

Alimentos

INDICE

FERIAS, EVENTOS

- | | |
|--|---|
| 1. Conferencia Científica Internacional sobre Probióticos y Prebióticos- ... | 1 |
| 2. Congreso Internacional sobre Alimentación Nuevos Enfoques en la Indus... | 1 |
| 3. 6° Simposio Técnico Internacional de CIGR | 1 |

NOTICIAS

- | | |
|---|---|
| 4. El análisis de los beneficios y riesgos de los alimentos: Presentación... | 2 |
| 5. Una investigación demuestra los buenos resultados de la tecnología de ... | 2 |
| 6. Rectory Foods ya está lista para el 2011 con cambio de ubicación y est... | 2 |
| 7. Los alimentos funcionales hiperalergénicos aumentan la preocupación re... | 3 |
| 8. Los pronósticos de FoodNavigators para 2011 | 3 |
| 9. Creación de alimentos innovadores usando la impresión en 3D | 3 |
| 10. Una bacteria para producir más y mejor trigo | 3 |
| 11. Innovación y reformulación de alimentos para mejorar la salud de los e... | 4 |
| 12. Se necesitan indicadores para evaluar el impacto de la inocuidad alime... | 4 |
| 13. Estrategias de innovación para los suplementos y alimentos funcionales... | 4 |
| 14. La mosca de la fruta ya no amenaza la calidad de los cítricos | 5 |
| 15. Emprendedores de Lonquimay crearán agroindustrias de alimentos nativos | 5 |
| 16. África podrá alimentarse sola en el plazo de una generación | 5 |
| 17. Frambuesas, la nueva estrategia global | 6 |
| 18. VII Conferencia Mundial de países productores de frambuesa agrupados e... | 6 |

PUBLICACIONES

- | | |
|---|---|
| 19. Estudio de la cadena de comercialización de productos Gourmet en el me... | 6 |
| 20. Construcción de una Plataforma Tecnológica en temas emergentes de la i... | 7 |
| 21. Evaluación de las propiedades antimicrobianas y físicas de la capa com... | 7 |
| 22. Marco de una red alimentaria para poblaciones estructuradas según tama... | 7 |
| 23. Estudio de Mercado Quesos - Venezuela | 8 |
| 24. Conservación de la nuez de Brasil a través de cultivos no permanentes | 8 |

PATENTES

- | | |
|---|---|
| 25. Método para el enriquecimiento del Arroz y el producto obtenido de ese... | 9 |
| 26. Método y equipos para la limpieza contra corriente, para el transporte... | 9 |

Alimentos

INDICE

27. Composición de los aditivos para alimentos que contienen aceite de lin...	9
28. Método para la descontaminación durante el proceso en la preparación d...	10
29. Uso innovador de probióticos	10

Alimentos

FERIAS, EVENTOS

Conferencia Científica Internacional sobre Probióticos y Prebióticos- IPC2011

Publicada el 12/31/2010.


La conferencia IPC2011 se desarrollará entre los días 14 y 16 de junio de 2011 en la ciudad universitaria de Kosice, Eslovaquia. Esta charla es el próximo evento de la serie de exitosas conferencias sobre los probióticos que se ha llevado a cabo en 2000, 2004, 2008 y 2010. El programa científico abordará en profundidad los avances actuales en materia de investigación, producción y uso de probióticos y prebióticos con un énfasis especial en su función para mantener la buena salud y evitar enfermedades.

 [ver más...](#)

Congreso Internacional sobre Alimentación Nuevos Enfoques en la Industria de los Alimentos

Publicada el 12/31/2010.

El congreso se efectuará entre los días 26 y 29 de mayo de 2011 en Cesme, en la ciudad de Izmir, Turquía. Entre algunos de los temas de gran interés en la actualidad que se abordarán están las novedades en las tecnologías y productos de alimentación, las tecnologías de procesamiento termal y no termal de los alimentos, el uso de nanotecnologías en el procesamiento de alimentos, las innovaciones en la ciencia y tecnología de los alimentos. Este congreso se abocará a las áreas más importantes de la Investigación y Desarrollo en la Ciencia y Tecnologías de los Alimentos más recientes, así como también se analizarán los temas más importantes y de mayor interés para el futuro. En el evento también se entregará información científica actualizada y precisa, así como las tendencias de las disciplinas relacionadas con la ciencia y tecnologías de los alimentos.

