

Alimentos

INDICE

FERIAS, EVENTOS

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. BIOFACH America Latina | 1 |
| 2. Hi Health Ingredients Japan 2010 | 1 |
| 3. MACFRUT 2010 | 1 |
| 4. 'Fruit Attraction' octubre 2010 | 2 |

NOTICIAS

- | | |
|--|---|
| 5. Colorantes de Alimentos: Un Espectro de Controversias | 2 |
| 6. Novedosa técnica microbiológica mejora la detección de antibióticos en... | 2 |
| 7. No se preocupe de los precios del trigo: Mire los inventarios del gran... | 3 |
| 8. Ingrediente alimenticio nuevo, Glucano, ve más allá de la salud cardíaca... | 3 |
| 9. Ministro de Agricultura recomienda a Magallanes a exportar productos c... | 3 |
| 10. Estudio dice que los berries cuidan el cerebro en la vejez | 4 |
| 11. El Arroz Negro puede ser una fuente económica de antioxidantes | 4 |
| 12. Evaluación de las percepciones y la comunicación de los riesgos y bene... | 4 |
| 13. Uso de Carmín: sólido durante 2009 | 5 |
| 14. Sistema de etiquetado limpio | 5 |
| 15. El debate de empacar la salud | 5 |
| 16. Lea esto! los consumidores, ¿están prestando atención a las etiquetas ... | 5 |
| 17. Alimentos funcionales: El punto de vista Chino | 6 |
| 18. Nuevo método de identificación de gluten en los alimentos | 6 |
| 19. EE.UU prohíben venta de fruta en Florida por brote de mosca | 7 |

PUBLICACIONES

- | | |
|---|---|
| 20. Evaluación de seguridad de la proteína Cry1C del arroz modificado gené... | 7 |
| 21. Sensores biomiméticos basados en proteína de vinculación odorante para... | 7 |
| 22. Estudio de Mercado Jaleas y Mermeladas - Nueva Zelandia | 8 |
| 23. Estudio de Mercado Productos Gourmet - Estados Unidos | 8 |

PATENTES

- | | |
|---|----|
| 24. Método para el secado de una solución sacarosa, el producto obtenido y... | 9 |
| 25. Línea de planta de tomates TZ367 | 9 |
| 26. Sistemas de nivel alimenticio nutricional (WO 2010/096787) | 9 |
| 27. Composiciones vegetales o fruta aireada secada al frío y métodos para ... | 10 |
| 28. Método y Aparato para Manipulación de Material para un Producto Alimen... | 10 |

Alimentos

INDICE

29. Método y realización para la desinfección de manos, partes del cuerpo ...	11
30. Protección Antioxidante y antimicrobiológica de grasas y alimentos que...	11
31. Método para producir una proteína de frijol de soya soluble en ácido	11
32. Método y aparato para la producción de productos de alimentos formados...	12
33. Fórmula para incrementar la deposición de carotenoides dietéticos en h...	12

Alimentos

FERIAS, EVENTOS

BIOFACH America Latina

Publicada el 08/31/2010.

Entre el 3 y 5 de noviembre de 2010 en San Pablo - Brasil. Tiene como objetivo dar apoyo a mercados emergentes, actuando como plataforma de debates e informaciones para el sector orgánico en América Latina.

 ver más...

Hi Health Ingredients Japan 2010

Publicada el 08/31/2010.


Entre el 13 y 15 de octubre de 2010 en Tokio - Japón. Health Ingredients Japan forma parte del International Food Design Show que se realiza anualmente en Tokyo desde 1990.

 ver más...

MACFRUT 2010

Publicada el 08/31/2010.

Entre el 6 y 8 de Octubre de 2010, Cesena - Italia. Una de las ferias más importantes en Europa para el sector de frutas y verduras.

 ver más...

Alimentos

'Fruit Attraction' octubre 2010

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 08/26/2010.

La feria 'Fruit Attraction', que tendrá lugar del 20 al 22 de Octubre en Ifema, ha confirmado ya la participación de 428 expositores, lo que ha representado un crecimiento de la superficie de exposición contratada hasta los 10.600 metros cuadrados, un 43% más que en la edición anterior, según ha informado la organización.

 ver más...

