

ÉNFASIS

ALIMENTACION

Año XVI, N°10 - Noviembre 2010

LATINOAMERICA



International Food Technology Summit & Expo Instantáneas del Evento



INFORME ESPECIAL: Ingredientes para Cárnicos

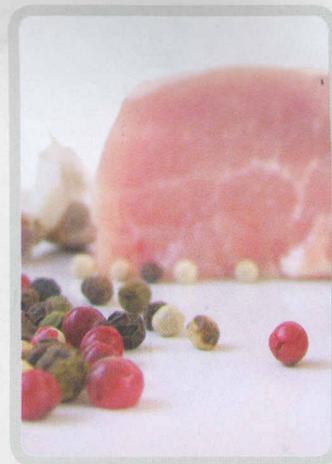


Director	Daniel A. Nacach
Directora de Eventos	Laura Fernández
Gerente Comercial Internacional	Tomás Hirsch <i>thirsch@enfasis.com</i>
Gerente Comercial México & Centroamérica	Alejandro Cantarelli <i>acantarelli@enfasis.com</i>
Publicidad Internacional	Analia Campodónico <i>acampodonico@enfasis.com</i>
Publicidad México & Centroamérica	Patricia López <i>plopez@enfasis.com</i>
Gerente de Contenidos	Teresa Mingo Arechederra <i>tmingo@enfasis.com</i>
Secretaria de Redacción	Marcela Vincenti <i>mvincenti@enfasis.com</i>
Redacción	Elizabeth Santana
Diseño Gráfico	Laura Bonatto Marchello
Fotografía	Paula Dalia
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 Cárnicos

6 Proyecciones y estadísticas del sector

El mapa global al 2020 posiciona a EE.UU. como el gran jugador porcino, en tanto Brasil liderará el segmento avícola, mientras Nueva Zelanda se llevará la punta en cantidad y calidad de carne ovina. Argentina podría sumarse a este grupo, siempre que haya estabilidad y previsibilidad normativa para proyectar el negocio. Está claro que las proyecciones internacionales presentan un mercado mundial de carnes hacia el 2020 abierto a la expansión, orientado hacia una mayor competitividad y eficiencia.



16 Conceptos modernos y tradicionales

POR ELIZABETH SANTANA HERNÁNDEZ Y MARCELA VINCENTI



Aumentar la vida de anaquel, ampliar la variedad de texturas, generar nuevos sabores y reducir costos son algunos de los objetivos que hoy en día persigue la industria cárnica. En este informe se presentan esencias saborizantes, antioxidantes naturales, colorantes, carrageninas, proteínas, emulsiones, almidones, fosfatos e hidrocoloides en general, entre otros ingredientes, encargados de satisfacer las demandas del mercado.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, noviembre 2010.

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.

 Encumex

 FLC

www.enfasis.com

 Revista Oficial
Ganainca

Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias

 CIAD, A.C.

 CIATEJ

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.

 CIATEJ

 CIATEJ

■ Laboratorio

46

Tratamientos para la inocuidad

Por BRENDA GONZÁLEZ

Hasta 2009, el número de países que autorizan el consumo de diversos alimentos irradiados es de 56.

■ Tecnología Alimentaria

50

Transglutaminasa: una enzima versátil

Por ALBERTO SOLÍS DÍAZ

La Transglutaminasa posee la revolucionaria habilidad de mejorar las propiedades físicas de los alimentos que contienen proteínas.

56

Amplia gama de sustitutos de grasas

FUENTE: DPTO. TÉCNICO CORDIS S.A.

Bajar el nivel de grasa en los alimentos es hoy un desafío para la industria. Polidextrosa, almidones y algarroba son algunas de las alternativas.

■ Cárnicos

64

La búsqueda de nuevos sabores

Por MARCELA VINCENTI

Existe en la industria alimentaria un programa global que permite la exploración de platos culinarios a través de un recorrido por las cocinas de todo el mundo, para encontrar nuevas combinaciones de ingredientes y desarrollar sabores novedosos.

68

Almidón modificado de maíz en jamones "económicos"

Por WALBERTO GARCÍA

El almidón de papa cuenta con características óptimas en las formulaciones de los jamones económicos, pero ¿cuáles de éstas pueden ser relevadas con almidón modificado de maíz?

Agradecemos a:

Alimat y Givaudan por haber facilitado el ingreso a sus instalaciones para las producciones fotográficas de la revista y/o reproducir fotos de su autoría.

Arte digital: Dpto. de Arte. Revistas Énfasis.

■ Nutrición

72

Consumo contemporáneo

Por MÓNICA I. HURTADO GONZÁLEZ

¿Cómo explotar los beneficios nutrimentales de nuestros productos? Mencionar o no las propiedades nutricias de los insumos puede ser benéfico o contraproducente.



Nutrition Facts	
Serving Size 1 potato (148g/5.3oz)	
Amount Per Serving	
Calories 110	Calories from Fat 0
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	0%
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 0mg	0%

76

Desarrollos reducidos en grasa

Por JANET RODRÍGUEZ CARMONA

Se observa una preocupación definida por la reducción del colesterol y los triglicéridos, que hoy en día afectan a la población, sin respetar edad y género.

■ Comercialización

80

EL GPS del consumidor

Por ADRIÁN BIFARETTI

Vale la pena repasar algunos conceptos sobre las tendencias que guían el comportamiento del consumidor, que pueden ser útiles para el desarrollo de innovaciones tecnológicas y el planteo de estrategias de marketing exitosas.

■ Eventos

88

Un nuevo concepto en capacitación

Por E. SANTANA, V. MARTÍNEZ, R. SALAS Y M. PINEDA.

Con una afluencia de 3205 asistentes, cerró con éxito la tercera edición del International Food Technology Summit & Expo México 2010. Con sede, por primera vez, en el Centro Banamex los días 20 y 21 de octubre, la división de capacitación de Revistas Énfasis mostró un evento íntegro conformado por un congreso arancelado, un área de exposición y una agenda de conferencias gratuitas.

■ INDICE

42 Actualidad Alimentaria

100 Nuevos Productos

104 Agenda