



Año
XXXV

251

La Alimentación®

L A T I N O A M E R I C A N A

Saporiti | Edulcorantes | CYTAL 2005 | Tecno Fidta | Jornadas de capacitación
| Soja | Cochinilla | Colorantes de mora | Alcohol etílico |

Publitec S.A.

ISSN 0325-3384

www.publitec.com

Nuestro mejor ingrediente: el conocimiento

CITECA - INTI
C.C.157
1650 San Martín - Bs. As.

009

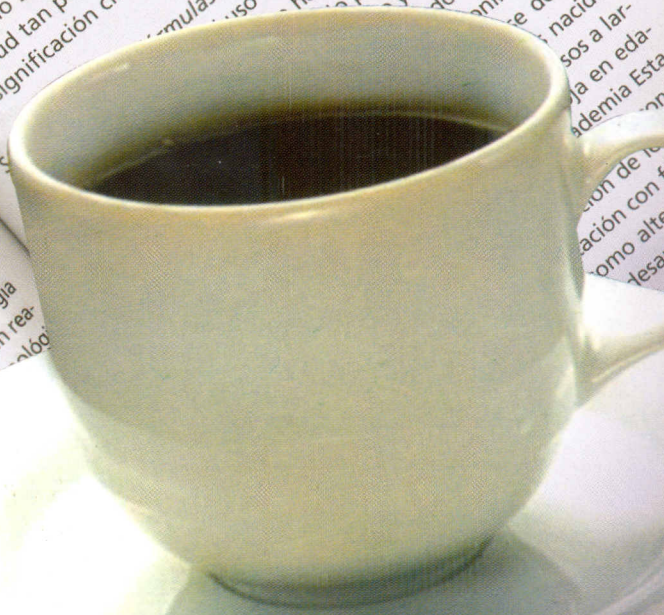
Seguridad en relación al consumo

Alergicidad

Muchos alimentos pueden causar reacciones alérgicas, pero sólo unos pocos alimentos son responsables del 90% de estas reacciones. Estos alimentos incluyen la leche de vaca, el pescado, los crustáceos, los huevos, los maníes, el trigo, los porotos de soja y las "nueces de árbol" (frutos secos encerrados en envolturas leñosas o cáscaras duras) (55). Sólo aproximadamente el 2% de la población de los EE.UU. sufre de alergias genuinas a los alimentos; los consumidores pueden atribuir a la alergia otras reacciones adversas a los alimentos aunque en realidad no se haya presentado una verdadera alergia.

6 mg 6 90 mg de isoflavonas durante un período de seis meses observaron cambios clinicamente significativos en los niveles de tiroxina, triiodotironina o TSH también examinaron los cambios producidos en seis parámetros séricos de la función tiroidea y no detectaron cambios clinicamente significativos en estos valores como consecuencia de la ingesta de alimentos de soja. Por lo tanto, si bien se han informado cambios pequeños y significativos en las mediciones de la función tiroidea individual, estos cambios no siguen un patrón coherente y son de una magnitud tan pequeña que es poco probable que tengan significación clínica.

formulas para bebés uso de la soja en formulas par hace 70 años. La fórmula proteína que con y desarrollo nor do se las admi mina, carni de soja nacidos sos a lar en eda Academia Esta on de iación con f como alter desarr



SAPORITI

BME. MITRE 2364/66 (1039) CIUDAD DE BUENOS AIRES - ARGENTINA - www.saporiti.com.ar
TEL: (54-11) 4952-6046 - FAX: (54-11) 4951-4960 - E-MAIL: info@saporiti.com.ar -
SAPORITI DO BRASIL: RUA IBAITI, 203 - PORTAL DA SERRA (83325-060) PINHAS/PR
FONE/FAX: (0055) 416683542 - E-MAIL: info@saporiti.com.br

Editorial

- 8 La epidemia de obesidad**
M.V. Néstor E. Galibert

Artículos Técnico-Científicos



- 52 Ingredientes**
Colorantes naturales: caracterización y estabilidad del pigmento de la mora (*Morus nigra* L)
Elías, Héctor D.; Revelant, G.; Olguín M. C.
Cátedra de Química Analítica Aplicada Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas. Univ. Nac. de Rosario.



- 56 Ingredientes**
Colorantes naturales derivados de la cochinilla (*Dactylopius coccus* Costa)
C. Sáenz, J. Garrido y M. Carvallo
Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile - Santiago - Chile

- 64 Costos industriales**
Cálculo de la depreciación de equipos de una destilería de alcohol etílico
Segundo J. Soria, María L. Genta, Nilda del V. Álvarez y Hugo D. Genta
Laboratorio de Tecnología Alimentaria, Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología, Escuela de Agricultura y Sacarotecnia, Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. Universidad Nacional de Tucumán.

Tecno Fidta 2004



- 34 Innovación en Tecno Fidta 2004**
- 41 Jornadas de actualización técnica de Publitec**
Nuevos desafíos para el management de agroalimentos
22 de septiembre de 2004
Automatización en la industria de alimentos
23 de septiembre de 2004
- 42 Supply Chain Management: un modelo de gestión**
- 43 Jornadas Técnico Científicas de la AATA**

Instituciones del sector



- 29 ALACCTA:**
X CONGRESO CYTAL
X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1º Simposio Internacional de Nuevas tecnologías
- La OPS y Estados Unidos firmaron un acuerdo para seguridad alimentaria
- Cerela: Simposio Internacional de Biotecnología. Aplicación en alimentos, salud y medio ambiente
- México: XXXV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos organizado por ATAM
- FAO: Nuevo portal sobre inocuidad de los alimentos y salud animal y vegetal

El conocimiento como ingrediente para alimentos más ricos, más sanos y más seguros



En el campo de los ingredientes para la industria alimentaria hay una fuerte tendencia hacia la naturalidad y la sofisticación. Pero para hacer alimentos industriales innovadores, seguros, de calidad consistente y naturales hace falta la mejor tecnología, capacidad de investigación y de desarrollar nuevos productos. El doctor Adrián Saporiti describe estas tendencias y cómo su empresa responde a los nuevos desafíos del mercado.

Pág. 10

Salud



46 Soja: salud, nutrición y seguridad (Parte III)

Dr. James W. Anderson
Profesor de Medicina y Nutrición Clínica - Centro Médico de la Administración de Veteranos y Universidad de Kentucky - Lexington, Kentucky, USA

Empresas



22 Mejora continua e innovación permanente



24 Tetra Pak cumple 25 años en la Argentina Un camino pleno de realizaciones



26 Contenedores refrigerados para la industria de alimentos



27 YORK cumple 130 años. Haciendo del mundo un lugar mejor



28 Condimentos Duas Rodas, calidad aliada a la experiencia

Edulcorantes



16 El éxito es cuestión de sabor

Estudio de Nutrinova sobre combinaciones de edulcorantes

- 67 Informaciones
- 71 Guía de Proveedores Anunciantes
- 80 Staff - Índice de anunciantes

