



# Heladería • Panadería®

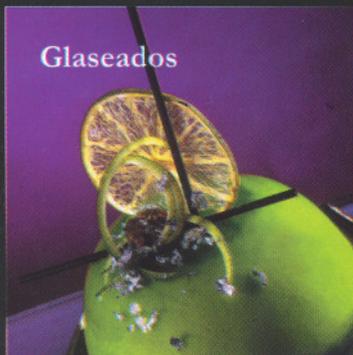
## L A T I N O A M E R I C A N A



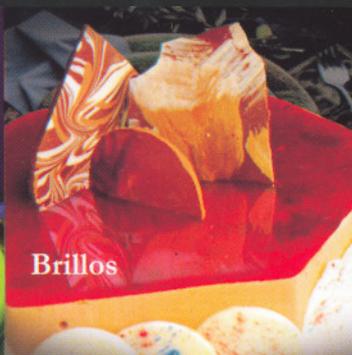
- Europain 2010 ■ Fibras ■ Homogeneizador ■ Helado con probióticos ■ Alergias alimentarias ■
- Detección de suero en leche ■ Frutos del bosque ■ Fipach 2010 ■ Gala Bastien ■ Faipa ■ Mexipan 2010 ■

ISSN 0328-4166

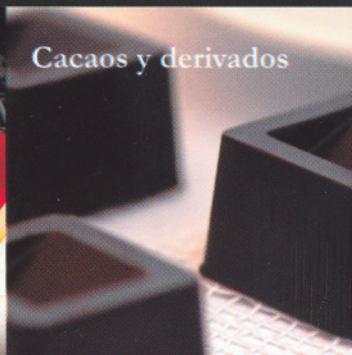
[www.publitech.com](http://www.publitech.com)



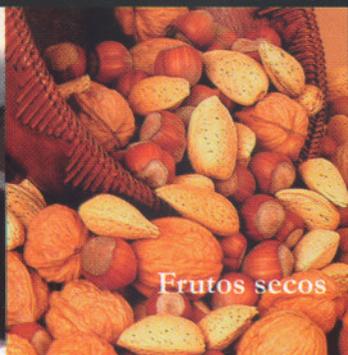
Glaseados



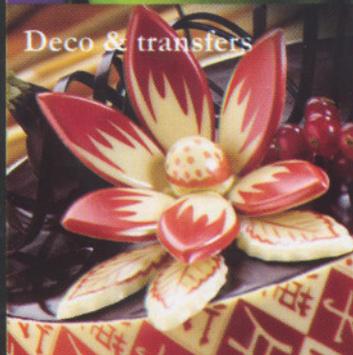
Brillos



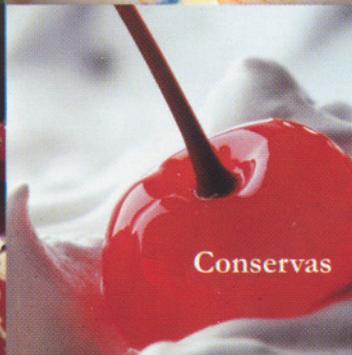
Cacaos y derivados



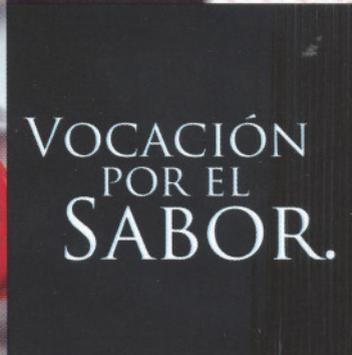
Frutos secos



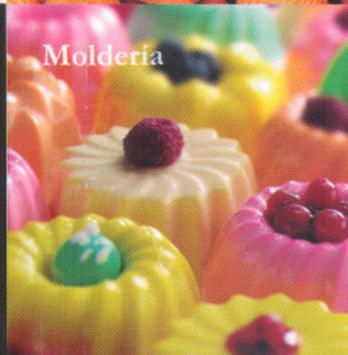
Deco & transfers



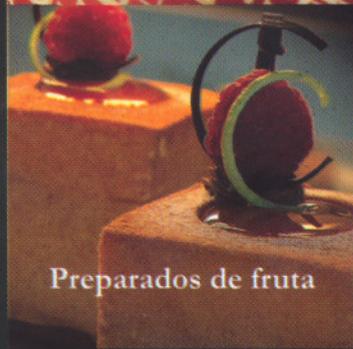
Conservas



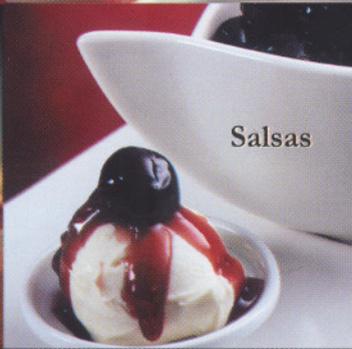
VOCACIÓN  
POR EL  
SABOR.



