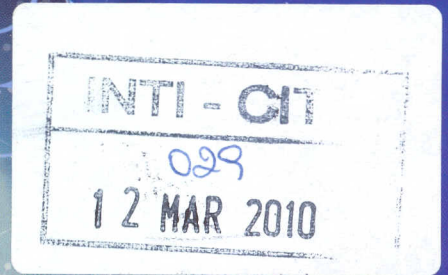


Informe Especial: Alimentos Funcionales

Los enlaces del bienestar



STEVIA

**Un endulzante natural
para la industria**

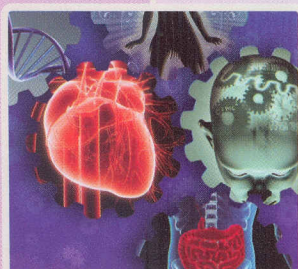
LEGISLACIÓN

**Nuevos ingredientes:
retos y oportunidades**

NUTRICIÓN

**La intolerancia se mide
con un test**





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
Secretaría de Redacción	Marcela Vincenti mvincenti@enfasis.com
Redacción	Elizabeth Santana
Diseño Gráfico	Laura Bonatto Marchello
Fotografía	Paula Dalía
Traducciones	Nora Baldacci
Suscripciones	Beatriz Stancanelli suscripciones@enfasis.com +5411 4702 0077
Impresión	Gráfica Pinter S.A.

■ Nota de Tapa Informe Especial: Alimentos Funcionales



6 Bienestar al alcance de la mano

Los nuevos ingredientes funcionales, sumados a aquellos que ya son populares y que brindan beneficios a la salud, pueden ser una excelente herramienta para que el consumidor tenga opciones adecuadas para proteger su salud. De esta manera, existen compuestos funcionales que ayudan a fortalecer el sistema inmune, otros que benefician a la salud cardiovascular, otros que pueden contribuir al desarrollo neurológico, a controlar el peso corporal o a prevenir el cáncer. Para que la población pueda aprovechar estas propiedades, es necesario enfrentar los obstáculos culturales, técnicos y legales y sustentar los beneficios de estos ingredientes en sólidos estudios científicos, sin olvidar que la base de la salud siempre serán la dieta y el estilo de vida saludables. Presentamos un informe especial elaborado por expertos, que indaga en varios aspectos de estos alimentos.

8 Nanotecnología: la ciencia de lo diminuto

POR NORBERTO BARCIELA

16 ¿Cómo validar sus efectos saludables?

POR MARIANE LUTZ

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, febrero 2010.

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
Ganainca
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.



20

Los aliados de la salud

POR BRENDA GONZÁLEZ

26

Nopal: funcionalidad y aplicaciones

FUENTE: AMÉRICA ALIMENTOS S.A. DE C.V.

30

El agave no es sólo tequila

POR ELISA GÓMEZ REYES

■ Laboratorio

48

La importancia del género fusarium

POR EL DR. SEBASTIÁN A. STENGLIN

Las especies del género *Fusarium*, presentes en granos de trigo/cebada, son mayormente conocidas como productoras de tricotecenos.



■ Ingredientes

52

Stevia: una alternativa natural para la industria

POR SIDD PURKAYASTHA

El Rebaudiósido A es un endulzante natural, cero calorías, que se extrae de la planta *Stevia Rebaudiana*. Conozca más acerca de la historia de su reglamentación, su procesamiento, aplicaciones, mezclas y etiquetados.

64

Un endulzante en pleno auge

POR MARCELA VINCENTI

En diálogo con Énfasis, Roberto Campos, ex Director del Área Productos Naturales de Merck Brasil, se explayó acerca de las regla-

mentaciones sobre el uso de stevia en el último año y medio, las perspectivas futuras y las iniciativas para expandir su uso.

■ Nutrición

68

La intolerancia también se mide con un test

POR MARCELA VINCENTI

Entrevistamos a la Dra. Vivian Mayo, Presidente de ALCAT S.A., para conocer detalles de esta técnica, que permite elaborar una dieta personalizada, para asegurar que los alimentos a consumir en el futuro sean adecuados a nuestro organismo.



■ Bebidas

72

Cómo exprimir las frutas al máximo

FUENTE: NOVOZYMES.

Las pectinasas facilitan la extracción de jugo maximizando su rendimiento y pueden resolver los desafíos planteados en las siguientes fases del procesamiento, debido a la menor liberación de sustancias no deseadas.



■ Comercialización

78

Nuevos ingredientes funcionales: retos y oportunidades

POR LA DRA. REBECA LÓPEZ-GARCÍA

Cuando se logra demostrar, tanto en el laboratorio como clínicamente, que los ingredientes benefician a la salud, sólo queda un gran obstáculo: la aprobación de las agencias regulatorias.



Agradecemos a:

Brenda González, Puleva, Danone, América Alimentos S.A de C.V., Elisa Gómez Reyes y Coca Cola 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.xchnng

Arte digital: Dpto. de Arte. Revistas Énfasis.

■ INDICE

- 38 Actualidad Alimentaria
- 84 Nuevos Productos
- 88 Agenda