 [ver más...](#)

6° Simposio Técnico Internacional de CIGR

Publicada el 12/31/2010.

Hacia una cadena alimentaria sustentable. Los Procesos de los Alimentos, Bioprocesamiento y Alimentación. Gestión de Calidad. A celebrarse entre el 18 y 20 de abril de 2011 en Nantes, Francia.

 [ver más...](#)


Alimentos

NOTICIAS

El análisis de los beneficios y riesgos de los alimentos: Presentación del estudio BRAFO

Publicada en The European Food Information Council, 12/30/2010.

¿Esa leche está templada o fría, es pasteurizada o está sin tratar? ¿Ese pescado está lleno de ácidos omega-3 o contaminado con mercurio? ¿Y el ácido fólico, qué cantidad es beneficiosa y cuál constituye un riesgo? ¿Cómo podemos cuantificar los beneficios y los riesgos de los alimentos?

 [ver más...](#)

Una investigación demuestra los buenos resultados de la tecnología de altas presiones sobre algunos productos lácteos

Publicada en Servicio de información y noticias científicas - SINC, 12/24/2010.


El centro tecnológico AZTI-Tecnalia, en un proyecto realizado para las empresas lácteas Technolact y Llet de Catalunya dentro del proyecto FUTURAL, ha verificado que, como alternativa al tratamiento térmico tradicional para la descontaminación de diversos productos lácteos, la tecnología de altas presiones es altamente recomendable. De hecho, según comunicaba la empresa Technolact en nota de prensa, los resultados, especialmente en los preparados de fruta y para la inactivación de mohos y levaduras en otros productos lácteos, han sido muy positivos y prometedores.

 [ver más...](#)

Rectory Foods ya está lista para el 2011 con cambio de ubicación y estructura de grupo

Publicada en FoodNavigator.com - Fruit, vegetable, nut ingredients, 12/24/2010.

La empresa Rectory de alimentos y avícola de Gran Bretaña se prepara para una nueva gran expansión en una nueva ubicación- hacia el área céntrica de Manchester- y una reestructuración a nivel corporativo para crear Rectory Food Group como vehículo para las distintas áreas y marcas del holding.

 [ver más...](#)

Alimentos

Los alimentos funcionales hiperalérgicos aumentan la preocupación respecto a las proteínas

Publicada en FoodNavigator.com - Dairy-based ingredients, 12/24/2010.


Los avances en la tecnología de los alimentos presentan nuevos desafíos para los reguladores y los pacientes que sufren alergias, y también la industria; y los descubrimientos en un nuevo estudio señalan que las proteínas pueden estar presentes, de un modo inesperado, en los alimentos funcionales.

 [ver más...](#)

Los pronósticos de FoodNavigators para 2011

Publicada en FoodNavigator.com , 12/23/2010.


Puede ser que los que hacen las noticias en la industria de los alimentos estén tranquilos esta semana, pero el año aún no ha terminado en FoodNavigator. Para nuestro último boletín informativo del año, hemos consultado nuestra bola de cristal editorial para predecir lo que creemos que va a influir en la toma de decisiones durante el año 2011.

 [ver más...](#)

Creación de alimentos innovadores usando la impresión en 3D

Publicada en FoodNavigator.com , 12/23/2010.

Las técnicas como la impresión en 3D, electrospinning y centrado láser podrían funcionar en conjunto para crear un proceso y generar así productos completos, partiendo desde las materias primas como proteínas de algas, grasas y almidón, vaticina TNO.

 [ver más...](#)

Una bacteria para producir más y mejor trigo

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 12/21/2010.

Un estudio realizado por la doctora en Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional de Río Cuarto (UNRC), Evelin Carlier, permitió evaluar una bacteria que se utilizará comercialmente para promover el crecimiento y rendimiento del cultivo de trigo. A partir de la investigación, también se comprobó que esta bacteria protege a la planta de patógenos y su aplicación permite reducir la dosis de fertilizantes químicos.


 [ver más...](#)

Alimentos

Innovación y reformulación de alimentos para mejorar la salud de los europeos – una misión complicada

Publicada en The European Food Information Council, 12/21/2010.

Uno de los numerosos medios para reducir la prevalencia de las enfermedades relacionadas con la alimentación consiste en mejorar la dieta cambiando la composición de los alimentos procesados. Hasta ahora, las iniciativas de reformulación de alimentos se han centrado en la reducción de la cantidad de sal, ácidos grasos trans, ácidos grasos saturados, azúcares y de energía total. El impacto de este tipo de programas depende de la elección de los consumidores y los resultados se verán a largo plazo.

