

■ Mercoláctea ■ Super leche ■ Tetra Pak ■ Productos lácteos líquidos ■ Detección de suero ■ ExpoSuipacha ■
Termodúricos en polvos lácteos ■ Fermentos adjuntos ■ Leche caprina ■ Membranas ■ Quesos argentinos ■

ISSN 0328-4158

www.publitech.com

CITECA - INTI
C.C.157
1650 San Martín - Bs. As.
139

"ETI" diseña y produce tecnología
desde hace tres décadas, aportando
experiencia a la industria láctea.

NORMAS ISO
9001-2000

PRODUCIENDO CON ANIMACIÓN
35
años
TECNOLOGIA ARGENTINA



Plantas llave
en mano

Desueradora automática

Tina quesera

CIP

Transporte
de leche

Enfriador de leche

Mini
Plantas

Trozadora
Automática

Canadá y Venezuela
(5900) Villa María, Córdoba, Rep. ARGENTINA.
Tel-Fax +54 353 453-3425/0933/7052
ventas@etisrl.com.ar - www.etisrl.com.ar

**TÜV
CERT**
ISO 9001:2000
Certificado: 01 10006 072524

EXPERIENCIA EN SOLUCIONES TECNOLÓGICAS



10ª edición de Mercoláctea

Está en plena marcha la exposición referente del sector lácteo

Pág. 6

Nutrición y salud

- 10 El INTA presentó la "súper leche": un alimento natural y más saludable**
Actúa en la cadena soja-leche y es amigable con el ambiente



Mercados

- 18 El consumo de productos lácteos líquidos (LDP) larga vida aumenta en los países desarrollados**
Representan más del 20% de todas las bebidas vendidas en el mundo
- 34 Quesos argentinos, producción, consumo y exportación**
Ing. Agr. Aníbal Schaller

Entrevista

- 14 GAT - Grupo de Asistencia Técnica S.R.L.**
Especialista en tecnologías de membrana para todo tipo de aplicaciones



Empresas

- 26 Desinmec**
Equipamientos para una producción dinámica
- 28 CRYMA Metalúrgica Pardo**
Sus molinos coloidales homogeneizadores CRYMA también están presentes en las industrias lácteas
- 30 3M**
Sistema de luminiscencia microbial 3M™ MLS
- 31 Danisco**
Inauguró su laboratorio de microbiología en América del Sur
- 32 ETI S.R.L.**
Plantas llave en mano



Análisis

- 24 Detección de agregado de suero en leche**
Ing. Ignacio Javier Pire - La Raíz S.A.



Microbiología

- 42 Importancia de microorganismos termodúricos en la producción de polvos lácteos**
Jorge Bermúdez, Mariela Sosa, Jorge Olivera, Marcela González y Stella Reginensi
- 48 Composición química y aceptabilidad de quesos de pasta blanda y semidura elaborados con distintos fermentos adjuntos**
Sabbag, Nora, Milesi, María M., Candiotti, Mario, Costa Silvia, Hynes, Erica

Evaluación sensorial

- 54 Punto de corte sensorial de leche caprina pasteurizada**
Chavez, Mónica; Margalef, María I.; Fili, Josefina M.; Marrupe, Silvia, M. y Sanchez, Virginia

Informaciones

- 59 Exposuipacha 2010**
La "Láctea de Buenos Aires" se llevará a cabo del 21 al 25 de abril
- 60 Directorio de Proveedores**