NOTICIAS

Colorantes de Alimentos: Un Espectro de Controversias

Publicada en Chile: Alimentos Inocuos, 08/31/2010.

En varias ocasiones los colorantes y aditivos de los alimentos han sido materia de debate y discusión. Esto debido a la gran cantidad de productos que contienen pigmentos adicionados durante su elaboración, lo que les confiere un mayor atractivo o incluso una característica que los identifica en el mercado.

 ver más...

Novedosa técnica microbiológica mejora la detección de antibióticos en la leche de vaca

Publicada en Chile: Alimentos Inocuos, 08/30/2010.

Científicos de la Universidad Politécnica de Valencia y del Instituto de Ciencia y Tecnología Animal (ICTA), han creado un nuevo sistema que mejorará los métodos actuales de análisis microbianos en leche de vaca destinada a la elaboración de alimentos, la técnica permite localizar distintos tipos de antibióticos en forma simultanea en tres a cuatro horas, frente las 24 hrs que se requerían en los métodos actuales.

 ver más...

Alimentos

No se preocupe de los precios del trigo: Mire los inventarios del grano

Publicada en FoodNavigator.com , 08/30/2010.

No hay nada como una escasez de trigo para que los medios busquen superlativos. En la prensa Británica, fue común escuchar sobre precios del pan altísimos o inmensos, cuando Rusia decidió, temporalmente, prohibir las exportaciones de grano a principios de este mes. Tres semanas después, ¿qué lecciones podemos aprender?

 [ver más...](#)

Ingrediente alimenticio nuevo, Glucano, ve más allá de la salud cardíaca

Publicada en FoodNavigator.com , 08/27/2010.

El ingrediente de Quitina Glucano recientemente aprobado tiene aplicaciones que van más allá de la salud cardíaca, también considerando productos de administración de peso y de salud digestiva.

 [ver más...](#)

Ministro de Agricultura recomienda a Magallanes a exportar productos con denominación de origen

Publicada en Chile: Alimentos Inocuos, 08/26/2010.

El Ministro de Agricultura, José Antonio Galilea, dijo que Magallanes debe poner en los mercados internacionales sus productos ovinos y bovinos con una especie de "denominación de origen", como una forma de exportar no sólo carne, sino "carne de Magallanes". En esa línea dijo que aunque el mercado para la carne ovina es limitado y Magallanes tiene una ventaja comparativa, la de bovinos también se está abriendo y es un producto que se debe explotar.

 [ver más...](#)

Alimentos

Estudio dice que los berries cuidan el cerebro en la vejez

Publicada en Chilealimentos, 08/26/2010.

A esa conclusión llegó el Centro de Investigaciones de Nutrición Humana del Envejecimiento, del Departamento de Agricultura de Estados Unidos. Un estudio de ese organismo descubrió que estos frutos contienen altos niveles de polifenoles, compuestos capaces de ayudar al cerebro a mantenerse libre de toxicidades.

 [ver más...](#)

El Arroz Negro puede ser una fuente económica de antioxidantes

Publicada en USDA - Food and Nutrition Information Center, 08/26/2010.

Los extractos de arroz negro pueden ser agregados a las bebidas y alimentos, y proveer de un colorante natural, aseguran los científicos.

 [ver más...](#)

Evaluación de las percepciones y la comunicación de los riesgos y beneficios alimentarios en Europa

Publicada en The European Food Information Council, 08/25/2010.

Investigaciones recientes sugieren que los consumidores siguen preocupándose por la seguridad de los alimentos que consumen. El proyecto FoodRisC, financiado por la Comisión Europea, tiene como objetivos comprender las barreras u obstáculos existentes para la comunicación de los riesgos y beneficios alimentarios y la identificación de posibles soluciones para estos desafíos. Este proyecto pretende crear un conjunto de instrumentos que facilite una comunicación adecuada y eficaz sobre los riesgos alimentarios.

 [ver más...](#)

Alimentos

Uso de Carmín: sólido durante 2009

Publicada en FoodNavigator.com , 08/25/2010.

