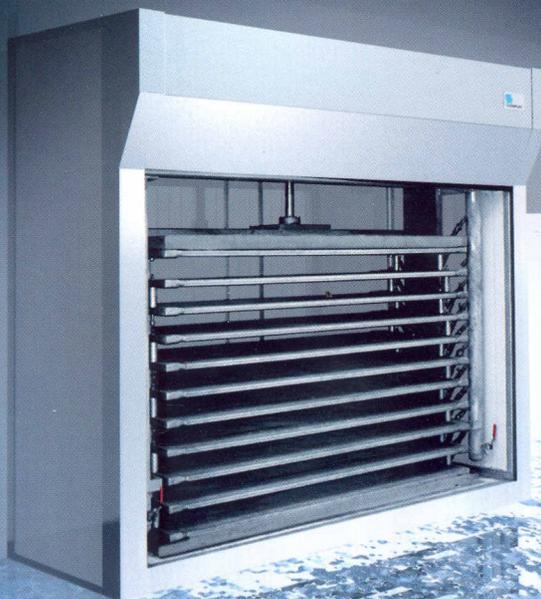
Estándar, para Líquidos y con Descarga por Abajo.

Congeladoras por Placas Horizontales

Estándar y con Gabinete Aislado.

Mesas de Enfriamiento Pre-Túnel

Para procesos IQF (Individual Quick Frozen).



Solicite más información en:
info@conplac.com.ar
www.conplac.com.ar

**CONPLAC®**

SUMARIO

Alimentaria 89

ISSN 0328-865X



Nuestra Portada
BOMBADUR S.R.L.

Combatientes de Malvinas 1282
(B1871CSD) Dock Sud - Avellaneda
Prov. de Buenos Aires - Argentina
Tel.: +54 (11) 4222-2333
Fax: +54 (11) 4201-2951
info@bombadur.com.ar
www.bombadur.com.ar

LECTURA Y CONSULTA

Por su temario, es leída y consultada por los 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 sin excepción, y las Empresas utilizadoras de dichos productos.

ORIENTACION

su temario incluye artículos y comentarios técnicos que cubren todo el espectro referido a las Máquinas, Equipos y Materias Primas para la Industria Alimentaria.

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

CORREO ARGENTINO	FRANQUEO A PAGAR
	CUENTA N° 10568

INFORME

6. Industria Láctea: Algunos datos del mercado.

PROCESOS

16. Producción de concentrados de ácidos grasos $\omega 3$ por hidrólisis enzimática.
22. Diseño constructivo, operación y mantenimiento de equipos pasteurizadores de leche.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

26. Lubricantes para maquinaria alimenticia.

CONTROL DE CALIDAD

32. Evaluación de la actividad enzimática en lactasas comerciales.
40. Mayor eficiencia y seguridad alimentaria.

ADITIVOS E INGREDIENTES

48. Crean un aditivo con efecto similar al de los probióticos.

NOTA DE PORTADA

54. Congeladoras por Placas de Contacto CONPLAC.

TECNOLOGIAS DE CONSERVACION

58. Congelación rápida en túneles de aire forzado.
66. Tecnología APH, Altas Presiones Hidrostáticas.

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

70. Producción de helados funcionales.
74. Desarrollaron un helado saludable.

MARKETING Y COMERCIALIZACION

80. Sello Alimentos Argentinos.

SALUD Y NUTRICION

86. EFSA-Nuevas directrices sobre salud.

88. Nueva virtud de la leche.

EMPRESAS & PROTAGONISTAS

90. SIMES S.A., 40 Años al servicio de la industria.

PRODUCTOS

94. Películas barrera Multicapa® Plastipren.

100. S.T. Envasadoras S.R.L.

102. "TEMPO", el primer sistema automatizado para Indicadores de calidad.

104. Purgador de gases no condensables.

106. Equipos Germicidas UVC de Steril-Aire.

108. Variedad de cadenas SKF.

110. Oxitest.

NORMATIVAS

114. Normativa Nacional.

EVENTOS

118. Eventos de interés.

LIBRERIA

122. Libros técnicos.

INFORME	
PROCESOS	
SEGURIDAD ALIMENTARIA	
CONTROL DE CALIDAD	
ADITIVOS E INGREDIENTES	
ENVASADO Y PACKAGING	
TECNOLOGIAS DE CONSERVACION	
INVESTIGACION Y DESARROLLO	
MARKETING Y COMERCIALIZACION	
SALUD Y NUTRICION	
EMPRESAS & PROTAGONISTAS	
PRODUCTOS	
NORMATIVAS	
EVENTOS	