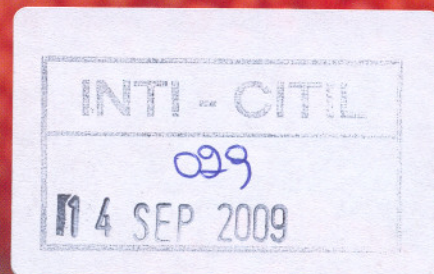


Informe Especial: Ingredientes
para snacks y golosinas

Tentaciones sin miramientos



NUTRICIÓN
**Sociedad:
descifrando señales**

GASTRONOMÍA MOLECULAR
¿Cocina, ciencia o arte?

COMERCIALIZACIÓN
**Las claves
del "Health Marketing"**



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	Analia 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: Ingredientes para Snacks y Golosinas

6 Dulzura latina

FUENTE: EUROMONITOR INTERNATIONAL

El presente informe brinda un panorama de las tendencias de consumo en materia de golosinas en México, Argentina, Brasil y Chile. Se destacan temas tales como preferencias según el target, lanzamientos de las principales marcas y crecimiento del segmento en 2008. En México, por ejemplo, la categoría de las pastillas no creció tan rápidamente como las de chicles, gomitas gelatinosas y caramelos masticables. En Argentina, las golosinas azucaradas dominan la categoría con más del 81% de las ventas. En Brasil, los productos sin azúcar están ganando presencia; y, en Chile, unas de las golosinas con azúcar que ganaron popularidad fueron las elaboradas con malvaviscos, entre las que se destacan variedades como las "guagüitas" y las "sustancias".



14 Tentaciones sin miramientos

POR ELIZABETH SANTANA Y MARCELA VINCENTI

El desarrollo de snacks y golosinas representa hoy un desafío para la industria alimentaria, ya que obliga a pensar en salud y nutrición, conceptos que antiguamente no iban ligados a esta categoría de productos. Las alternativas para elaborar productos enriquecidos con vitaminas, minerales y fibras, se tornarán muy valorizadas, especialmente en el mercado de confites y golosinas. Por otra parte, las soluciones que ayudan a resolver los desafíos en relación al tema de sal, optimizarán el rendimiento del sabor y minimizarán el impacto del costo. Conozca los aportes de algunas compañías proveedoras de ingredientes.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, julio 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.

Revista Oficial
Ganainca

Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



■ Laboratorio

40

Gastronomía molecular: ¿cocina, ciencia o arte?

POR CECILIA GARCÍA SCHINKEL

Este artículo brinda algunas de las expresiones culinarias más atractivas ofrecidas por esta disciplina.

44

Mixología molecular: una destreza culinaria

POR HÉCTOR ORTIZ

Esta técnica puede incentivar económicamente al sector de restaurantes y bares. Se basa en la combinación explosiva de sabores y en la aplicación de conceptos físicos y químicos.

■ Tecnología Alimentaria

48

Actividad enzimática en la industria

POR XIMENA LÓPEZ

Las enzimas reaccionan bajo condiciones de trabajo suaves, tienen una elevada tasa de reacción, bajo costo y una alta productividad. Son muchas y muy variadas las utilizadas a nivel industrial.

■ Nutrición

54

Las proteínas y su papel en la saciedad

POR GEÓRGIA CASTRO

Las proteínas tienen la capacidad de afectar la ingestión de los alimentos y son absorbidas como aminoácidos circulantes, que estimulan la liberación de hormonas relacionadas con la saciedad.

58

Ingesta alimentaria: descifrando señales

POR ME MA. COVADONGA ROJO P., NC

¿Qué diferencia existe entre apetito y hambre? ¿Cuándo se siente saciedad? Descubra las diferencias en este artículo.

Agradecemos a:

Arcor, Cadbury, Mane, Mixed Night, ME Ma. Covadonga Rojo P. y Danisco por haber facilitado el ingreso a sus instalaciones para las producciones fotográficas de la revista y/o reproducir fotos de su autoría.

64

Grasas trans: desafío agroalimentario

POR SERGIO BRITOS Y AGUSTINA SARAVÍ

Una de las recomendaciones del Informe de FAO/OMS, orientado a la reducción del riesgo de dolencias cardiovasculares, es la limitación de la ingesta de ácidos grasos trans hasta no más de 1% de la energía total de la dieta.



■ Ingredientes

70

Dulces beneficios

FUENTE: DANISCO SWEETENERS.

El xylitol es un edulcorante que posee dulzor y frescor ideales para confites y gomas de mascar sin azúcar. Ofrece 40% menos de calorías que la sacarosa y tiene bajo índice glicémico.



■ Panificados

74

Productos frescos y con más volumen

FUENTE: EL BAHIENSE

Las enzimas pentosanases, celulasas y amilasas se combinan en sistemas bien balanceados para lograr un rendimiento óptimo. Resultan realmente efectivas en un gran campo de aplicaciones.

■ Comercialización

78

El surgimiento del "Health Marketing"

POR MA. GUADALUPE ESQUIVEL FLORES

La preocupación por llegar al consumidor de manera adecuada e informar acerca de un producto saludable ha dado origen a la llamada Mercadotecnia para la Salud.

■ INDICE

- 36 Actualidad Alimentaria
- 84 Nuevos Productos
- 88 Agenda

Foto de Tapa: Paula Dalia.