



Año
X
57

Tecnología Láctea®

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

■ Agenda lechera global ■ Lácteos funcionales ■ Tetra Pak ■ Homogeneizador ■ Yogur ■
■ Fosfatos en leche ■ II Encuentro Red BAL ■ Bacterias psicrotomas ■ Elastografía en quesos ■

Publitem®
ARGENTINA

ISSN 0328-4158

www.publitem.com



s.a. ingeniería
tecnología
construcciones

Desde 1987 acompañamos
su Evolución Tecnológica



- ➔ Ingeniería de procesos
- ➔ Construcción de equipos
- ➔ Montajes Llave en mano
- ➔ Automación de procesos



Lácteos - Cervezas - Gaseosas - Vitivinícola - Jarabes - Química - Aceitera

Albarracín de Sarmiento 2150 - Parque Industrial Da Vinci - Río Tercero (5850) - Córdoba
Tel.: (54 3571) 431746/423539/422068 - assi@assi.com.ar - www.assi.com.ar



El sector lácteo mundial firmó una declaración global sobre cambio climático

"Una Agenda Lechera Global Para la Acción - Cambio Climático"

Pág. 8

Nutrición y salud

20 Lácteos adicionados para la salud cardiovascular

Departamento Técnico de Granotec



Sustentabilidad

14 Tetra Pak, una empresa con conciencia ambiental

Ahora ofrece a sus clientes incorporar el logo FSC, que certifica el uso de recursos renovables y la gestión orientada al beneficio ambiental, social y económico

Procesos

32 Instalación de un homogeneizador

Departamento técnico de Simes



Empresas

22 Jefferson Sudamericana

El control de nivel de líquido en la refrigeración industrial

24 Harmony Ingredients Solutions S.A.

El enranciamiento de la grasa láctea. Inés Alvarez

28 Ghibli Argentina

Tecnología en alta presión de agua y vapor para limpieza y descontaminación

30 Marracino® Hnos.

Recubrimiento Delta T Industrial²: aislante térmico mediante spray para todas las aplicaciones



Ingredientes

36 Aplicación de ingredientes de suero en yogur y bebidas con yogur - 2ª Parte

Dr. Alan Hugunin; Dr. John A. Lucey; Sharon K. Gerdes

47 Composición mineral de la leche de vaca: los fosfatos

Juan Sebastián Ramírez Navas



Instituciones

41 2º Concurso Pampeano de Quesos

Fue organizado por el INTA, el INTI y el Gobierno de la provincia

42 Gran convocatoria del III Simposio Internacional de Bacterias Lácticas y II Encuentro Red BAL

43 Singular éxito de la Asamblea Anual de la FEPALE

Con la presencia de representantes de 14 países se realizó en la ciudad de Antigua, Guatemala, la 17ª Asamblea General Anual de FEPALE

Capacitación

59 Curso de elaboración de derivados lácteos con leche bubalina



Calidad

44 Aplicación de elastografía por retorno temporal a la evaluación de textura en quesos

Javier Brum; Sofía Barrios; Gastón Ares; Patricia Lema; Rafael Canetti; Carlos Negreira

54 Incidencia de bacterias psicrótrofas en el deterioro de la leche cruda bajo condiciones de refrigeración.

Stella Reginensi, Jimena Viejo y Jorge Bermúdez

60 Directorio de Proveedores