

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XVII, N°8 - Septiembre 2011

LATINOAMERICA



Food Technology Summit

Capacitación de alto nivel



INFORME ESPECIAL
Ingredientes
para Cárnicos

NUTRICIÓN
Distinción entre
light, diet y "bajo en"

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
La importancia de
los texturizantes



Director **Daniel A. Nacach**

Directora de Eventos **Laura Fernández**

Gerente Comercial Internacional **Tomás Hirsch**
thirsch@enfasis.com

Gerente Comercial México & Centroamérica **Alejandro Cantarelli**
acantarelli@enfasis.com

Publicidad Internacional **Anafía Campodónico**
acampodonico@enfasis.com

Publicidad México & Centroamérica **Patricia López**
plopez@enfasis.com

Gerente de Contenidos **Teresa Mingo Arechederra**
tmingo@enfasis.com

Secretaria de Redacción **Marcela Vincenti**
mvincenti@enfasis.com

Redacción **Paola Papaleo**
alimentacion@enfasis.com
Mauricio Pineda
mpineda@enfasis.com

Diseño Gráfico **Laura Bonatto Marchello**
lbonatto@enfasis.com

Traducciones **Nora Baldacci**

Suscripciones **Beatriz Stancanelli**
suscripciones@enfasis.com
+5411 4554 8300

Impresión **Gráfica Pinter S.A.**



www.enfasis.com

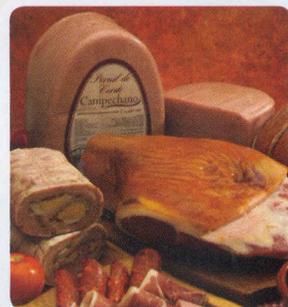
■ Nota de Tapa

Informe Especial: Ingredientes para Cárnicos

6

Un mercado cambiante

En Argentina, la carne vacuna lidera el mercado; sin embargo desde 2009 su consumo interno y exportación se vieron afectados por una fuerte disminución en su producción que derivó en un aumento de precios y obligó a los consumidores a optar por otros cortes. En Chile,



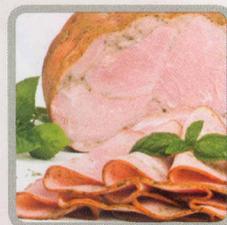
en cambio, se registró una tendencia hacia la elección de carne nacional más allá de su costo. Mientras que en México, donde la carne de ave gana mercado tanto en elaboración como en consumo, se privilegia la incorporación de nuevas tecnologías en sus procesos de producción.

10

Alternativas para carnes ricas y saludables

POR PAOLA PAPALES Y MAURICIO PINEDA

El mayor desafío de las empresas que elaboran ingredientes para cárnicos es ofrecer soluciones que ayuden a obtener un sabor natural y a alargar la vida del producto en góndola, aportando beneficios funcionales y nutricionales al alimento. Así, las grasas vegetales son una alternativa a las de origen animal y los saborizantes naturales fermentados una opción para reemplazar el sodio.



■ Métodos de Control

34

Control de bacterias en jugos de fruta

POR DR. JUAN M. OTEIZA

El Alicyclobacillus spp afecta a la industria de los jugos a base de frutas con importantes pérdidas económicas. Argentina, como líder en

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, septiembre 2011.

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: Pílares 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.



Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



la exportación mundial de estos jugos y sus derivados, realiza rigurosos análisis en planta para garantizar la calidad desde su producción y la ausencia de esta bacteria en el producto final.

■ Ingredientes

44

Estabilizantes en lácteos: socios estratégicos

Por DEPARTAMENTO TÉCNICO DE HIS INGREDIENTS SOLUTIONS

La búsqueda de consistencia y textura en alimentos como leches y yogures es esencial para lograr productos homogéneos que ofrezcan una experiencia placentera durante su consumo.

52

Crocancia y suavidad con harinas de maíz

Por MIREYA RIVAS GRANADOS Y JESÚS TREJO CASTILLO

El desafío de ofrecer nuevas sensaciones al momento de consumir un alimento, lleva a los elaboradores a utilizar ingredientes que brinden una diferencia textural en el producto final.

■ Nutrición

62

Diferencias entre “light”, “diet” y “bajos en...”

Por LORENA BERENICE ORDOÑEZ MENDEZ Y ELISA GÓMEZ-REYES

La búsqueda de alimentos saludables, muchas veces, lleva al consumidor a confundir los términos que hacen referencia a su valor nutricional. Es necesario ofrecer herramientas claras para no generar falsas expectativas.

■ Productos Alimenticios

78

Industria láctea: un mercado en expansión

Por PAOLA PAPALEO

El Ing. Miguel Ángel Paulón, presidente del Centro de la Industria Lechera (CIL), en entrevista con Énfasis Alimentación realiza un análisis de la actualidad del sector y su futuro.

Agradecemos a:

Cordis, Purac, Chr. Hansen, Duas Rodas, Día Group, Cargill y HIS Ingredients Solutions por haber facilitado el ingreso a sus instalaciones para las producciones fotográficas de la revista y/o reproducir fotos de su autoría.

Arte digital: Laura V. Bonatto Marchello

■ Cárnicos

82

Desafíos sustanciosos en épocas magras

Por EQUIPO DE CARGILL TEXTURIZING SOLUTIONS

La tendencia es reemplazar las calorías y grasas saturadas por sistemas funcionales con contenido vegetal que, al mismo tiempo, mantengan las cualidades organolépticas de la carne.

■ Comercialización

94

Sistemas Productivos Sustentables

Por JANET RODRÍGUEZ CARMONA

La demanda de productos que protejan tanto la salud del usuario como el medio ambiente, promueve un mercado de alimentos orgánicos que debe estar acompañado por un proceso de control alimentario integral que garantice su procedencia.

■ Entrevista

98

Crecen los productos con ingredientes a base de soja

Por PAOLA PAPALEO

Michele Fite -vicepresidente- y Jordan Rizetto -director de Desarrollos de Negocios- de Solae, en entrevista con Énfasis Alimentación, describen las principales características de este nutriente que se posiciona como una alternativa de gran crecimiento.

■ Eventos

102

La industria alimentaria reunida en el evento del año

El Intl. Food Technology Summit Argentina 2011 presentó su segundo encuentro el pasado 18 de agosto en el Hotel Hilton de Buenos Aires con una convocatoria que superó ampliamente a la primera edición al recibir a 997 visitantes. El evento contó con una amplia área de negocios, un seminario y, por primera vez, conferencias gratuitas.

■ INDICE

- 28 Actualidad Alimentaria
- 40 Comportamiento microbiológico de dispenser
- 50 Impartir texturas similares a grasas y azúcar
- 54 Sensación en boca, mejorada
- 56 Conceptos claros, protegen al consumidor
- 72 Crece la tendencia hacia lo saludable
- 88 ¿Cómo será el consumidor del año 2020?
- 116 Nuevos Productos
- 120 Agenda