

Informe Especial:  
Ingredientes para Panificados

# Una fusión entre salud y tecnología

COSMECÉUTICOS  
En busca de  
la belleza interior

MARKETING  
Etiquetas limpias:  
un reto alimenticio

MÉTODOS DE CONTROL  
Certificación como  
valor agregado





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 **Analía 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: Ingredientes para Panificados

6

#### Las tendencias en América Latina

FUENTE: EUROMONITOR INTERNATIONAL.



En este informe se presentan las últimas tendencias en el segmento de panificados en regiones de Latinoamérica. En Argentina, las cualidades saludables han ganado importancia. Los productos "0% colesterol"

o ricos en fibras están aumentando su presencia en las góndolas. En México, el pan y las tortas registraron aumentos dinámicos en 2009 y se nota un crecimiento en el consumo de tortillas envasadas. En Brasil, la mayoría de las ventas de productos de panadería se concentraron en el pan no envasado, de elaboración artesanal; mientras que en Chile, las ventas de pan artesanal decrecieron un 4% en términos de volumen, como consecuencia de la preocupación por la obesidad.

16

#### Una fusión entre salud y tecnología

POR ELIZABETH SANTANA Y MARCELA VINCENTI

Los desafíos que encara la industria de panificados hoy están relacionados con la creación de productos más sanos, sin grasas trans, con ingredientes naturales, con menos calorías pero que



conserven el mismo sabor. Esto es así si contemplamos el plano de la salud. En materia técnica, es necesario asegurar un volumen estable, una buena estructura de la miga, un mouthfeel agradable y una extensa vida de anaquel. En respuesta a estas demandas, las compañías que elaboran ingredientes para dicha industria ofrecen alternativas: emulsionantes, fibras, enzimas y almidones son sólo algunas de las opciones. Descubra más en este informe.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, marzo 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 Nº 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 Nº 572.030.

Revista Oficial  
**Ganainca**

Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



Es una publicación de:



[www.enfasis.com](http://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](mailto:altapack@ms76.hinet.net).  
Address: 8F-5, No 97, Sec. 3, Taichung Port Rd., Situn District, Taichung City 407, Taiwan.



## ■ Métodos de Control

50

### ¿Obligación o nuevas oportunidades?

Por MARÍA BENGOCHEA

¿Cómo hacer para darle a las normas de calidad una dimensión práctica y que colaboren con los buenos resultados de manera continua?



56

### La certificación como valor agregado

FUENTE: DEPARTAMENTO TÉCNICO DE ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL AGROPECUARIA (OIA).

La certificación de calidad permite dar a conocer los parámetros bajo los cuales se elaboró un alimento.

## ■ Tecnología Alimentaria

64

### Lecitina de soja: el ingrediente versátil

Por PAULO ROBERTO BERNARDES

La característica química más importante de la lecitina es su poder emulsionante, por el cual es utilizada en aplicaciones como bebidas, margarinas y aderezos.



## ■ Nutrición

68

### Epigenética de la obesidad

Por JAVIER CAMPION, MILAGRO FERMIN Y ALFREDO MARTÍNEZ

Una serie de datos científicos que presentamos en este artículo indican que los mecanismos epigenéticos pueden ser impulsados o afectados negativamente por factores dietarios de la madre y podrían estar involucrados en la susceptibilidad a la obesidad en los hijos.

## Agradecemos a:

DSM Nutritional Products, Grisbill, Danisco y Orafiti 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: Danisco.

76

### En busca de la belleza interior

FUENTE: DSM NUTRITIONAL PRODUCTS

Los cosmecéuticos combinan los cosméticos con los productos farmacéuticos, trabajando de adentro hacia afuera para hacernos más bellos. ¿Son sólo una crema diaria en forma de comprimido?

## ■ Panificados

80

### ¡Preparémonos para el pan prebiótico!

Por TIM VAN DER SCHRAELEN

A medida que los consumidores estén más informados acerca de los efectos beneficiosos de los prebióticos, el mercado del pan funcional seguirá creciendo.

84

### Sano aporte para tartas y galletas

FUENTE: DANISCO BRASIL

En panificados, la polidextrosa ayuda a disfrazar el sabor residual proveniente de los edulcorantes. Descubra cómo es posible aumentar la saciedad con menos calorías.

## ■ Marketing

92

### Etiquetado: expectativas del consumidor

Por NORBERTO BARCIELA

Uno de los elementos manifestados por los consumidores como barrera a la lectura de las etiquetas es el grado de confusión existente en relación al entendimiento de la terminología utilizada.

96

### Etiqueta limpia: un reto alimenticio

FUENTE: NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION MÉXICO.

Hay oferta de productos que facilitan la producción de alimentos que puedan contar con una declaración "limpia" en su etiqueta. Conozca algunos en este artículo.

## ■ INDICE

- 46 Actualidad Alimentaria
- 60 ¿Qué relación tienen los emulsificantes con los carbohidratos?
- 74 La nutracéutica hoy
- 88 Productos horneados más saludables
- 100 Nuevos Productos
- 104 Agenda