

# alimentación

250

Visítenos en  
Alimentaria Barcelona  
Pabellón 2  
Stand C-158

& EQUIPACK FEBRERO 2010

## equipo y tecnología

■ Estrategias tecnológicas en la formación de una textura crujiente en productos cárnicos curados "ready-to-eat" (RTE)

■ Identificación genética de especies cárnicas

■ Mejora del perfil lipídico de alimentos mediante el empleo de bacterias

■ La madera, material con propiedades higiénicas en contacto con los alimentos

■ ¿Cómo se integra la tecnología RFID en los envases y embalajes?

■ Envases inteligentes que informan sobre el producto



# INGESER

**GRUPO INGESER**  
ESPECIALISTAS EN EL SECTOR ALIMENTARIO

**INGENIERIA Y CONSULTORIA**

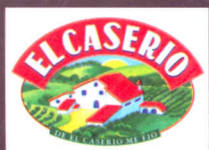
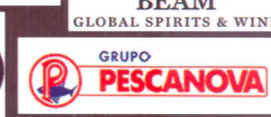
**www.ingeser.es**

Madrid : 913.572.071

Sevilla : 954.975.553

Girona : 972.218.907

### ALGUNAS DE NUESTRAS REFERENCIAS MAS SIGNIFICATIVAS





# sumario 250 FEBRERO

## SECCIONES FIJAS

- 7 EDITORIAL**  
Cita con el motor de la industria
- 8 ÍNDICES**
- 10 EMPRESAS & MERCADOS**
- 20 ENTREVISTA**  
Carmen Cobián, directora ejecutiva de la Fundación Alimentum
- 82 AGENDA**  
82 Reportaje ALIMENTARIA  
88 Reportaje IFFA  
90 Breves Feria  
92 Calendario
- 94 NORMATIVA Y LEGISLACIÓN**  
94 Actualidad legal  
96 Consultando a un experto
- 98 REPORTAJE EMPRESA**  
98 BEKO Tecnológica
- 100 DIRECTORIO AET**  
Proveedores, fabricantes y profesionales del sector de la industria alimentaria

(COINCIDIENDO CON LAS REVISTAS DE FEBRERO, MAYO, AGOSTO Y NOVIEMBRE, SE EDITARÁN -JUNTO CON AET- CONTENIDOS DEL SECTOR DE ENVASE Y EMBALAJE FACILITADOS POR EL ÁREA INFORMATIVA EQUIPACK)

## REPORTAJES AET



### INDUSTRIA CÁRNICA

- 26 Identificación genética de especies cárnicas**
- 30 Mejora del perfil lipídico de alimentos mediante el empleo de bacterias**
- 36 Los espectros de reflexión como herramienta auxiliar para la determinación del color en la carne**

### EMBUTIDOS Y CONSERVAS CÁRNICAS

- 42 Estrategias tecnológicas en la formación de una textura crujiente en productos cárnicos curados "ready-to-eat" (RTE)**
- 46 Producción de chorizo de cerdo reducido en grasa, cocido y pasteurizado**
- 50 Influencia de una fuente de fibra de origen cítrico sobre el color del embutido crudo-curado adicionado de aceite de girasol**

## ADEMÁS, ESTE MES, EQUIPACK



### ENVASADO ALIMENTARIO

- 56 La madera, material con propiedades higiénicas en contacto con los alimentos**
- 60 Factores socioeconómicos relacionados con la compra de productos envasados**

### TECNOLOGÍA RFID

- 66 ¿Cómo se está integrando la tecnología RFID en los envases y embalajes?**
- 72 Envases inteligentes que informan sobre el producto al consumidor**

### DIRECTORIO EQUIPACK

**80**