

Informe Especial:

Aroma y sabor en su justa medida



TEXTURIZANTES

El juego de la percepción

MÉTODOS DE CONTROL

Soluciones para la inocuidad

NUTRIGENÓMICA

¿Ciencia del futuro?



Director	Daniel A. Nacach
Directora de Eventos	Laura Fernández
Gerente Comercial Internacional	Tomás Hirsch thirsch@enfasis.com
Gerente Comercial México & Centroamérica	Alejandro Cantarelli acantarelli@enfasis.com
Publicidad Internacional	Anaía 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 mvincenti@enfasis.com
Redacción	Elizabeth Santana
Diseño Gráfico	Laura Bonatto Marchello
Fotografía	Paula Dalia
Traducciones	Nora Baldacci
Suscripciones	Beatriz Stancanelli suscripciones@enfasis.com +5411 4702 0077
Impresión	Gráfica Pinter S.A.

■ Nota de tapa

Informe Especial: Sabores y fragancias



6

Una fiesta de sensaciones

El Forecast de McCormick sobre Sabores 2009 se centra en las diez combinaciones de sabores que se perfilan como transformadoras e inspiradoras de los menús en Estados Unidos. Se trate de mezclas de gustos culturalmente diversos -como la páprika ahumada y el néctar de agave- o del descubrimiento de ingredientes puros -como la menta y la quinoa-. Entusiasman las

combinaciones de lo novedoso con lo familiar. Descubra los ingredientes que sorprenderán y deleitarán a los más variados paladares del país.

18

Un cóctel para los sentidos

POR ELIZABETH SANTANA Y MARCELA VINCENTI

La industria alimentaria cuenta hoy en día con la más variada gama de sabores y fragancias. Se ofrecen sabores específicos para productos dietéticos, de bajo contenido en grasa o edulcorados artificialmente; ácido láctico para tornar algunos sabores menos agresivos con una nota de frescura ideal; bioaromas; productos enzimáticamente modificados y hasta tecnologías para la reducción de sodio sin sacrificar el gusto. Todas las propuestas se encuentran en línea con las tendencias de consumo saludables. Presentamos un informe con algunas de las propuestas ofrecidas a la industria alimentaria.



ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, agosto 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.

Revista Oficial
Canainca

Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



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.



■ Métodos de Control

38

Soluciones para la inocuidad

POR FEDERICO ROJO Y PATRICIA KNASS

La demanda creciente de alimentos con atributos diferenciados, como los orgánicos, requiere del fortalecimiento de la cadena de control con el fin de asegurar la calidad, la trazabilidad y el etiquetado.



■ Laboratorio

48

Rayos gamma: la tecnología del nuevo siglo

POR MARÍA ELENA GONZALEZ V. Y GABRIEL SERRANO T.

Actualmente, en México, la irradiación es utilizada como tratamiento cuarentenario en guayabas, para prevenir la infestación de la mosca de la fruta.

52

Métodos alternativos para el control de calidad

POR GUADALUPE MONDRAGÓN HERRERA

Hoy en día la industria cuenta con tecnología que le permite garantizar la sanidad de los alimentos en menos tiempo, ofreciendo al consumidor mayor seguridad.



■ Ingredientes

58

Recobrando el perfil nutricional

FUENTE: CARGILL

Las procesadoras pueden ofrecer la adición de almidones resistentes en alimentos. Éstos proveen baja contribución calórica y un perfil suave de sabor.

Agradecemos a:

Mc Cormick, Grisbill, Treatt, 3M, Cargill, Gomas Naturales y Brenda González 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: Stock.xchng

64

El juego de la percepción

FUENTE: NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION

Existen tres criterios principales que se tienen que tomar en cuenta para el desarrollo de productos exitosos: la textura, las características físicas y el mecanismo de acción de los texturizantes.

68

Deleite sensorial

POR JORGE MERZA MARBÁN Y MA. DEL CARMEN MIRANDA ARELLANO

Este artículo presenta los diferentes usos de texturizantes, tales como Goma arábica, Goma Guar, Harina de Algarrobo, Goma Tara, Carrageninas, Pectinas y Alginatos, entre otros.

■ Nutrición

74

Alimentación reglamentada

POR BRENDA GONZÁLEZ

La regulación del etiquetado de los alimentos funcionales y la incorporación de claims son muy amplias y relativamente nuevas.

84

Nutrigenómica: ¿ciencia del futuro?

POR MARÍA DEL CARMEN VILLAGÓMEZ AMEZCUA

A pesar de ser reciente, la nutrigenómica ya está influyendo en múltiples aspectos de la cadena alimentaria: en la producción, en la seguridad y en la garantía de la calidad.

■ Comercialización

90

La industria de conservas en cifras

FUENTE: CANAINCA

En cuanto a las ventas totales, la industria de conservas alimenticias alcanzó los 59,791 millones de pesos en 2008, registrando un crecimiento del 10.3% respecto al año anterior.

■ INDICE

- 34 Actualidad Alimentaria
- 80 Argumentos para dar sabor
- 92 Nuevos Productos
- 96 Agenda