

Informe Especial: Gerentes
de Investigación y Desarrollo

Innovaciones para exigentes

NUTRICIÓN

Avances en el uso
de la fibra dietética

COMERCIALIZACIÓN

Hábitos de consumo
de productos masivos

EVALUACIÓN SENSORIAL

La ciencia también seduce





Director	Daniel A. Nacach
Directora de Eventos	Laura Fernández
Gerente Comercial Internacional	Tomás Hirsch <i>thirsch@enfasis.com</i>
Gerente Comercial México & Centroamérica	Alejandro Cantarelli <i>acantarelli@enfasis.com</i>
Publicidad Internacional	Anaía Campodónico <i>acampodonico@enfasis.com</i>
Publicidad México & Centroamérica	Patricia López <i>plopez@enfasis.com</i>
Gerente de Contenidos	Teresa Mingo Arechederra <i>tmingo@enfasis.com</i>
Secretaría de Redacción	Marcela Vincenti <i>mvincenti@enfasis.com</i>
Redacción	Elizabeth Santana
Diseño Gráfico	Laura Bonatto Marchello
Fotografía	Paula Dalía
Traducciones	Nora Baldacci
Suscripciones	Beatriz Stancanelli <i>suscripciones@enfasis.com</i> +5411 4702 0077
Impresión	Gráfica Pinter S.A.

■ Nota de Tapa Informe Especial: Gerentes de Investigación y Desarrollo



6 Innovación para exigentes

Por ELIZABETH SANTANA Y MARCELA VINCENTI

Que el consumidor dejó de ser pasivo, ya es un hecho. Cada vez es más exigente, está ávido de información y más interconectado. Se busca menor costo, más salud y bienestar y un sabor agradable. Esto representa un desafío para el sector de Investigación y Desarrollo de las empresas elaboradoras de alimentos. Para conocer más a fondo ciertas cuestiones que hacen a la creación de nuevos productos, entrevistamos a los encargados de innovar y estudiar al público consumidor.

■ Métodos de Control

28 Limpieza y desinfección para un adecuado control

FUENTE: JOHNSON DIVERSEY DE ARGENTINA S.A.

Los biofilms pueden detectarse por la aparición de material viscoso en las superficies. Su eliminación es una tarea muy difícil y exigente que puede resultar sumamente cara, incluso poco simple.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, noviembre 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: Pílares 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.

Es una publicación de:



www.enfasis.com

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
Canainca
Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



■ Laboratorio

36

Evaluación sensorial en bebidas

POR ELENA FERREIRO LEONARHDT

Teniendo como objetivo desarrollar una bebida lo más parecida posible a otra que ya se encuentra en el mercado (exótica) es necesario realizar, en primera instancia, una degustación interna en el laboratorio de desarrollo.



40

Instrumentos para garantizar la calidad

POR M. RODRÍGUEZ RAMÍREZ, C. MOLLEDA ORTEGA, C. ORTIGOZA HERNÁNDEZ Y P. VALLE VEGA

El desarrollo de nuevos productos consta de varias etapas técnicas, en algunas de ellas, la evaluación sensorial es básica para demostrar los avances, diferencias y ventajas de los productos elaborados.

48

La ciencia también seduce

POR MARJORIE LADD PARADA

No asombra que hoy en día la evaluación sensorial sea fundamental en el desarrollo de nuevos productos. Es importante tener en cuenta seis elementos que se describen en este artículo.

■ Nutrición

54

Probióticos: nuevas evidencias

FUENTE: DANISCO.

La dosis diaria de probióticos, combinada en una proporción específica, redujo la respuesta inflamatoria de las membranas de la mucosa nasal al polen de abedul y produjo indicios de que síntomas respiratorios, tales como moqueo u obstrucción nasal, tenían un alivio de aproximadamente 20% cada uno.



58

Óptima salud digestiva

POR MÓNICA LUZ MONTANI

A medida que se concretaron descubrimientos científicos, y que los alimentos y bebidas que benefician la salud intestinal crecieron en aceptación y popularidad, los consumidores han podido leer sobre prebióticos y probióticos en periódicos y revistas.



62

Avances en el uso de la fibra dietética

POR ELISA GÓMEZ REYES

La evidencia científica sustenta el efecto positivo del consumo de fibra para la prevención y tratamiento de enfermedades del sistema digestivo, metabólicas y del sistema cardiovascular.

■ Comercialización

68

“El placer de comer es lo más importante”

POR ELIZABETH SANTANA

En diálogo con Énfasis Alimentación, representantes de la compañía National Starch Food Innovation para México y Centroamérica, destacaron que los hábitos de consumo de los mexicanos en los próximos años van a depender en gran medida de cómo es comunicada la estrategia del gobierno, de la modificación de las costumbres y de cómo el consumidor construya un entendimiento del papel que juega la alimentación en la salud.



Agradecemos a:

Nestlé, Danisco, Beneo Orafiti y National Starch Food Innovation por haber facilitado el ingreso a sus instalaciones para las producciones fotográficas de la revista y/o reproducir fotos de su autoría.

■ INDICE

- 24 Actualidad Alimentaria
- 76 Nuevos Productos
- 80 Agenda