El uso del colorante de alimentos, carmín, se ha incrementado sólidamente en los mercados Europeos clave durante los últimos seis años, de acuerdo con la última información de mercado de Mintel.

 [ver más...](#)

Sistema de etiquetado limpio

Publicada en FoodNavigator.com , 08/25/2010.

La firma alemana de ingredientes Kampffmeyer ha publicado descubrimientos de una prueba independiente que encontró que su sistema de etiquetado limpio entrega una buena sensación de sabor en la boca y estabilidad.

 [ver más...](#)

El debate de empacar la salud

Publicada en Food Review, 08/24/2010.

Los consumidores están cada vez más preocupados sobre la sustentabilidad y toxicología de los empaques de alimentos, y la comunidad científica debe responder con nuevas soluciones.

 [ver más...](#)

Lea esto! los consumidores, ¿están prestando atención a las etiquetas nutricionales?

Alimentos

Publicada en The European Food Information Council, 08/20/2010.

En respuesta a la prevalencia de enfermedades relacionadas a la dieta, los gobiernos y compañías de alimentos promueven cada día más la información nutricional en las etiquetas para ayudarle al consumidor a tomar decisiones informadas y saludables. El Séptimo Proyecto EU de 3 años FLABEL (Etiquetado Alimenticio para Avanzar en una Mejor Educación para la Vida) proveerá ciencia de última generación en las etiquetas de nutrición y comportamiento del consumidor, como también directrices de mejores prácticas para la investigación futura, para la industria, y para los que desarrollan las políticas.

 [ver más...](#)

Alimentos funcionales: El punto de vista Chino

Publicada en FOOD SCIENCE CENTRAL - Functional Foods, 08/19/2010.

El concepto de que los alimentos tienen tanto funciones nutricionales como terapéuticas puede ser rastreado hasta la historia China, y estos conceptos tradicionales todavía influyen significativamente la actitud de la gente hacia los alimentos saludables hoy. Este artículo es un análisis retrospectivo del desarrollo de los alimentos saludables Chinos en los últimos 20 años y enfatiza, particularmente, el importante rol de las autoridades Chinas en la restricción de un mercado potencialmente desordenado.

 [ver más...](#)

Nuevo método de identificación de gluten en los alimentos

Publicada en Chile: Alimentos Inocuos, 08/19/2010.

Este nuevo método ayuda a enfermos celíacos, ya que detecta si el alimento contiene gluten dando una señal lumínica que se observa a través del código de barra del producto.

 [ver más...](#)

Alimentos

EE.UU prohíben venta de fruta en Florida por brote de mosca

Publicada en Chilealimentos, 08/02/2010.

Un brote sorpresivo de un nuevo tipo de mosca de la fruta esta causando gran alarma en los cultivos de berries y frutillas del estado de Florida en Estados Unidos. Comenzaron hace dos semanas las prohibiciones de venta de fruta a productores de Florida, EEUU, en medio de brote de Mosca de la Fruta.

 ver más...

PUBLICACIONES

Evaluación de seguridad de la proteína Cry1C del arroz modificado genéticamente, de acuerdo a los Estándares Nacionales de la R.P. China para una Nueva Fuente Alimenticia

Publicada en Science Direct - Alimentos y productos alimenticios, 08/27/2010.

La proteína Cry1C producida en E. coli fue utilizada para evaluación in vitro y estudios animales para apoyar la evaluación de seguridad de alimentos MG o de productos alimenticios que contienen la proteína Cry1C. La proteína Cry1C no contiene ninguna secuencia homóloga con alergénicos o toxinas conocidas. A pesar de que la proteína Cry1C fue estable al calor, se degradó rápidamente in vitro con fluidos gástricos e intestinales simulados. No causó efectos adversos en ratas, administrado por sondas a algo nivel de dosis de 5g (proteína Cry1C)/kg de peso corporal. La mutagenicidad de esta proteína fue evaluada de acuerdo con los estándares nacionales


 ver más...

Sensores biomiméticos basados en proteína de vinculación odorante para la detección de alcoholes asociados con contaminación por Salmonella en carnes envasadas

Alimentos

Publicada en Science Direct - Alimentos y productos alimenticios, 08/27/2010.

