



Informe Especial:  
Ingredientes para Panificados

# Agentes de nobleza y calidad



INTI-CITIL  
029  
27 OCT 2009



INGREDIENTES  
**Los colores del momento**



NUTRICIÓN  
**Fortificación de alimentos**



EVENTOS  
**Avances del Intl.  
Food Technology Summit**



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	Analia Campodónico acampodónico@enfasis.com
Publicidad México & Centroamérica	Patricia López plopez@enfasis.com
Gerente de Contenidos	Teresa Mingo Arechederra tmingo@enfasis.com
Secretaría 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.

# sumario

año XV / N° 8 / septiembre 2009

## Nota de Tapa

### Informe Especial: Ingredientes para panificados

6

#### Tendencias de consumo y desarrollo

FUENTE: EUROMONITOR INTERNATIONAL.

En Argentina, tres de los cuatro productos lanzados en el periodo 2007/2008 contienen beneficios funcionales, tales como omega 3, omega 9 y vitamina D. En México, la mayoría de las innovaciones relacionadas con productos saludables tuvo lugar en las panaderías artesanales, donde la oferta de panes elaborados con múltiples granos y alto contenido de fibras crece constantemente. Por otra parte, en Brasil, el pan blanco envasado, de elaboración industrial, ha ido perdiendo ventas frente al pan elaborado con múltiples granos o al pan integral. Descubra tendencias y proyecciones en este informe especial.



16

#### Agentes de nobleza, salud y calidad

POR ELIZABETH SANTANA Y MARCELA VINCENTI



En términos de panificados, existen factores decisivos que mejoran notablemente la experiencia de los consumidores al probarlos, tales como una apariencia y sabor apetecibles, un mouthfeel agradable, estructura de la miga y volumen estables, y una textura elástica. Para alcanzar estos objetivos, las empresas proveedoras de ingredientes ofrecen emulsionantes, enzimas, saborizantes tradicionales y novedosos, endulzantes y almidones, entre otras alternativas. Conozca en este informe las opciones que darán lugar a una mejor calidad en materia de panificación.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, septiembre 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 Enfasis 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.

Es una publicación de:



www.enfasis.com

Revista Oficial  
**Canainca**

Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



## ■ Métodos de Control

50

### HACCP: interpretación de desviaciones

POR PEDRO VALLE

Este artículo ofrece cuestionamientos hacia algunas de las decisiones tomadas dentro del plan HACCP. La intención es reflexionar si realmente se ha completado el análisis situacional e individual para la planta.

## ■ Ingredientes

58

### Creaciones con matices naturales

POR JAVIER SANTIAGO FLORES

Conozca en este artículo las características físicas y químicas del alimento que afectan la selección de un colorante y la clave para colorear un producto con éxito.



66

### Los colores del momento

POR SUSAN GAMARRA

Muchos fabricantes todavía no se enfrentan al reemplazo de los colorantes artificiales por los naturales, principalmente por los mitos que existen en cuanto a su utilización.

## ■ Nutrición

76

### Fortificación y regulación de pH

POR JULIÁN ANDRÉS LÓPEZ

El fumarato de calcio es una muy buena alternativa en fortificación: se trata de una sal soluble, biodisponible, estable, con alto contenido de calcio, de sabor neutro y costo relativamente bajo.



80

### Premezclas de nutrientes combinados

POR RAM CHAUDHARI

En la industria de los nutracéuticos y alimentos funcionales la combinación de productos es la norma y los nutrientes más comunes son las vitaminas, los minerales, los aminoácidos y los nucleótidos.

86

### Entre la figura y la salud

POR MA. COVADONGA ROJO

Debido a la creciente epidemia de obesidad, la demanda de los alimentos "light" ha aumentado de manera impactante.

## ■ Marketing

92

### Innovación: el paso a paso

POR CECILIA GARCÍA SCHINKEL

La manera más sencilla de innovar es creando los conceptos desde adentro de la empresa; sin embargo, no se debe omitir el punto de vista esencial: el del consumidor final.

96

### Detonando ideas

FUENTE: KERRY INGREDIENTES & SABORES LATINOAMÉRICA.

Comidas con duración de 15 minutos y una constante búsqueda por la funcionalidad de un beneficio son algunas de las tendencias. ¿Cómo materializarlas en un producto?

## ■ Eventos

102

### El mayor encuentro para estar a la vanguardia

POR TERESA MINGO ARECHEDERRA

Descubra las opiniones de algunos de los distinguidos speakers que disertarán en el International Food Technology Summit, a realizarse en México el 23 y 24 de septiembre.

## Agradecemos a:

Fargo, Bimbo, Jasmine, USDEC, Purac, Danisco, Cognis, Lactosan, Gelymar, Beneo-Orafti, Beneo-Palatinit, Virginia Dare, Mane, FrieslandCampina Kievit, Grisbill, Silliker México S.A. de C.V., Sensient Colors Latinoamérica, Fortitech y Mtra. Ma. Covadonga Rojo 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 y iStockphoto

## ■ INDICE

- 46 Actualidad Alimentaria
- 72 Eficientes catalizadores
- 108 Nuevos Productos
- 112 Agenda