



Tecnología Láctea®

LATINOAMERICANA



- Gob. de la Ciudad ■ Mercados lácteos ■ Denominación de origen ■ Mercoláctea 2009 ■
- Quesos de oveja ■ Queso Goya ■ Ácidos grasos en leche ■ Desbacterizadora ■ Inlaminado ■



ISSN 0328-4166

www.publitemc.com

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

139



BK Giulini
www.bkga.com.ar



Formulemos juntos el futuro





Dir. Ignacio Parera (Izq.) y Dr. Vicente Ventura Barreiro

El Gobierno de la Ciudad capacita a manipuladores de alimentos

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

El Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires se ha impuesto como objetivo optimizar todos los aspectos relacionados con higiene y la seguridad alimentaria, para ello despliega una variedad de acciones de capacitación, monitoreo y control de establecimientos.

Pág. 4



Mercados

Empresas

- 18 Cordis S.A.** Amplia variedad en coberturas y pinturas para quesos
- 20 Aurial Alimentos y Bebidas.** A partir de 2009 continuará elaborando y comercializando con marca propia su línea de limpieza y desinfección.
- 21 BK Giulini.** Las sales fundentes JOHA cumplen 80 años
- 22 Ewy Consulting.** Eliminación de arsénico a escala domiciliaria. Agua saludable, rica y abundante
- 23 Tecnar.** Pasteurizadores de leche (P.M.O.)
- 24 ETI S.R.L.** 35 años aportando experiencia en soluciones tecnológicas para la industria láctea. Nuevo diseño en centrales de limpieza química CIP
- 25 VMC Refrigeración S.A.** Fabricó su compresor a tornillos n° 1000

10 El mercado de los productos lácteos en el mundo

Office de l'Élevage (Oficina Nacional para Productos Lácteos y Cárnicos) de Francia



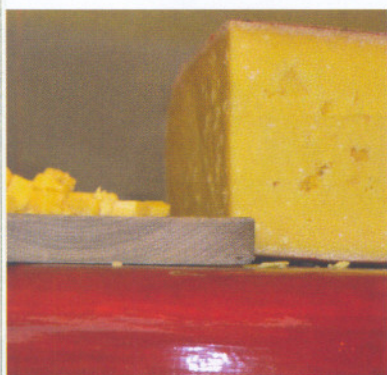
Ferias

Procesos

- 26 Opciones para una mayor durabilidad de la leche**
Iloi Wasen - Area Sales Manager Iberoamérica- Gea Westfalia Separator GmbH
- 30 Tecnología aséptica: la fuerza detrás del crecimiento**
Departamento Técnico de Tetra Pak
- 32 Aplicación de Accelerzyme® CPG en quesos**
Departamento Técnico de DSM

36 Se aproxima la 9ª edición de Mercoláctea, el encuentro de mayor calidad de la cadena láctea

Del 7 al 10 de mayo, en la Sociedad Rural de San Francisco, Córdoba



Calidad

Nutrición y Salud

- 48 Valor nutritivo de quesos elaborados a partir de leche de oveja**
Ramón, Adriana Noemí; Quipildor, Silvia; Cravero Bruneri, Andrea Paula; Morón Jiménez, María Joaquina; De la Vega, Sara y Borelli, María Florencia
- 56 Perfil de ácidos grasos y estabilidad oxidativa de mantecas elaboradas con leche de vacas que reciben dietas con aceite de soja**
Marco Antônio Sundfeld da Gama; Fernando César Ferraz Lopes; Juliana Cristina Sampaio Rigueira; Adriana Correia Mendonça; Cecília Muller Bandeira; Bruno Martins Dala Paula; Maria Beatriz Abreu Glória; Marlice Teixeira Ribeiro; Carlos Gustavo dos Santos Ribeiro; Maria Gabriela Campolina Diniz Peixoto

42 Quesos franceses con "Appellation d'Origine": la fuente del sabor

52 Determinación cuantitativa de aminoácidos libres en quesos Goya de la Argentina por derivatización con 6AQC y RP-HPLC
Giraud M., Sánchez Tuero H., Muset G., Pavesi R., Markowski I.

58 Informaciones

60 Directorio de Proveedores