



Director	Daniel A. Nacach
Coordinadora General	Laura Fernández
Gerente Comercial Internacional	Tomás Hirsch thirsch@enfasis.com
Gerente Comercial México & Centroamérica	Alejandro Cantarelli acantarelli@enfasis.com
Publicidad Internacional	Analía 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 alimentacion@enfasis.com
Redacción	Gabriela González De Villa
Director de Arte	Diego Pampillo
Diseño Gráfico	Laura Bonatto Marchello Julieth Rojas
Fotografía	Paula Dalia
Traducciones	Nora Baldacci
Suscripciones	Beatriz Stancanelli suscripciones@enfasis.com +5411 4702 0077
Impresión	Gráfica Pinter S.A.

Es una publicación de:



Presidente:	Luis E. Bernini (h)
Argentina:	FLC S.A. Arcos 3381 (C1429AZK) Ciudad de Buenos Aires +5411 4702 0077
México:	FLC MEXICO S.A. de C.V. Pilares 506 Colonia del Valle CP 03100, México DF +5255 5605 1777

www.enfasis.com

Nota de tapa

Informe Especial: Ingredientes para cárnicos



6

Panorama regional del sector

Presentamos un resumen del estado de situación de la industria cárnica en América latina. En Argentina, el consumo interno por habitante se ubicó en 67,9 kilogramos/año, un 1,3% por encima del mismo período de 2007. En Brasil, dentro de los productos cárnicos que presentarían una caída más acentuada se encuentran las carnes porcinas y las bovinas. México acordó reanudar las importaciones de cinco planteles cárnicos estadounidenses; y en Uruguay el consumo de carne de bovino tuvo un repunte importante en 2008, cuando pasó de 48 kilos por persona a 52 kilos.

16

¿Qué alternativas puede aprovechar la industria?

POR GABRIELA GONZÁLEZ DE VILLA Y MARCELA VINCENTI

Los elaboradores de productos cárnicos buscan reemplazar ingredientes de mayor costo de uso y aumentar el rendimiento del producto final. Con el fin de satisfacer estas necesidades las empresas proveedoras de ingredientes ofrecen una variada gama de alternativas. Las proteínas funcionales, por ejemplo, contribuyen a aumentar la eficiencia de los procesos de fabricación, tales como la reducción del tiempo de masaje. Continúan pisando fuerte los almidones, los antioxidantes, los productos derivados de extractos vegetales, los fosfatos y los caseinatos. Conozca qué ofrecen los proveedores de ingredientes.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, febrero 2009.

Es una publicación propiedad de F.L.C. 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: Pilares 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.

Revista Oficial
Ganainca

Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias

