



Director	Daniel A. Nacach
Coordinadora General	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>
Secretaria de Redacción	Marcela Vincenti <i>mvincenti@enfasis.com</i>
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 <i>suscripciones@enfasis.com</i> +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 bebidas

6

América latina: entre energía y salud

La dinámica de la industria de bebidas estuvo marcada en los últimos tiempos por el surgimiento de nuevos conceptos asociados a lo saludable y lo energético. Términos como aguas saborizadas o finamente gasificadas, 0% azúcar, ricas en minerales, con ingredientes naturales y energizantes inundaron el discurso. En este informe presentamos el panorama de bebidas en tres países referentes de América latina: México, Argentina y Chile, junto con una serie de estadísticas que indican los últimos lanzamientos en la región en materia de sabores y categorías, entre otras cuestiones de interés.



14

Soluciones de frescura y sabor

POR GABRIELA GONZÁLEZ DE VILLA Y MARCELA VINCENTI

La industria de bebidas se encuentra ante un nuevo desafío: transformar algo sencillo en un producto original, más premium y diferenciado. Actualmente los consumidores buscan nuevas experiencias de sabor a base de productos naturales, con un creciente enfoque en lo placentero y en lo conveniente. Para ello, todo tipo de variedades de frutas se están desarrollando para su aplicación en bebidas, desde sabores cítricos y tropicales hasta berries y "superfrutas", tales como granada, acerola o camu camu. Las empresas proveedoras de ingredientes para este segmento presentan sus alternativas.



ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, abril 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 PPO9-1248.

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**
Canainca
Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias

Auditoría por:

Instituto Registral y Catastral


CIAD, A.C.




CIATEJ

■ Laboratorio

44

Evidencia de riesgo en bebidas

POR FEDERICO ROJO Y PATRICIA KNASS

Este artículo refleja la incidencia de las micotoxinas en jugos de fruta, vinos, cerveza, infusiones de té, hierbas medicinales y aromáticas, café y bebidas a base de cacao.



52

Niveles permitidos y técnicas analíticas

POR S. E. VALDÉS MARTÍNEZ, M. A. RUIZ ORTIZ,
C. MORENO RAMOS Y P. VALLE VEGA

Los problemas que las micotoxinas pueden acarrear a la salud hacen necesaria la aplicación de técnicas analíticas.

■ Nutrición

60

La importancia de una armonización sanitaria

POR JAVIER LUNA CARRASCO

Con el fin de proteger la salud de los consumidores y desarrollar el comercio, es necesario crear normas regulatorias dentro del etiquetado. Conozca algunas definiciones y declaraciones vigentes.



66

Rotulado para estar bien informado

POR BRENDA GONZALEZ

Ciertas resoluciones vigentes en Argentina han realizado importantes modificaciones en la industria alimentaria. Por primera vez se dejan de lado términos complicados para el consumidor, adoptando formas más adecuadas para la fácil comprensión de la información.



■ Biotecnología

74

La era de los productos especializados

POR GABRIELA GONZÁLEZ DE VILLA

Énfasis Alimentación entrevistó al Dr. Mariano García Garibay, del Departamento de Biotecnología de la Universidad Autónoma Metropolitana, Iztapalapa, México. Descubra el impacto de la biotecnología en el sector alimentario.

■ Lácteos

78

Aplicaciones en yogures y lácteos fermentados

FUENTE: US DAIRY EXPORT COUNCIL

Las funciones probióticas de los productos de suero son de importancia vital, especialmente para los fabricantes de alimentos lácteos fermentados con características nutracéuticas.

■ Bebidas

82

Desarrollos para microemprendedores

POR CARLOS CAPOZZOLI Y MARTÍN DEVALLE

¿Para qué sirve una bebida determinada? ¿Hacia dónde apunta? ¿Qué atributos tendrá? Descubra en este artículo todos los aspectos que es importante valorar a la hora de desarrollar un nuevo producto.



86

Un mundo en equilibrio

POR CLARA BENAVIDES V.

Actualmente cualquier bebida que se lance al mercado debe tener un plus de diferenciación, que puede ser desde premezclas vitamínicas o de minerales, hasta aumentar el aporte de jugo y fruta, y adicionar fibra u omega 3.

■ Agradecemos a:

Kerry, Protein, Gadot Biochemical Industries, Cargill, Duas Rodas, Fortitech, Solbar, Virginia Dare, Beneo Orafit, Beneo Palatinit, Creamy Creation, Solae, Nutrinova, Mane, Grisbill, Silliker y USDEC por haber facilitado el ingreso a sus instalaciones para las producciones fotográficas de la revista y/o reproducir fotos de su autoría.

Foto de tapa: Kerry.

■ INDICE

- 40 Actualidad Alimentaria
- 92 Nuevos Productos
- 96 Agenda