



### Informe Especial: Ingredientes para Bebidas

# Hidratación a medida

INTL. FOOD TECHNOLOGY  
SUMMIT ARGENTINA 2010  
Crónica de  
un encuentro exitoso

NUTRIGENÓMICA  
El vínculo entre  
la nutrición y los genes

TRAZABILIDAD  
Alimentos seguros,  
todo un desafío

20 y 21 de Octubre  
**Visitar la Expo!**  
Centro Banamex, México, DF.

Pre-registrarme en  
[www.foodtechnologysummit.com](http://www.foodtechnologysummit.com)



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 Dalia
Traducciones	Nora Baldacci
Suscripciones	Beatriz Stancanelli suscripciones@enfasis.com +5411 4702 0077
Impresión	Gráfica Pinter S.A.

Es una publicación de:



www.enfasis.com

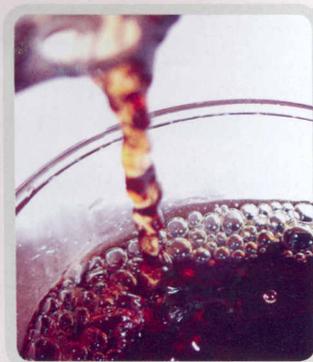
## ■ Nota de Tapa

### Informe Especial: Ingredientes para Bebidas

#### 6 Tendencias hispánicas y argentinas

FUENTE: MINTEL INTERNATIONAL  
Y EUROMONITOR

El cálculo de calorías es una obsesión más estadounidense que latinoamericana y si los hispánicos que hablan inglés han leído la propensión a la obesidad que ese grupo acusa en los Estados Unidos, es probable que opten por consumir bebidas dietéticas. Los fabricantes cuentan con una enorme oportunidad para captar a las latinas a través de envases atractivos y novedosos sabores de gaseosas y bebidas cola, por ejemplo, con una gaseosa dulce con extractos de guaraná brasileño o de naranja, que queman las grasas mientras se la consume.



#### 16 Cóctel de sabor y salud

POR ELIZABETH SANTANA Y MARCELA VINCENTI

En un mercado cada vez más competitivo, la clave es diferenciarse, y las bebidas que cuentan con beneficios adicionales atraen a los consumidores que buscan una solución saludable y práctica. En el concepto de lo saludable, la categoría de bebidas es la que continúa mostrando



crecimiento sostenido, adaptando sus desarrollos a las nuevas necesidades del mercado: beneficio + excelente sabor parece ser el binomio perfecto y más exigido. De aquí surge el reto de desarrollar sabores de nueva generación. Edulcorantes, colores, sabores, hidrocoloides y fibras son algunos de los ingredientes que presenta este informe.

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, septiembre 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: 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 N° 572.030.

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.

Revista Oficial  
**Canainca**  
Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



## ■ Laboratorio

56

### ¿Cómo mejorar la vida de anaquel y el color de la carne?

FUENTE: CARNETEC.COM

Los sistemas de atmósfera modificada se pueden categorizar en dos grupos distintivos: sistemas de alto y muy bajo oxígeno.

## ■ Tecnología Alimentaria

60

### Almidones modificados: proceso y aplicaciones

FUENTE: CORDIS S. A.

Para fabricar almidón de papa se deben usar variables especiales que contienen 17-20% de almidón en lugar del común 10%.

## ■ Nutrición

64

### Nutrigenómica: collage científico

POR ELIZABETH SANTANA HERNÁNDEZ

Énfasis Alimentación indagó el contexto por el que atraviesa el estudio multidisciplinario de esta ciencia en México. Conozca la opinión de algunos eslabones de la industria.

70

### Prebióticos ¿de agave?

POR ELISA GÓMEZ REYES Y ARELY MONTERO

El agave podría convertirse en un ingrediente potencial y de fácil introducción para la elaboración de productos funcionales. Actualmente, se lo puede encontrar a manera de suplementos alimenticios, como polvo o como miel.

74

### Compuestos para la absorción de calcio

POR VANESA MARQUINA

Los estudios con resultados más prometedores fueron realizados con un producto formulado con inulina enriquecida con oligofruktosa.

## Agradecemos a:

Cognis, Kerry, Beneo y 3M 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: Purac

Arte digital: Dpto. de Arte. Revistas Énfasis.

## ■ Comercialización

86

### Alimentos seguros, todo un desafío

POR BRENDA GONZÁLEZ

Varios son los países que han tomado medidas para garantizar su permanencia en los mercados, mediante reglamentaciones dirigidas a mantener la trazabilidad de los alimentos a lo largo de la cadena productiva-comercial.



96

### Condiciones de la trazabilidad

POR ALEJANDRO RUEDA

Información clara y accesible de lo que se consume es una petición consciente por parte del consumidor. La trazabilidad es una herramienta que debe ser diseñada y aplicada para cada caso particular.



## ■ Eventos

100

### Exitoso encuentro de la industria alimentaria

POR PAOLA PAPALEO, MARTÍN ALÍ Y MARCELA VINCENTI

El International Food Technology Summit Argentina 2010 contó con la presencia de 460 asistentes de Argentina y de la región. La crónica, en esta edición.

116

### Avances del Intl. Food Technology Summit & Expo México 2010

Adelantamos los temas que serán abordados en el evento, que tendrá lugar en el Centro Banamex de la ciudad de México durante los días 20 y 21 de octubre.



## ■ INDICE

- 52 Actualidad Alimentaria
- 78 ¿Cómo puede actuar un yogurt funcional?
- 122 Llega FI South America
- 124 Nuevos Productos
- 128 Agenda