Moldería



Preparados de fruta



Salsas

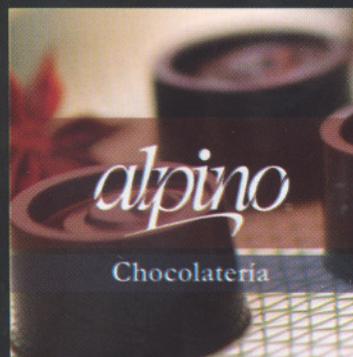


Variegati



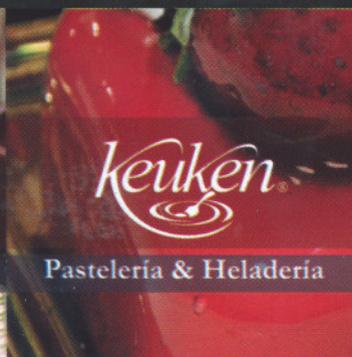
Mixes de pastelería

LODISER DESARROLLA, FABRICA Y DISTRIBUYE MATERIAS PRIMAS PARA PASTELERÍA Y HELADERÍA.



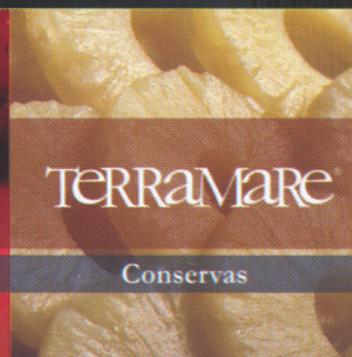
alpino

Chocolatería



keuken

Pastelería & Heladería



TERRAMARE

Conservas



LODISER

Ventas: Tronador 71 (C1427CRA) Buenos Aires - Tel. (011) 4555-9000 - Fax: (011) 4555-9099 - [info@lodiser.com.ar](mailto:info@lodiser.com.ar)  
Administración y Autoservicio: Av. Chorroarín 949 (C1427CXG) Buenos Aires / [www.lodiser.com.ar](http://www.lodiser.com.ar)

## Internacional

- 22 Feria Mexipan 2010**  
"Necesitamos ganarle espacio a la tortilla"



## Empresas

- 30 BENEIO-Orafti**  
El símbolo BENEIO™ cautiva a Latinoamérica
- 32 Brigel S.R.L.**  
Sumó a su equipo al Maestro Pastelero Néstor Reggiani
- 34 Laboratorios Basso S.A.**  
Veinte años elaborando productos a la medida del consumidor
- 36 Establecimientos San Ignacio S.A.**  
Tradición y artesanía desde 1939
- 37 Cryma Metalúrgica Pardo**  
Los molinos coloidales homogeneizadores Cryma permiten lograr delicada textura, sabor intenso, gran cremosidad y estabilidad por muchos meses
- 38 Tesil S.R.L.**  
Aplicaciones antiadherentes para la industria del pan
- 40 Lareu**  
El mejor diseño y los mejores materiales en heladeras y muebles a medida
- 42 Lodiser:**  
La calidad como principal ingrediente

## Nutrición y salud

- 26 Las fibras en la industria de alimentos**  
Departamento Técnico de Granotec S.A.



## Procesos

- 52 Instalación de un homogeneizador**  
Departamento técnico de Simes
- 60 Desarrollo y análisis de aceptación de un helado de chocolate adicionado con probiótico**  
Juliana de Cássia Gomes Rocha; Érika Carla Costa; Elisa Gibrim Moreira; Maura Pinheiro Alves; Cláudio Furtado Soares

## Inocuidad

- 50 Alergias alimentarias**  
A mayor conciencia, menores riesgos  
Ing. Alim. María Teresa Oyarzún; Lic. Francisco Yofre

## Análisis

- 56 Detección de agregado de suero en leche**  
Ing. Ignacio Javier Pire - La Raíz S.A.

