

# ÉNFASIS

## ALIMENTACION

Año XVI, N°9 - Octubre 2010

LATINOAMERICA

Informe Especial:  
Innovación en Nuevos Productos

# Oportunidades para la creatividad

ANÁLISIS SENSORIAL

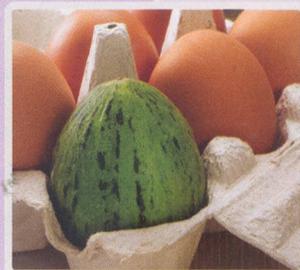
Estudios de sabor e intensidad

NUTRICIÓN

Fortificación con vitaminas

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La sal comienza a sentir la presión



Director Daniel A. Nacach

Directora de Eventos Laura Fernández

Gerente Comercial Tomás Hirsch  
Internacional [thirsch@enfasis.com](mailto:thirsch@enfasis.com)

Gerente Comercial Alejandro Cantarelli  
México & Centroamérica [acantarelli@enfasis.com](mailto:acantarelli@enfasis.com)

Publicidad Analía Campodónico  
Internacional [acampodonico@enfasis.com](mailto:acampodonico@enfasis.com)

Publicidad México Patricia López  
& Centroamérica [plopez@enfasis.com](mailto:plopez@enfasis.com)

Gerente de Contenidos Teresa Mingo Arechederra  
[tmingo@enfasis.com](mailto:tmingo@enfasis.com)

Secretaría de Redacción Marcela Vincenti  
[mvincenti@enfasis.com](mailto:mvincenti@enfasis.com)

Redacción Elizabeth Santana

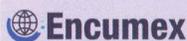
Diseño Gráfico Laura Bonatto Marchello

Fotografía Paula Dalia

Traducciones Nora Baldacci

Suscripciones Beatriz Stancanelli  
[suscripciones@enfasis.com](mailto:suscripciones@enfasis.com)  
+5411 4702 0077

Impresión Gráfica Pinter S.A.



[www.enfasis.com](http://www.enfasis.com)

## ■ Nota de Tapa

### Informe Especial: Innovación en Nuevos Productos

6

#### Oportunidades para la creatividad

Este informe especial se centra en varios aspectos de la innovación. Desde la óptica de los expertos en desarrollo de nuevos productos, uno de los puntos de interés es el de los sistemas de “Nueva Generación”. El desafío en estos casos consiste en determinar cuál será el sistema que reemplace al establecido en el mercado. Por otro



lado, se plantea el dilema que supone el proceso innovador. Integrar ideas, experiencia, intuición y creatividad a las capacidades de gestión agregan especial valor a la toma de decisiones, siendo fundamental que el flujo información – decisión - información sea enriquecido a través del debate holístico que promueve la participación en base al análisis y evaluación de las alternativas existentes. Desde la perspectiva de la industria alimentaria, un representante del sector en México explica las áreas involucradas en el proceso y el manejo de los tiempos a la hora de crear. En cuestiones estadísticas, uno de los artículos del informe especifica qué categoría de productos lidera los lanzamientos en Europa y EE.UU. Y para finalizar, presentamos un ejemplo de innovación en el segmento de los endulzantes naturales, en este caso la miel.

8

#### Los sistemas de “Nueva Generación”

POR JORGE ZUBIZARRETA

14

#### Desarrollo sostenido para la salud cardiovascular

FUENTE: INNOVA MARKET INSIGHTS

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, octubre 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: 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.



Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



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.



20

## Innovar: el dilema organizacional

POR NORBERTO BARCIELA

24

## Creaciones desde la óptica de la industria

POR ELIZABETH SANTANA HERNÁNDEZ

32

## Miel en polvo: un valor agregado de calidad

FUENTE: GERMANIA – MIEL EN POLVO.

### ■ Laboratorio

40

## Diseño de sensaciones

POR EDITH X. BARRIOS LÓPEZ

La evaluación sensorial puede ser utilizada para efectuar cambios en el proceso de elaboración de los productos, reducir costos mediante la selección de un nuevo ingrediente y determinar la estabilidad durante las distintas condiciones de almacenamiento y su vida útil.

46

## Un estudio de sabor e intensidad

POR ALEJANDRA PICALLO, BEATRIZ COSTE, MÓNICA BAUZÁ Y MARÍA SANCE.

En el área de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires se vienen desarrollando proyectos de investigación que consisten en contribuir a la caracterización sensorial del olor y flavor de ajos frescos y liofilizados/desecados.

### ■ Tecnología Alimentaria

56

## La ruta de las especias: el ajo

POR DAEMON REEVE

En este artículo se examina la interesante historia del ajo, su cultivo y uso en la industria de los aceites esenciales.

### Agradecemos a:

Germania y Purac 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: iStockphoto  
Arte digital: Dpto. de Arte. Revistas Énfasis.

### ■ Nutrición

62

## La sal comienza a sentir la presión

POR LU ANN WILLIAMS Y BARBARA KATZ

Aumenta la presión sobre los fabricantes para que reduzcan el contenido de sal en los alimentos que producen. Se están realizando esfuerzos en tal sentido, pero la sal cumple importantes funciones, asociadas con cuestiones técnicas y con el sabor.



70

## Técnicas para la reducción de sodio

POR MARÍA LAURA ARTUSI

¿Cómo lograr que el nuevo alimento reducido en sal y en sodio sea un copia lo más fiel posible del alimento original? ¿Cómo hacer para quitar sal de los alimentos industrializados sin resignar todos sus beneficios sobre el sabor, la textura y la conservación?

78

## El hambre oculta en América Latina

FUENTE: DSM NUTRITIONAL PRODUCTS.

La fortificación de la harina de trigo con hierro y vitamina B es común en la región. Hoy en día, todos los países de la zona poseen al menos un alimento básico de consumo masivo que se comercializa fortificado.



### ■ Biotecnología

100

## La biotecnología y sus aplicaciones

POR JULIO RODRÍGUEZ

Las aplicaciones de la biotecnología son numerosas y se suelen clasificar en roja, blanca, verde y azul.

### ■ INDICE

- 36 Actualidad Alimentaria
- 52 ¿Cómo hacer frente a los alérgenos?
- 74 Un plus de la industria
- 88 Fortificación con vitaminas
- 94 Esencial para la vida: vitamina A
- 106 Muestra natural y nutracéutica
- 108 Nuevos Productos
- 112 Agenda