 [ver más...](#)

Se necesitan indicadores para evaluar el impacto de la inocuidad alimentaria en América Latina y el Caribe

Publicada en Agrodigital, Alimentación, 12/17/2010.

Representantes de 13 países de América Latina y el Caribe se reunieron con la FAO en Montevideo, Uruguay, para establecer indicadores para evaluar el impacto que tiene la inocuidad de los alimentos en sus respectivos países. La FAO señaló que aún no existen indicadores económicos y de salud compartidos, fiables y sistematizados que demuestren la importancia de la inocuidad en la región.

 [ver más...](#)

Estrategias de innovación para los suplementos y alimentos funcionales- un desafío entre los alimentos y los medicamentos

Publicada en FOOD SCIENCE CENTRAL - Functional Foods, 12/16/2010.

Con el fin de ayudar a entender de mejor forma la manera en la que diferentes actores con distintas experiencias en sus trabajos abordan el sector de los alimentos funcionales, esta investigación trata las estrategias innovadoras de 54 proyectos de estudio y desarrollo.


 [ver más...](#)

Alimentos

La mosca de la fruta ya no amenaza la calidad de los cítricos

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 12/09/2010.

La estrategia puesta en marcha en el marco del Plan de Actuación de las Generalitat frente a la mosca de la fruta ha permitido situar sus presencia por debajo de umbrales de riesgo para la calidad de los cítricos. Así, los niveles se sitúan en 0,4 moscas por punto de control, se ha informado el Consell en un comunicado.

 [ver más...](#)

Emprendedores de Lonquimay crearán agroindustrias de alimentos nativos

Publicada en FIA, 12/07/2010.


El hongo morchella, la rosa mosqueta y alimentos fabricados a partir del piñón, todos productos que crecen en los bosques chilenos del sur, podrían convertirse en una agroindustria formal que beneficiaría a familias recolectoras y emprendedores de Lonquimay. Esta fue una de las conclusiones del seminario Mercado de productos forestales no madereros: Nuevos desafíos y oportunidades en La Araucanía, efectuado en el marco de un programa que cofinancia el Ministerio de Agricultura, a través de FIA.

 [ver más...](#)

África podrá alimentarse sola en el plazo de una generación

Publicada en Agrodigital, Alimentación, 12/07/2010.

"Hemos llegado al final de un siglo de políticas que tienden a favorecer la exportación de las materias primas y de alimentos en África. Este continente está empezando a dirigir su mirada hacia la innovación agrícola como nuevo motor de comercio regional y de prosperidad", declara Calestous Juma, director del estudio e investigador del Centro Belfer de la Universidad de Harvard.


 [ver más...](#)

Alimentos

Frambuesas, la nueva estrategia global

Publicada en Chilealimentos, 12/07/2010.

La cumbre mundial de los países productores de frambuesa procesada acordó impulsar la promoción para aumentar el consumo y así precaverse de futuros aumentos productivos. El mercado se muestra activo esta temporada y no se esperan cambios drásticos en la oferta.

 [ver más...](#)

VII Conferencia Mundial de países productores de frambuesa agrupados en la International Raspberry Organization, organizada por Chilealimentos y Prochile

Publicada en Chilealimentos, 12/01/2010.

Con alrededor de quinientas personas ligadas a la industria de los berries, y encabezada por el Intendente de la Región del Maule Rodrigo Galilea, se inició esta mañana en Talca la VII Conferencia Mundial de países productores de frambuesa agrupados en la International Raspberry Organization (IRO).

 [ver más...](#)

PUBLICACIONES

Estudio de la cadena de comercialización de productos Gourmet en el mercado de Estados Unidos de Norteamérica

Publicada el 12/31/2010.

Estados Unidos es un mercado que por las características de los consumidores ofrece grandes oportunidades para las exportaciones de alimentos y de productos gourmet en especial. Es un mercado en crecimiento y muy dinámico en casi todas sus categorías. En la actualidad y conforme a cifras del año 2008, los alimentos gourmet mueven allí unos US\$60.000 millones anuales. De acuerdo a datos de ChileAlimentos, las exportaciones de alimentos procesados chilenos se dirigen a prácticamente todos los países del mundo con potencial de demanda, siendo los más importantes los mercados Norteamérica, Europa, América del Sur y Asia. Según esta misma fuente, diariamente, 6 millones de personas consumen una porción de salmón chileno en todo el mundo; 6 millones 500 mil toman un vaso de jugo chileno, 1 millón 600 mil comen alguna fruta nacional en conserva y 7 millones de individuos toman una copa de vino chileno.

