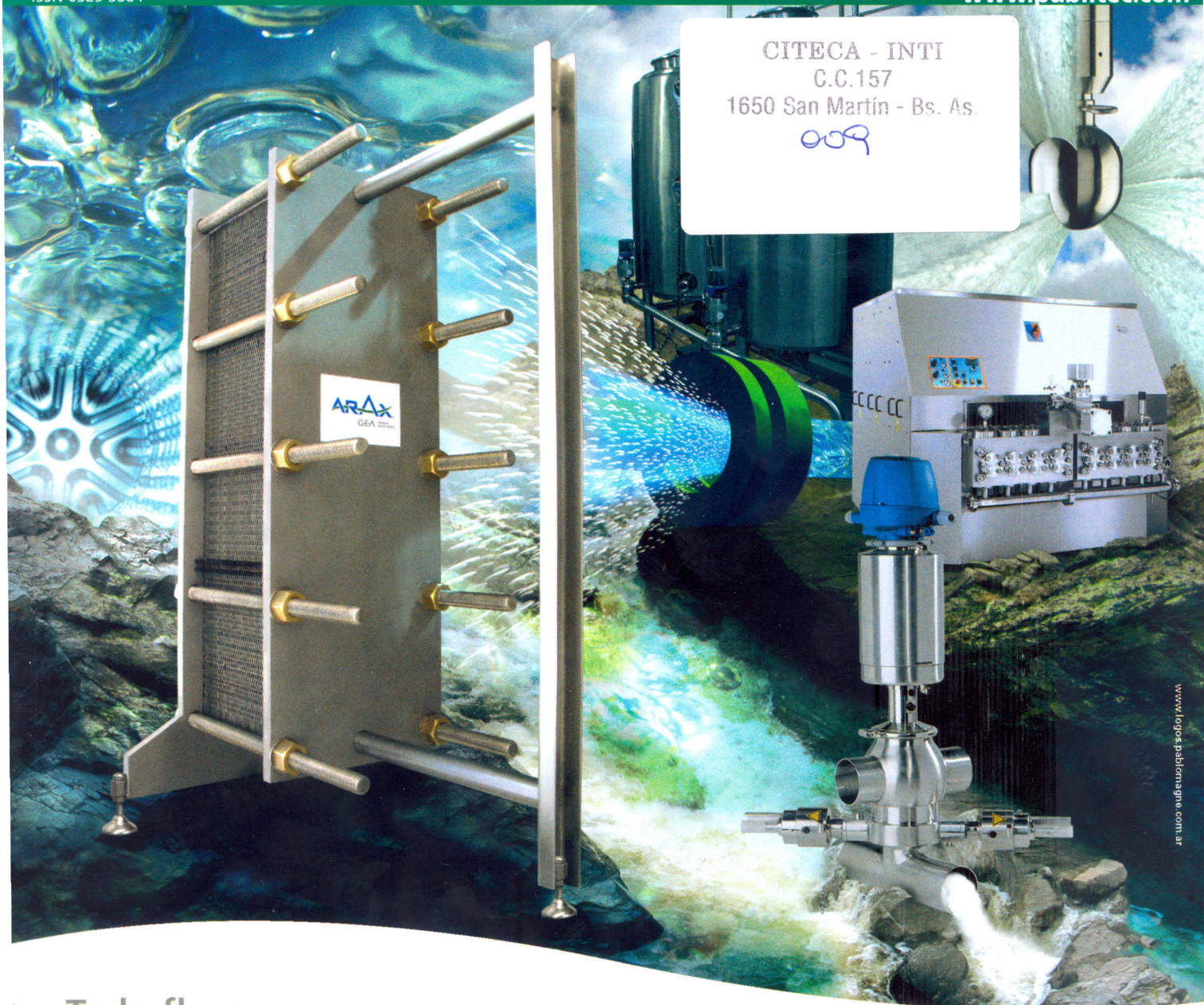


■ Inocuidad y cambio y climático ■ Limpieza CIP ■ Calcio y obesidad ■ Chía ■ Yerba mate ■
■ BTA 2009 ■ Colmic ■ Innova ■ Zanahoria rallada ■ Jalea real ■ Dulces regionales ■ Oleorresinas ■



CITECA - INTI
C.C.157
1650 San Martín - Bs. As.
009

Todo fluye, pero nosotros sabemos manejarlo.

El tratamiento de alimentos líquidos es un proceso con múltiples etapas. Nuestra variada oferta de productos y soluciones atiende a cada uno de estos estados respetando siempre las condiciones sanitarias, de acuerdo con las principales y más exigentes normas internacionales. Desde el bombeo, manejo y distribución de los fluidos con medida precisión, pasando por etapas de calentamiento y/o enfriamiento, pasteurización, homogeneización, hasta su medición y control durante todo el proceso.

www.edelflex.com

Atención al Cliente 0810-555-EDEL (3335)

edelflex

Editorial

6 Todos contra el Síndrome Urémico Hemolítico



Inocuidad

16 **El Gobierno de la Ciudad capacita a manipuladores de alimentos**

El objetivo es mejorar la higiene y prevenir la aparición de ETAS

50 **Calidad microbiológica de ensalada de zanahoria rallada**

Gubbay L.; Degrossi M.C.; Escolar, M.; Galanternik L.