La detección de las bacterias presentes en los productos alimenticios es crítica para prevenir la propagación de enfermedades infecciosas. Se están desarrollando sensores de calidad inteligente para detectar patógenos bacterianos tales como la Salmonella, en las carnes. Uno de nuestros impulsos de investigación fue el de desarrollar materiales de detección nuevos, sensibles a indicadores de alcoholes específicos en bajas concentraciones. El presente trabajo se enfoca en desarrollar sensores olfatorios que imitan una proteína de vinculación odorante de insectos, para detectar alcoholes en bajas concentraciones a temperatura ambiente. Un sensor basado en microbalance de cristal de cuarzo (QCM), en conjunto con un péptido sintético fue desarrollado para detectar compuestos orgánicos volátiles indicadores de contaminación de Salmonella en carnes envasadas.

 ver más...

Estudio de Mercado Jaleas y Mermeladas - Nueva Zelanda

Publicada en PROCHILE - Estudios de Mercado Frutas en Conserva y Mermeladas, 08/03/2010.

Los productos como mermeladas y confituras son un elemento muy tradicional presente diariamente en la dieta de los neocelandeses. Así como en la cultura inglesa, la mermelada forma parte de vida familiar, sin embargo, algunos estudios realizados por empresas inglesas publicados en medios de ese país (The Telegraph) indican que la producción mundial de jam (confitura) enfrenta un desafío de modernización para atraer los paladares de los más jóvenes, ya que, la demanda ha presentado una baja con respecto a años anteriores.

 ver más...

Estudio de Mercado Productos Gourmet - Estados Unidos

Publicada en PROCHILE - Estudios de Mercado productos gourmet, 08/03/2010.

En el mercado de Estados Unidos, existen oportunidades para una gran gama de productos gourmet importados. Es muy importante tener en cuenta que las tendencias varían dependiendo de cada zona geográfica del país, es por esto la importancia de decidir hacia donde enfocar la estrategia de introducción y promoción de un producto.

 ver más...

Alimentos

PATENTES

Método para el secado de una solución sacarosa, el producto obtenido y su utilización

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 08/31/2010.


La invención se relaciona a una composición de azúcar en polvo comprimible, con una densidad aparente de más de 0.5, especialmente, 0.6 y aproximadamente 0.8, preferiblemente igual a 0.6, dicha composición, compuesta de partículas huecas. La invención también se relaciona a un método para preparar una solución de azúcar comprimible, compuesta de una etapa de secado, incluyendo la atomización de una solución sacarosa inicial con la adición de al menos un agente anti-cristalizante, donde el contenido de sacarosa de la solución de sacarosa inicial es menor a las tasas de saturación, mostrando, ventajosamente, una tasa de secado de materia de aproximadamente 60 wt. % en relación al peso total de la composición.

 [ver más...](#)

Línea de planta de tomates TZ367

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 08/31/2010.

Esta invención se relaciona a líneas de tomate puras e híbridas nuevas y distintas. Esta invención también se relaciona a las plantas y semillas de dichas líneas de tomates puras e híbridas, y a sus partes. La invención también se relaciona a los métodos para producir plantas de tomates, producidas cruzando dichas líneas de tomate puras e híbridas con sí mismas u otras plantas de tomate.

 [ver más...](#)

Sistemas de nivel alimenticio nutricional (WO 2010/096787)

Publicada en Tecnologías asociadas a alimentos, 08/26/2010.

Un método para categorizar alimentos. El método incluye la recepción de una descripción del alimento y realizar un número de definiciones sobre el alimento. El método determina si el alimento es de base vegetal o animal, la extensión en la cual el alimento es procesado y las características nutricionales del alimento. Después de realizar estas determinaciones, el método categoriza el alimento a un nivel de alimento entre 0 y 10, basado en si el alimento es a base vegetal o animal, la extensión del procesamiento y las características nutricionales del alimento.

[ver más...](#)

Alimentos



Composiciones vegetales o fruta aireada secada al frío y métodos para realizarlo

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 08/26/2010.