 [ver más...](#)

Alimentos

Construcción de una Plataforma Tecnológica en temas emergentes de la industria de alimentos

Publicada el 12/31/2010.

El objetivo planteado fue definir una agenda tecnológica y proponer un modelo de Plataforma tecnológica (modelo asociativo) para la industria de alimentos, abordando los desafíos tecnológicos que se desprenden a partir de las tendencias emergentes de la industria y las preferencias de los consumidores, en una perspectiva de mediano plazo. Como base para la obtención de resultados se trabajó en dos líneas desarrollo: Desarrollo de nuevos alimentos y procesos tecnológicos y biotecnológicos.

 ver más...

Evaluación de las propiedades antimicrobianas y físicas de la capa comestible con base de carboximetilcelulosa que contiene sorbato potásico en algunas especies micotoxigénicas de *Aspergillus* en pistachos frescos

Publicada en Science Direct - Alimentos y productos alimenticios, 12/24/2010.

El empaque activo es un concepto relativamente innovador de envasado que cambia las condiciones de los alimentos envasados para prolongar su vida útil y mejorar su seguridad. En este estudio, se analizaron los efectos de los antimicrobianos de la capa comestible con base de carboximetilcelulosa que contiene sorbato potásico como agente antimicrobiano contra *Aspergillus flavus* (PTCC-5400), *Aspergillus parasiticus* (PTCC-5286) y *Aspergillus parasiticus* (PTCC-5018) al realizar una prueba de difusión en agar. Los resultados mostraron los efectos de inhibición adecuados contra *Aspergillus parasiticus* (PTCC-5286) y *Aspergillus flavus* (PTCC-5004) en comparación con *Aspergillus parasiticus* (PTCC-5018). Los pistachos están cubiertos con esta capa comestible antimicrobiana que contiene tres concentraciones de sorbato (la solución de la capa es de 1, 0.5 y 0.25 g/100mL).

 ver más...

Marco de una red alimentaria para poblaciones estructuradas según tamaño

Publicada en Science Direct - Alimentos y productos alimenticios, 12/12/2010.

Sintetizamos las redes alimentarias tradicionales no estructuradas, la configuración de la escala del tamaño alométrico del cuerpo, el modelo según las características y modelo fisiológicamente estructurado para proporcionar una herramienta innovadora e importante a nivel ecológico para las redes alimentarias. El marco permite que se incluyan en los modelos de redes alimentarias el cultivo ontogenético y la característica de ser omnívoro a través de la historia, a nivel individual, al resolver la estructura de la población de cada especie como un rango de porte. Cada especie se caracteriza por el tamaño promedio en edad madura, y todos los parámetros de los modelos son independientes de las especies gracias a la escala que contempla un tamaño individual del cuerpo y un tamaño promedio en edad madura.


Alimentos

 [ver más...](#)

Estudio de Mercado Quesos - Venezuela

Publicada en PROCHILE - Estudios de Mercado lácteos, 12/07/2010.


Debido a los altos niveles de consumo de quesos Gouda en Venezuela, existen oportunidades en dos vertientes: a través de la venta de quesos de origen chileno con marcas del fabricante directamente a importadores por la otra, en la elaboración de quesos Gouda con marcas propias de fabricantes o importadores venezolanos (maquila).

 [ver más...](#)

Conservación de la nuez de Brasil a través de cultivos no permanentes

Publicada en Science Direct - Alimentos y productos alimenticios, 12/01/2010.

