

# Alimentos

# INDICE

## FERIAS, EVENTOS

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. FOODSIB & SIBPACK 2010  | 1 |
| 2. World Food Moscow 2010  | 1 |
| 3. World food Ukraine 2010 | 1 |

## NOTICIAS

- |   |   |
|---|---|
| 4. El 96,5% de los alimentos europeos no supera los límites máximos de re...  | 2 |
| 5. Datos sobre hongos. El impacto de micotoxinas en alimentos                 | 2 |
| 6. EFSA disminuye el ADI de amaranto y cuestiona los estándares               | 2 |
| 7. Estudio busca etiquetas de nutrición que llamen la atención                | 3 |
| 8. Nanotecnología en alimentos: ¿cual es la gran idea?                        | 3 |
| 9. Bayas de Goji: tienen tóxicos  | 3 |
| 10. Specialty Farms, LLC retira brotes del alfalfa orgánica                   | 4 |
| 11. Un estudio analiza la presencia de restos de fármacos en miel proceden... | 4 |
| 12. Los microorganismos contribuyen a reducir la cantidad de fertilizantes... | 4 |
| 13. Investigación para un control más eficaz y racional del virus mosaico ... | 5 |
| 14. ¿Cuál es el nivel de autosuficiencia alimentaria en tu país?              | 5 |
| 15. La industria alimentaria responsable de un tercio del total de las emi... | 5 |
| 16. UE: Modifican límites máximos de residuos de plaguicidas en mora ártic... | 6 |
| 17. Crean un bioplaguicida para controlar la polilla de la papa               | 6 |

## PUBLICACIONES

- |   |   |
|---|---|
| 18. Resultados y lecciones en producción de carne caprina en Lonquimay. Pr... | 6 |
| 19. Resultados y lecciones en cultivo de Ruibarbo. Proyecto de innovación ... | 7 |
| 20. Resultados y lecciones en gestión Limón de Pica. Proyectos de innovaci... | 7 |
| 21. Evaluación de actividad antioxidante de compuestos fenólicos de dos ac... | 8 |
| 22. Escenarios basados en discursos de sustentabilidad                        | 8 |
| 23. Nanopartículas en secado por atomización utilizando innovadora nueva t... | 9 |

## PATENTES

- |   |    |
|---|----|
| 24. Snacks de alto valor nutricional y un método para producirlos             | 9  |
| 25. Método y aparato para recortar ensaladas                                  | 10 |
| 26. Especies Bifidobacterianas  | 10 |
| 27. Extractos de granada, productos nutricionales que las contienen y sus ... | 10 |
| 28. Película de colágeno porcino  | 11 |

# Alimentos

# INDICE

29. Maltobionato como antioxidante en productos alimenticios	11
30. Empaque de alimentos apilados envueltos y método para empaque	11
31. Sistema para pasteurizar alimentación animal	12

# Alimentos

## FERIAS, EVENTOS

### FOODSIB & SIBPACK 2010

Publicada el 07/31/2010.

30 de Noviembre al 3 de Diciembre de 2010 en ITE Siberian Fair Novosibirsk Rusia. FOODSIB es el foro de alimentos más grande de la Región de Siberia. Está enfocado a empresas procesadoras de alimentos, empresas comercializadoras, red de retail y presenta un amplio rango de alimentos y bebidas, tecnologías, materias primas y equipos para procesamiento.

 [ver más...](#)

### World Food Moscow 2010

Publicada el 07/31/2010.


14 y 17 de Septiembre de 2010 en Zao Expocentre Moscú, Rusia. Exposición y conferencia para la industria de alimentos y bebidas más importante de Rusia. Esta feria anual que se realiza desde 1992, es utilizada por los productores y distribuidores locales y extranjeros como una herramienta para introducir sus marcas en el mercado ruso. World Food Moscow recibe una gran cantidad de productores de alimentos y bebidas, locales e internacionales. Todos están ansiosos por promocionar sus productos y servicios para el sector de alimentos minorista, catering, chefs, mayoristas y distribuidores. Este evento se ha convertido en un punto de encuentro obligado para industriales y profesionales del sector alimenticio.

 [ver más...](#)

### World food Ukraine 2010

Publicada el 07/27/2010.

26 de Oct de 2010 al 29 de Oct de 2010. Kiev - Ucrania - Predio: International Exhibition Center - IEC. Ucrania es el segundo mercado consumidor de Europa Central y Oriental después de Rusia. Las ventas de alimentos y bebidas en el sector retail totalizaron mas de USD 20.000 millones en 2.006.

 [ver más...](#)

# Alimentos

## NOTICIAS

### El 96,5% de los alimentos europeos no supera los límites máximos de residuos fitosanitarios

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 07/27/2010.

El 96,5% de los productos alimentarios europeos se encuentran dentro de los límites máximos de residuos fitosanitarios (LMR), según el Informe Anual de Residuos Fitosanitarios correspondiente al ejercicio 2008 publicado por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

 [ver más...](#)

### Datos sobre hongos. El impacto de micotoxinas en alimentos

Publicada en Food Review, 07/27/2010.

Publicada en Food Review, 07/27/2010.

