



Año
X
64

Tecnología Láctea®

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

World Dairy Summit ■ Convenios INTA ■ Normas Codex para melamina ■ Mercoláctea 2011 ■ ExpoSuipacha 2011 ■ Radiactividad ■ Maduración de quesos ■ Propiedades funcionales ■ Queso y calcio ■ Tecnologías emergentes ■

ISSN 0328-4158

www.publitec.com

**Un mundo de
soluciones tecnológicas
para la industria**



www.studioq.com.ar

Canadá y Venezuela
(5900) Villa María, Córdoba, Rep. ARGENTINA.
Tel-Fax +54 353 453-3425/0933/7052
ventas@etisrl.com.ar - www.etisrl.com.ar

TANQUES de
acero
inoxidable



NORMAS ISO
9001-2000





El World Dairy Summit 2011 de la IDF tendrá lugar en Parma

Italia espera a los profesionales relacionados con el sector lácteo

Pág. 4



Instituciones

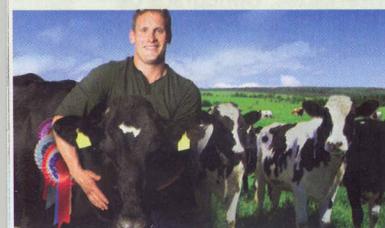
- 8 INTA: cuatro convenios para mejorar la cadena láctea**
Carlos Casamiquela, presidente del INTA, firmó acuerdos con diversas instituciones para financiar proyectos sobre lácteos y lactosueros
- 9 INTI: mejores quesos desde la tierra colorada**
En Misiones, el INTI brindó una capacitación en producción de quesos artesanales y acompaña el desarrollo de otros emprendimientos lácteos de la provincia
- 10 APYMEL participó de la constitución del Clúster Quesero de Villa María**
Busca impulsar la competitividad del sector
- 11 El Codex adoptó nuevas pautas de FIL-IDF/ISO**
Son para melamina y ácido cianúrico en leche, productos lácteos y fórmulas para bebés
- 23 Se lanzó la Ruta de los Lácteos en Santa Fe**
Ya elige su logotipo en un concurso nacional

Ferias

- 20 Mercoláctea 2011**
Se acerca una nueva edición del evento más importante de la lechería
- 22 ExpoSuipacha 2011**
Todo listo para una nueva edición de "la láctea de Buenos Aires"

Capacitación

- 24 Enfocando 2011**
Una mirada imprescindible en la industria de alimentos y bebidas



Empresas

- 12 Beneo**
Su planta en Chile obtiene la certificación International Food Standard
- 13 Gea Westfalia Separator**
Westfalia Separator Directdrive[∞]: una manera simple y directa para ahorrar dinero
- 14 DSM Food Specialties**
Obtuvo la autorización de la AOAC para Delvotest
- 15 Simes S.A.**
Módulo de homogeneizado
- 16 Laboratorio Zormex**
Conocimientos, experiencia y dedicación para resolver problemas vinculados a la higiene y la calidad de los alimentos
- 18 CAS Instrumental S.R.L.**
Detección de melamina en alimentos

Inocuidad

- 26 Temor por los alimentos contaminados con radiactividad en Japón**
Cesio e Yodo radiactivos aparecieron en leche y verduras

Ecología

- 30 El 31 de marzo se celebró el "Día Nacional del Agua"**
La importancia del agua en nuestra vida cotidiana es inestimable

Procesos

- 34 Nuevos conocimientos sobre la maduración de quesos después del embalaje**
Georges Corrieu

Calidad

- 40 Propiedades funcionales de los quesos.** Juan Sebastián Ramírez-Navas

Alimentación y salud

- 48 El queso, ¿alimento rico en calcio?** Castagnasso, Hilda; Miceli, Elisa; Bastit, Luis

Review

- 52 Utilización de tecnologías emergentes en la industria láctea. Innovaciones y tendencias.** Carvalho, A. F., Brandão