## Ferías

- 65 Fipach 2010: hacia el "Bakery" Bicentenario y de la Reconstrucción**

### Gala Bastien

La mayor feria de food service del país trasandino



# Europain 2010, una edición memorable

**Se destacó la eficiente organización y el alto número de expositores**

Más de 87.000 visitantes pasaron por los pabellones de la feria de panadería artesanal más importante del mundo. El predio ferial de Villepinte, en París, albergó a 650 expositores en una superficie de 80.000 m<sup>2</sup>. Además de la panadería estuvieron representados los sectores de la heladería, la pastelería y la chocolatería. En el salón paralelo Sirest Ideas - Nuevas ideas para la restauración fuera del hogar- se presentó el equipamiento para la gastronomía. Europain no deja de sorprender al visitante.

**Pág. 8**

**Faipa 66**

**La CIPAN se reúne en Buenos Aires**

**FAIPA relanza la campaña "Menos sal, más vida"**

**Convenio FAIPA-Provincia de Santa Fe**

**Nueva edición del Campeonato Nacional de Panaderos**



## Ingredientes

**46**

**Los berries o frutos del bosque**

Son cada vez más utilizados en los alimentos por su atractivo, por su sabor y por sus virtudes saludables

**68**

**Guía de Proveedores Anunciantes**

## Indice de Anunciantes

ACONQUIJA REFR.	48	LODISER	T
ARANZANA	13	MANNO	59
BRIGEL	CT	MARCHI	2
CAVIWA	44	MATERIA PRIMA	31
CONFIGRAF	53	MC DISTRIBUIDORA	33
CRYMA	57	MEDELINOX	25
DGM	44	MEDIÑA	23
DOLCE PASTA	51	OLIVOS REFRIGERACION	37
DORE	21	PLASTICOS ARENALES	44
DUAS RODAS	3	PLASTICOS LAVALLEJA	24
EUROMAC	45	POLARTIK	44
FAME	55	PULVER	RCT
FENIX	15	REPOSTAR	44
FIPACH	6	RICH	7
FRASCONA	11	RINNA	61
FRUTARGEN	43	SABORES	27
GASTROBAIRES	39	SAF	67
GELI & CO	58	SAN IGNACIO	56
GERGAL	66	SAN TELMO	54
GHELCO	17	SIMES	28
GODFRID	29	TAGLIAVINI	19
GRANOTEC	RT	TERCER SABOR	63
HAYCABA	24	VACALIN	16
IBIE	64	VALSA	24
LA GONDOLA	35	VIFF CANDY	22
LAB. BASSO	1	ZUNINO	24
LEDEVIT	47		

## Staff

Director: Néstor E. Galibert  
 Directora Editorial: Prof. Ana María Galibert  
 Relac. Internac.: Prof. M. Cristina Galibert  
 Dirección Técnica: M.V. Néstor Galibert (h)

### Dirección, Redacción y Administración

Av. Honorio Pueyrredón 550  
 (C1405BAP) Bs. As. - Argentina  
 Tel. y Fax: (54-11) 4903-9600 (rot.)  
<http://www.publitech.com> - [info@publitech.com.ar](mailto:info@publitech.com.ar)  
 C.U.I.T. N° 30-51955403-4

**En Brasil:** Rua Amaro Cavalheiro, 28  
 Pinheiros - SP - Cep: 05425-010  
 Tel: 11 - 3813-1808 - Cel: 11 - 9892-9123  
[publitechbrasil@terra.com.br](mailto:publitechbrasil@terra.com.br) - [www.publitechbrasil.com.br](http://www.publitechbrasil.com.br)  
 Esta revista es propiedad de Publitech S.A.

### Impresión

GRAFICA PINTER S.A.  
 México 1352/55 (C1097ABB) Buenos Aires  
 Tel./Fax: (54-11) 4381-1466  
[graficapinter@graficapinter.com.ar](mailto:graficapinter@graficapinter.com.ar)

Visite nuestras revistas on-line: [www.publitech.com](http://www.publitech.com)

Publitech es miembro de:



I.S.S.N. 0328-4166. Registro de Propiedad Intelectual  
 N° 457863  
 Impuesto a las Ganancias N° 15185/010/9. I.V.A.:  
 Responsable Inscripto. C.U.I.T. N° 30-51955403-4.