Empresas

20 **Cordis.** Gel emulsionante para batidos Cor-Gel, extiende la vida útil de los panificados y mejora la incorporación de aire en el amasijo

VMC Refrigeración S.A. Fabricó su compresor a tornillos n° 1000



Ingredientes

26 **Extractos naturales y oleorresinas como antioxidantes funcionales en alimentos.** Bqca. Ana Laura Caram

30 **Chía triturada en panificación.** Ing. Mariano G. Lauria Sturla

35 **Proteínas para la elaboración de chacinados**

Ing. Rodolfo Denti

Procesos

22 **Sistema de limpieza CIP (Cleaning In Place).** Ing. Miguel Harutiunian



Nutrición y salud

32 **Consumo de lácteos y calcio: un camino para combatir la obesidad**

Lic. en Nutrición Beatriz Gripo

46 **Información nutricional en etiquetado de dulces y mermeladas regionales.**

Hugo D. Genta, Norma G. Barnes, Susana Chauvet y Patricia M. Albarracín

Turismo

36 **Lanzamiento oficial de la Ruta de la Yerba Mate**



Ferias

38 **Barcelona Tecnologías de la Alimentación 2009**

La nueva edición contará con un completo programa de actividades, encuentros empresariales y jornadas dedicadas a la innovación

Congresos

40 **Colmic 2009**

X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos



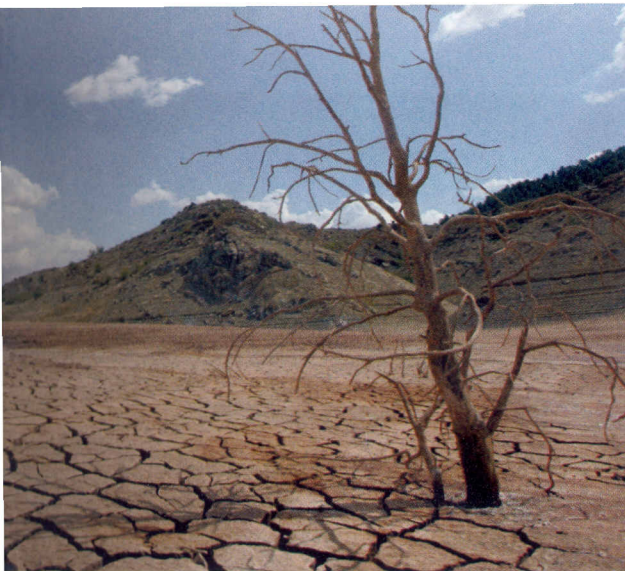
Análisis sensorial

54 **Nueva metodología para el estudio sensorial de la yerba mate por medio de un equipo que reproduce la cebadura.**

Fabio A. Sleiman; Fernando Carduza

Innova 2009

42 **Proteómica: ¿una herramienta o una utopía?** Blanca Gómez Guerrero



El cambio climático y la inocuidad de alimentos

La aparición y frecuencia de ETAs puede alterarse por la variación del clima

El resultado inmediato del cambio climático es una disminución en la producción de alimentos. Un efecto previsible y fácilmente medible. Lo que no es tan sencillo de cuantificar es el efecto sobre la inocuidad de los alimentos desde el campo hasta la mesa. Los organismos internacionales comienzan a preocuparse por este aspecto.

Pág. 8



Análisis

59 **Caracterización química de jalea real.** María Elina Acuña, Norma Sammán

ALACCTA

44 **I Congreso Latinoamericano y III del Caribe sobre Higiene y Calidad en la Alimentación.** En saludo al Día Mundial de la Alimentación de la FAO, 2009



Olivo

62 **Carolea y Piccioline Marroquí en el Valle Central de Catamarca**

Andrada C.A.; Luna M.C.; Jiménez M.; Saadi L.; Nieto S.I.; Ahumada E.R.; Barros M.A.; Romero, B.N.

66 **Informaciones**

68 **Directorio de Proveedores**

Indice de Anunciantes

ABREU	3	LIPOTECH	25
ADITIVOS ALIMENTARIOS	37	MAXIMO BAUDUCCO	9
AMG	11	MELACROM	41
BIMA	31	MERCEDES BENZ	CT
BIOTEC	21	MORETTI	69
BTA	39	NUTRACEUTICA STURLA	47
CAMCI	51	NUTRALIA	53
COLORAR	55	PALSGAARD	63
CORDIS	13	PIERALISI	3
DNV	7	PROINTAL	29
CRINKTEC	65	REY Y RONZONI	45
EDELFLUX	T	SABA	28
ESPRO	57	SAPORITI	2
FIAR	25	SIMES	29
FOOD CONTROL	RT	SIPEA	17
GALAXIE	66	SIVIAR	67
GUARNER	33	TESTO	19
ICC	27	TETRA PAK	1
ISIDRO PEÑA	43	VMC	61
JUSTO	21	WESTFALIA	RCT

Staff

Director: **Néstor E. Galibert**
 Directora Editorial: **Prof. Ana María Galibert**
 Relac. Internac.: **Prof. M. Cristina Galibert**
 Dirección Técnica: **M.V. Néstor Galibert (h)**

Dirección, Redacción y Administración

Av. Honorio Pueyrredón 550
 (C1405BAP) Bs. As. - Argentina
 Tel. y Fax: (54-11) 4903-9600 (rot.)
<http://www.publitech.com>
 E-mail: info@publitech.com.ar
 C.U.I.T. N° 30-51955403-4

Esta revista es propiedad de Publitec S.A.

Impresión

GRAFICA PINTER S.A.
 México 1352/55 (C1097ABB) Buenos Aires
 Tel./Fax: (54-11) 4381-1466
graficapinter@graficapinter.com.ar



I.S.S.N. 0325-3384. Registro de Propiedad Intelectual
 N° 457866. Impuesto a las Ganancias N° 15185/010/9.
 I.V.A.: Responsable Inscripto. C.U.I.T. N° 30-51955403-4.