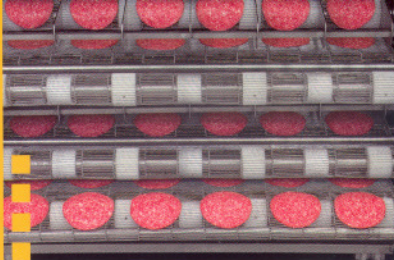


alimentación

EQUIPOS Y TECNOLOGÍA

254 JULIO AGOSTO 2010



REPORTAJES TÉCNICOS

■ Recuento de bacterias probióticas en leches fermentadas

■ Obtención de péptidos bioactivos a partir de proteínas lácteas

■ Higiene en la industria alimentaria: una cuestión de principio

■ Métodos para la determinación de la actividad antioxidante

■ Certificación BRC. Productos y procesos

■ La integración, o cómo optimizar los procesos de negocio de una empresa

■ Mechatronics: la herramienta de diseño virtual para reducir costes



ABB, ¿Un ingrediente indispensable?
Por supuesto.



ABB, líder en tecnología electrotécnica y de automatización, lleva 30 años fabricando convertidores de frecuencia para el sector de alimentación y bebidas. Los convertidores de frecuencia de ABB mejoran el rendimiento, la eficacia y aumentan el control en máquinas y procesos industriales del sector de alimentación y bebidas.

ABB realiza auditorías energéticas que ofrecen soluciones para lograr grandes ahorros energéticos. Contacte con nosotros para solicitar una auditoría o recibir información al **902 535 500** o al email **drives.info@es.abb.com**.

Asea Brown Boveri, S.A.
902 535 500
drives.info@es.abb.com
www.abb.es/drives

Power and productivity
for a better world™





sumario 254 JULIO AGOSTO

REPORTAJES AET

- 6 ÍNDICES
- 7 EDITORIAL
¿Por qué lo llaman nutrición cuando quieren decir educación?
- 8 EMPRESAS & MERCADOS
- 10 OPINIÓN
El desarrollo de una industria alimentaria sostenible, con ejemplos
- 11 NOVEDADES
Productos, equipos y procesos
- 56 CONSULTA
- 58 ENTREVISTAS:
 - Olivia Grosbois, comisaria general de IPA
 - Véronique Sestrières, directora de EMBALLAGE
- 62 AGENDA
BREVES
- 64 REPORTAJES
EMPRESA
- 64 Jungheinrich
- 66 Flexicon
- 67 Auxilab
- 68 Chr. Hansen
- 70 DIRECTORIO AET
Proveedores, fabricantes y profesionales del sector de la industria alimentaria



INDUSTRIA LÁCTEA Y DERIVADOS

- 14 Recuento de bacterias probióticas en leches fermentadas comercializadas en España
- 18 Complementar la dieta de las ovejas con alperujo proporciona lácteos más saludables
- 24 Obtención de péptidos bioactivos a partir de proteínas lácteas
- 30 OneStep, una revolucionaria tecnología que reduce los costes en la industria láctea

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD

- 34 Higiene en la industria alimentaria: cuestión de principio
- 40 Métodos para la determinación de la actividad antioxidante
- 44 Certificación BRC. Productos y procesos

INGENIERÍAS Y DISEÑO INDUSTRIAL DE PLANTAS ALIMENTARIAS

- 48 La integración, o cómo optimizar los procesos de negocio de una empresa
- 52 Mechatronics: la herramienta de diseño virtual para reducir costes