

Informe Especial:

Un año pleno de sabores y fragancias



PROBIÓTICOS
Excelente
alternativa natural

LABORATORIO
Contaminantes
en alimentos

COMERCIALIZACIÓN
Marcas propias:
el desafío



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**
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 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

Un año pleno de sabores

FUENTE: MCCORMICK FLAVOR FORECAST 2010

Este informe refleja una visión global de los sabores. Un grupo de afamados cocineros profesionales, titulares de blogs sobre comidas populares y un especialista en mezclas, se unieron a los expertos en sabores de McCormick para identificar las combinaciones y tendencias líderes que darán forma a nuestras modalidades culinarias este año.



14

Notas perfumadas para los sentidos

POR ELIZABETH SANTANA Y MARCELA VINCENTI



La fragancia y el sabor de un producto son características que lo hacen inolvidable. Diferente. Quienes los proveen, también siguen de cerca las tendencias actuales de consumo, investigando, desarrollando y produciendo ese toque especial. Los dulces citrus, chocolate, vainilla y café van de la mano de los sabores salados, como jamón ahumado, hierbas y notas variadas de quesos. A continuación, las novedades de la industria.

Laboratorio

34

¿La ocratoxina A puede contaminar los vinos?

POR MAURICIO BARBERIS Y ADRIANA TORRES

Uno de los objetivos específicos del trabajo fue evaluar la frecuencia de contaminación con especies potencialmente productoras de OTA en viñedos de las diferentes regiones vitivinícolas de Argentina.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, abril 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
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**

40 **Estándares para combatir la adulteración alimentaria**

POR MARKUS LIPP Y JAMES C. GRIFFITHS
Los estándares confirman la identidad, autenticidad, calidad y pureza del ingrediente, lo que, a su vez, ayuda a los productores y garantiza a los consumidores la seguridad del alimento.

■ **Tecnología Alimentaria**

48 **Inulina: ingesta de fibra soluble**

POR SANDRA ARMAS RUIZ
La inulina refuerza las funciones inmunológicas, aumenta la biodisponibilidad de minerales, mejora el metabolismo de las grasas y la respuesta glicémica.

58 **Almidón resistente: el tercer tipo de fibra**

POR GALYA MONTIEL RÍOS
Hasta el momento, los productos que han sido enriquecidos con almidón resistente son principalmente aquellos que tienen poca o baja humedad, como los horneados.

■ **Nutrición**

70 **La compra atractiva es sana y natural**

POR PEDRO ALEMÁN
Las personas están dispuestas a adquirir productos que provengan de fuentes naturales, aun cuando el costo sea un poco mayor. La preferencia por los productos que sean libres de aditivos seguirá creciendo.

74 **¿Qué información debe contener una etiqueta de alimentos?**

FUENTE: SILLIKER MÉXICO SA DE CV.

Productos light, libres de colesterol, de grasas saturadas y leyendas precautorias son sólo algunas de las inscripciones que llevan las etiquetas. Conozca en este artículo los distintos tipos de declaraciones.

82 **¿Una nueva era para la salud intestinal?**

POR METTE SVEJE
Cuando combinados, prebióticos y probióticos, posibilitan un enfoque completo para la mejora de la salud intestinal, proporcionando muchas nuevas oportunidades para los fabricantes de alimentos.

92 **Uso de probióticos: excelente alternativa natural**

POR ELISA GÓMEZ REYES
¿Ha considerado cuántas bacterias alberga su cuerpo? El ecosistema de la flora intestinal es imprescindible para la vida. Conozca la habilidad de producción, restauración y estimulación de los probióticos en la salud.



■ **Comercialización**

98 **Desafío para la cadena de valor**

POR NORBERTO BARCIELA
El desarrollo de marcas propias por parte del supermercadismo configura un desafío y oportunidad en constante crecimiento, que promueve en sí mismo la diferenciación por calidad, por origen y por especialidad.

■ **Eventos**

106 **Una muestra para el sector cárnico**

IFFA 2010 se llevará a cabo entre el 8 y el 13 de mayo en Alemania. Se presentarán conferencias y muestras especiales.

■ **Agradecemos a:**

McCormick, Kerry, Productos de Maíz S. A., National Starch Food Innovation, Grupo Granotec, Danisco y Carrefour por haber facilitado el ingreso a sus instalaciones para las producciones fotográficas de la revista y/o reproducir fotos de su autoría.

■ **INDICE**

- 28 Actualidad Alimentaria
- 52 Técnicas para preservar creaciones
- 66 Para el control de peso: fibras
- 108 Nuevos Productos
- 112 Agenda

Arte digital: Dpto. de Arte. Revistas Énfasis.