La regeneración de los árboles de nueces de Brasil depende de los espacios sin árboles en el bosque. No obstante, los barbechos de cultivos no permanentes también crean oportunidades comparables bióticas y abióticas para la dispersión y el establecimiento de estas especies que disfrutan de dichos espacios vacíos. Al mismo tiempo, la capacidad de los árboles de nueces de Brasil para volver a brotar permite que los individuos en barbecho sobrevivan a los continuos ciclos de tala y quema. ¿En reconocimiento de la importancia de los cultivos no permanentes para la seguridad alimentaria de los habitantes de los bosques, investigamos si la alta tasa de regeneración de los árboles de nueces de Brasil que encontramos en los barbechos de cultivos podría explicarse con la capacidad para generar rebrotes de los árboles de nueces de Brasil, la cantidad de ciclos de cultivos, los anteriores usos agrícolas y los puntos más importantes de la Investigación? ¿Los árboles de nueces de Brasil son capaces de generar rebrotes luego de ciclos continuos de tala y quema? ¿La densidad de los rebrotes aumenta con la cantidad de cultivos no permanentes? ¿Los barbechos enriquecidos con los árboles de nueces de Brasil están protegidos por los que usufructúan de los terrenos? La protección del barbecho revierte el proceso normal del deterioro de la selva amazónica.

 [ver más...](#)

Alimentos

PATENTES

Método para el enriquecimiento del Arroz y el producto obtenido de ese modo

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 12/30/2010.


Un método para enriquecer el arroz incluye los siguientes pasos: suministro de una cantidad de granos de arroz; suministro de una cantidad de gérmenes vegetales, como por ejemplo germen de arroz, de trigo y/o maíz; se mezclan entonces dichos granos de arroz y dichos gérmenes como para así hacer que dichos gérmenes se adhieran y/o se incorporan de manera parcial a dichos granos de arroz. Este invento también se relaciona con una mezcla de arroz enriquecido con gérmenes vegetales, los que se incorporan a los granos de arroz, aunque sólo sea una parte de ellos.

 [ver más...](#)

Método y equipos para la limpieza contra corriente, para el transporte y el tratamiento físico y mediante productos químicos de verduras y frutas

Publicada en CEVIPYME - Frutas y Hortalizas, 12/29/2010.

La tecnología para la limpieza y tratamiento MWU (modular washing unit, unidad modular de limpieza) está ideada para la limpieza y tratamiento de las frutas y verduras en un ambiente reducido, con cada vez más agua limpia (contracorriente) y con una proporción óptima entre la cantidades de agua utilizada y los productos procesados. Gracias a este sistema se puede ahorrar agua, energía y productos químicos. La tecnología para la limpieza y tratamiento MWU (modular washing unit- unidad modular de limpieza) está ideada para la limpieza y tratamiento del producto en un ambiente reducido con agua limpia (contracorriente). Con esta tecnología, se entrega el producto para que siga una secuencia de llenado y vaciado con las soluciones adecuadas, con lo que van quedando cada vez más limpio, antes de pasar por los subsecuentes tratamientos discrecionales.

 [ver más...](#)

Composición de los aditivos para alimentos que contienen aceite de linaza soluble en agua de los que se eliminan el olor desagradable y la toxicidad del cianuro (-Cn) para la elaboración de los alimentos

Alimentos

Publicada en Tecnologías asociadas a alimentos y productos alimenticios, 12/17/2010.

La siguiente idea se relaciona con un compuesto de aditivos para los alimentos que contienen aceite de linaza soluble en agua del que se eliminan el olor desagradable y la toxicidad del cianuro (-Cn) para la elaboración de alimentos que contienen grandes niveles de ácidos grasos omega -3 y que se prepara al mezclar aceite de linaza con extracto de té verde en agua para luego calentarlo y aplicar una capa de la mezcla en los alimentos.

 [ver más...](#)

Método para la descontaminación durante el proceso en la preparación de los alimentos

Publicada en CEVIPYME - Conservas, 12/15/2010.

La idea se relaciona con un método innovador para la descontaminación durante el proceso en la preparación y procesamiento de los alimentos con el uso de un medio de limpieza acuoso y que no presenta peligros. Esta idea además involucra un método para el tratamiento de las superficies y la reducción del contenido de microbianos con el uso de un medio de limpieza acuoso e inofensivo que es más eficaz que los medios de limpieza convencionales.

 [ver más...](#)

Uso innovador de probióticos

Publicada en CEVIPYME - Lácteos, 12/01/2010.

La idea se relaciona con el uso de probióticos en la elaboración de compuestos que mejoren el perfil del metabolismo de un individuo. Los probióticos son capaces de evitar y tratar enfermedades o trastornos asociados con un perfil del metabolismo anormal, en especial el perfil lipídico al normalizar el perfil. Los probióticos son particularmente eficaces para bajar y así regularizar los niveles de lisofosfatidilcolinas (LysoPCs) y ceramidas.

 [ver más...](#)