



Director	Daniel A. Nacach
Gerente de Producción	Laura Fernández
Gerente Comercial	Andrea Argüello aarguello@enfasis.com
Publicidad Internacional	Analia Campodónico acampodonico@enfasis.com
Publicidad México	Patricia Lopez plopez@enfasis.com
Publicidad Argentina	Jesica Paredes jparedes@enfasis.com
Secretaría de Redacción	Teresa Mingo Arechederra tmingo@enfasis.com
Jefa de Redacción	Marcela Vincenti alimentacion@enfasis.com
Redacción	Gabriela González De Villa Martín Mallo
Director de Arte	Diego Pampillo
Diseño Gráfico	María C. Martorell Julieth Rojas Laura Bonatto Marchello
Fotografía	Paula Dalia
Traducciones	Nora Baldacci
Suscripciones	Beatriz Stancanelli suscripciones@enfasis.com +5411 4702 0077
Impresión	Gráfica Pinter S.A.

Es una publicación de:



Presidente:	Luis E. Bernini (h)
Argentina:	FLC S.A. Arcos 3381 (C1429AZK) Ciudad de Buenos Aires +5411 4702 0077
México:	FLC MEXICO S.A. de C.V. Pilares 506 Colonia del Valle CP 03100, México DF +5255 5605 1777
	www.enfasis.com

sumario

año XIV / N° 7 / agosto 2008

Nota de tapa



6

El consumo de pan en América

En Latinoamérica se encuentra el segundo país más consumidor de pan en el mundo: Chile, con 98 kg. per cápita al año. Pero también existen naciones donde la ingesta se mantiene en baja. Un ejemplo es Colombia, con 24 kg. por persona al año, seguida de cerca por Perú, con 28 kg. Las causas de este escaso consumo se atribuyen a los precios elevados y a los hábitos culturales, entre otros factores. Conozca la situación de esta industria, país por país.

10

Soluciones inteligentes

POR GABRIELA GONZÁLEZ DE VILLA Y MARCELA VINCENTI

La industria panificadora está llena de desafíos. Conseguir una miga más suave, tierna y de buena apariencia no es sencillo, siempre que se quiera mantener el buen sabor. Para hacer frente a este reto las empresas proveedoras de ingredientes ofrecen, por ejemplo, celulosa microcristalina, proteínas de suero y variadas líneas de enzimas. Para satisfacer la tendencia "wellness" algunas de las herramientas son las fibras, las mezclas de edulcorantes, los almidones resistentes naturales y la polidextrosa, que contribuyen a la reducción de grasas y calorías. Conozca los últimos lanzamientos.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, agosto 2008.

Es una publicación propiedad de F.L.C. El contenido de las notas firmadas no necesariamente representa la opinión del editor y es exclusiva responsabilidad de los autores. Autorizada como Publicación periódica por SEPOMEX, Registro Postal PP09-1248.

México: Revista auditada por la Secretaría de Gobernación Padrón de Medios Impresos Certificados Folio: 006-006

Certificado de reserva otorgado por el Instituto Nacional de Derecho de Autor N° 04-2004-020309582800-102. Número de Certificado de Licitud de Título: 13111. Número de Certificado de Licitud de Contenido: 16983. Domicilio de la publicación: Pilares 506, Colonia del Valle (03100), Benito Juárez, D.F.

Argentina: Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723. Registro Nacional de Propiedad Intelectual N° 572.030.

Representante de Énfasis en Taiwan: ALTA PUBLISHING COMPANY. Contact Person: Tony Shen
Tel.: 886-4-2350-3515 Fax: 886-4-2350-5151. e-mail: altapack@ms76.hinet.net
Address: 8F-5, No 97, Sec. 3, Taichung Port Rd., Situn District, Taichung City 407, Taiwan.

 **Revista Oficial**
Ganainca

Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



Laboratorio

38

Riesgos según la clase de pan

POR PATRICIA KNASS

El objetivo de este trabajo es presentar la ocurrencia de diferentes micotoxinas en harinas que no son de trigo.



Tecnología Alimentaria

44

Ingredientes bondadosos

POR MA. DE LOS ÁNGELES BUITRÓN P.

La gelatina y la goma arábica son ingredientes fundamentales para la elaboración de un sinfín de alimentos.

50

Menos grasa por más salud

FUENTE: GELITA

Actualmente, están disponibles en el mercado alternativas para el éxito de la reducción de grasa en yogures, helados y chocolates.

Nutrición

58

Componente funcional en productos industrializados

POR LUIS ANTONIO MEJÍA Y BRENT FLICKINGER

La mayor ventaja que se le puede atribuir a los fitoesteroles es su efectividad para bajar el colesterol sanguíneo.

Lácteos

68

Leches con un plus de nutrientes

FUENTE: LALA

El presente trabajo explica cómo adicionar y/o fortificar un alimento, y por qué la leche es un vehículo esencial de nutrientes.

Panificados

78

Por una mejor calidad panadera

POR MICHELE CORREA PINTO AGUSTO

Las enzimas pueden ser utilizadas en una amplia variedad de productos. Conozca los beneficios de algunas de las aplicaciones en panificación.

84

“Es necesario trabajar muy fuerte en innovación”

POR TERESA MINGO ARECHEDERRA Y MARCELA VINCENTI

El Ing. Bada García, Jefe de I&D Corporativo de Grupo Bimbo, explicó que están trabajando en la difusión del estímulo a la investigación.

88

Un toque de frescura y suavidad

POR HARTMUT BOLLINGER, OLE KÜRZIDIM Y PAOLA RUIZ

Este artículo explica cómo las fibras de trigo o avena pueden ser perfectamente bien utilizadas en el pan blanco.



Bebidas

94

El crecimiento de las “soft drinks”

POR MARCELA VINCENTI

Marcel Motta, Senior Research Analyst de Euromonitor International, pronostica el futuro del mercado de refrescos en América latina.

Eventos

110

Palabra de expertos

Algunos de los speakers que formarán parte del International Food Technology Summit México '08 exponen su opinión sobre temas clave.

Agradecemos a:

Orafti, Cognis, Purac, Gomas Naturales S.A. de C.V., Nutring S.A., Neelikon, Cereal Ingredients, Pampa Trade, Danisco, Palatinit, Lactosan, Lio-técnica, GAT Food Essentials, Kerry, Freddo, Nestlé, Sandro Nature, National Starch Food Innovation, CHR Hansen y Cargill por haber facilitado el ingreso a sus instalaciones para las producciones fotográficas de la revista y/o reproducir fotos de su autoría.

Foto de tapa: Orafti

INDICE

- 34 Actualidad Alimentaria
- 54 El reto de la industria
- 74 Una elección natural
- 100 Encuentro quesero en Buenos Aires...
- 104 Una muestra de calidad
- 106 Nuevos Productos
- 120 Agenda