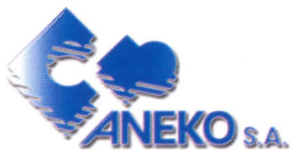


Marcamos la evolución desde el comienzo...

*"State-of-the-Art" en procesos de ingeniería,
integrando una amplia gama de equipamiento
desarrollado para brindar soluciones de plantas
llave en mano en la industria alimenticia.*



- Concentración de caseína ● Recibos de leche ● Pasteurizadores ● Esterilizadores
- Moldes microperforados ● Líneas completas para diferentes tipos de quesos
- Filtración por membranas ● Tratamiento de suero ● Tratamiento de aire
- Palletizadoras.



XI Congreso de la Federación Panamericana de Lechería

Multitudinario y de alto nivel, el Congreso de la FEPAL mostró el espíritu optimista y emprendedor del sector lechero continental Pág. 6



Empresas

- 18** **Máximo Bauducco S.A.**
Sus recientes lanzamientos avalan la política de trabajar con visión en el futuro
- 20** **Ingeniería Siri S.A.**
Agua de buena calidad para cuidar las inversiones en el tambo y aumentar la productividad lechera
- 22** **Aurial Productos Químicos**
Limpiador específico LAC CL MT para líneas de elaboración de manteca
- 24** **Pehuen**
Controladores Full Gauge para enfriadores de leche: tecnología de vanguardia para la industria láctea
- 25** **GEA Westfalia Separator®**
Nueva centrifuga Westfalia Separator DirectDrive[∞] con transmisión directa integrada
- 26** **Famiq**
Líder en la fabricación y comercialización de productos en acero inoxidable. Presenta su válvula de simple asiento de cierre N/M



Análisis

- 32** **3M^{MR} Petrifilm^{MR} en la detección de coliformes en muestras individuales de leche de vaca.** Departamento técnico de 3M



Instituciones

- 27** **Jornada sobre tratamientos de efluentes en pymes lácteas**
Se llevó a cabo el 23 de abril en el Auditorio de INTI
- 38** **Mejora continua para laboratorios lácteos a través de la REDELAC**
Claudia Pecorino; Marilina Bilotta; Marcela Murphy; Liliana Giorgi; Patricia Labacá; Roberto Castañeda

Nutrición y salud

- 42** **Los componentes de la grasa láctea y su efecto en la salud**
El conocimiento de los componentes bioactivos es esencial para incrementar el valor añadido de los productos lácteos



Procesos

- 28** **Cultivos F DVS BA: innovación tecnológica en la elaboración de quesos blandos argentinos.** Ing. Viviana Bruno; Lic. Emilio Vigliengo; Ing. Gerardo Padilla
- 34** **Determinación de la tasa de ingreso de oxígeno ambiental utilizando sistema PermMate.** Departamento Técnico de CAS Instrumental

Ecología

- 46** **Contribución de la lechería mundial a las emisiones de gases con efecto invernadero**
La FAO publicó un informe ambiental sobre la lechería

Evaluación sensorial

- 52** **Valoración de los parámetros sensoriales de un queso fresco tratado con campo electromagnético**
T. M. Guzmán; M. Anaya; J. Abreu; F. Duquesne; G. Guerra; O. Valdés

Especialidades regionales

- 56** **Queso molido nariñense.** Juan Sebastián Ramírez Navas

- 60** **Directorio de Proveedores**