Esta invención incluye una composición vegetal o de fruta aireada, secada al frío, compuesta de un ingrediente frutal o vegetal y un emulsionador y métodos para realizarlo.

 [ver más...](#)

Método y Aparato para Manipulación de Material para un Producto Alimenticio utilizando Pasteurización de Alta Presión

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 08/19/2010.

Un método y aparato para pasteurización de alta presión utiliza una canasta (40) para sujetar los empaques de alimentos (95). La canasta (40) es transportada en un carro (60) desde una estación de carga (90), hacia un aparato de procesamiento de pasteurización de alta presión (10) y de vuelta a una estación de descarga (100). Se utilizan dos robots (17, 18) para reducir el ciclo de tiempo de los canales de pasteurización de alta presión (11).

 [ver más...](#)

Alimentos

Método y realización para la desinfección de manos, partes del cuerpo y productos de agricultura utilizando agua electrolizada a través de radicales oxidantes y tecnología de spray electrostático

Publicada en CEVIPYME - Cárnica, 08/18/2010.

La invención se relaciona a un método y realización para la limpieza, higienización, desinfección y neutralización de olores, libre de residuos, para manos, partes del cuerpo y productos de agricultura, en adición a superficies, materiales y objetos, a través de una tecnología de spray electrostático y un generador de electrólisis utilizando agua electrolizada fría o caliente, con la ayuda de radicales oxidantes.

 ver más...

Protección Antioxidante y antimicrobiológica de grasas y alimentos que contienen grasas con una mezcla de labiatae y extractos de té verde

Publicada en CEVIPYME - Aceites, 08/18/2010.

La protección antioxidante y microbiológica de grasas y de alimentos que contienen grasas, tales como, carne, productos de carne, pescado y productos de pescado, se obtiene a través de la adición de una mezcla, basada en el extracto de al menos una planta de la familia Labiatae y extracto de Té Verde, donde la mezcla tiene un efecto sinérgico en las grasas / alimentos que contienen grasas.

 ver más...

Método para producir una proteína de frijol de soya soluble en ácido

Publicada en Tecnologías asociadas a alimentos y productos alimenticios, 08/13/2010.

Se intenta proveer un material de proteína de frijol de soya que tenga un excelente sabor sin mostrar astringencia o amargura, y que satisfaga las características psicoquímicas requeridas para alimentos y bebidas ácidos, por ejemplo, baja viscosidad, alta solubilidad y alta estabilidad. En el proceso de producción de una proteína de frijol de soya soluble en ácido, se ejecuta un paso adicional, donde una solución que contiene una proteína de frijol de soya es digerida con proteasa a un valor de pH más alto que el del punto isoelectrico de la proteína de frijol de soya y entonces el valor pH se ajusta a un nivel más bajo que el del punto isoelectrico del frijol de soya.

ver más...

Alimentos



Método y aparato para la producción de productos de alimentos formados y productos de alimentos

Publicada en CEVIPYME - Cárnica, 08/11/2010.

La invención se relaciona a un método para producir productos alimenticios con forma, en el cual se produce un producto preliminar congelado de uno o más alimentos, particularmente carne, carne de ave, vegetales o pescado, o una combinación y / o mezcla de los anteriores; al producto preliminar se le da una forma de producto alimenticio o del contorno deseado, con al menos una operación de formado en el curso del proceso y, dentro de la operación de formado, al menos una prensa comprime el producto contra una matriz o pilar contorneado para producir el contorno deseado.



[ver más...](#)

Fórmula para incrementar la deposición de carotenoides dietéticos en huevos

Publicada en Tecnologías asociadas a alimentos funcionales, 08/09/2010.

La absorción y deposición de carotenoides añadidos a la dieta de las aves, en las yemas de los huevos producidos por las aves, son mejoradas añadiendo una fórmula carotenoides compuesta de un caroteno, un aceite vegetal, un surfactante, un agente quelante, un antioxidante, un álcali y un solvente. La fórmula carotenoides puede reducir la naturaleza cristalina de la luteína para su mejor disolución en la fórmula y en la dieta.



[ver más...](#)