Dutton, trabajando para el Food Environment and Health Research Group (Grupo de Investigación de Alimentos, Medioambiente y Salud) de la Universidad de Johannesburg tituló su charla, Micotoxinas en alimentos: ¿Es algo de lo que deberíamos preocuparnos o es una reacción meramente académica? yendo directo al punto, aclaró que la fisura entre los académicos de alimentos y la industria de los alimentos es profunda. Dutton explicó lo que debería ser considerado por la industria alimenticia en relación a precauciones de micotoxinas.

 [ver más...](#)

### EFSA disminuye el ADI de amaranto y cuestiona los estándares

Publicada en FoodNavigator.com , 07/27/2010.

La Autoridad de Seguridad Alimenticia Europea ha establecido un nuevo estándar aceptable de consumo (ADI) para el colorante alimenticio amaranto después de reevaluar la evidencia científica sobre su seguridad, que sugiere que también deberían fijarse nuevas especificaciones.

 [ver más...](#)

## Alimentos

### Estudio busca etiquetas de nutricion que llamen la atencion

Publicada en FoodNavigator.com , 07/26/2010.

Un nuevo estudio ha concluido que las etiquetas nutricionales que llaman más la atención si son de tamaño doble, monocromáticas y aparecen en el mismo lugar en los empaques alimenticios.

 [ver más...](#)

### Nanotecnologia en alimentos: ¿cual es la gran idea?

Publicada en FoodNavigator.com , 07/26/2010.

Empecemos a hablar de nanotecnología. La ciencia de lo muy pequeño ha llenado la industria alimenticia con grandes ideas pero la industria está indecisa sobre cómo presentar la nanotecnología a los consumidores, deteniendo el desarrollo de productos.

 [ver más...](#)

### Bayas de Goji: tienen tóxicos

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 07/25/2010.

Las bayas de Goji se venden como un producto capaz de mejorar nuestra salud. Las hemos analizado y comprobamos que sus posibles efectos en el organismo distan mucho de ser positivos: las Bayas de Goji analizadas contienen sustancias tóxicas, como metales pesados y pesticidas. La OCU ha pedido a la AESAN la retirada de estos productos.

 [ver más...](#)

## Alimentos

### Specialty Farms, LLC retira brotes del alfalfa organica

Publicada en FoodSafety.gov, 07/25/2010.

Specialty Farms, LLC está retirando voluntariamente sus marcas Brotes de Alfalfa Orgánica y Ensalada de Brotes Orgánica, como se describe a continuación. Ambos ítems tienen una fecha de expiración de 7/26/2010 y su peso neto es de 4 onzas en contenedores de plástico.

 [ver más...](#)

### Un estudio analiza la presencia de restos de fármacos en miel procedente del mercado español

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 07/25/2010.

Un total de cuatro métodos de análisis rápido permitirán el control sanitario de la miel al detectar la presencia en ella de restos de fármacos utilizados para el tratamiento de enfermedades apícolas.

 [ver más...](#)

### Los microorganismos contribuyen a reducir la cantidad de fertilizantes y pesticidas que se usan en la agricultura

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 07/24/2010.

Raúl Rivas González, investigador del Departamento de Microbiología y Genética de la Universidad de Salamanca, acaba de obtener el premio Antonio José Palomares, un nuevo galardón otorgado por la Sociedad Española de Fijación de Nitrógeno (Sefin) como reconocimiento a los científicos que destacan en el campo de la interacción entre plantas y microorganismos, y que sean menores de 40 años.

 [ver más...](#)

## Alimentos

### Investigación para un control más eficaz y racional del virus mosaico de la alfalfa

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 07/24/2010.

Éste es uno de los pocos estudios que se hacen en España sobre enfermedades virales que afectan a especies vegetales de gran cultivo, los llamados cultivos extensivos.

 ver más...

### ¿Cuál es el nivel de autosuficiencia alimentaria en tu país?

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 07/17/2010.

Si vives en un lugar donde los alimentos son abundantes y donde hay mucha agricultura, puede que ni siquiera te lo hayas planteado. Sin embargo, las circunstancias que rodean a las cuestiones de producción alimentaria y a la agricultura están cambiando de forma drástica, en especial debido a un gran número de catástrofes que están impactando directamente sobre estas actividades, tales como las sequías o las inundaciones provocadas por los fenómenos climáticos.

 ver más...

### La industria alimentaria responsable de un tercio del total de las emisiones de gas de efecto invernadero

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 07/16/2010.

La calculadora del impacto de los alimentos, diseñada por la empresa estadounidense Bon Appétit Management Company, nos muestra la huella de carbono de nuestros alimentos y nos orienta para disminuirla.

 ver más...

## Alimentos

### UE: Modifican límites máximos de residuos de plaguicidas en mora ártica, frambuesa de néctar y otros

Publicada en Chilealimentos, 07/13/2010.

Reglamento (UE) nº 600/2010 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo a fin de añadir y modificar ejemplos de variedades u otros productos relacionados a los que se aplica un mismo LMR.

 ver más...

### Crean un bioplaguicida para controlar la polilla de la papa

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 07/02/2010.

Jeovanni Suquillo, encargado de la Unidad Técnica del Carchi del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), ha señalado que se ha generado una alternativa biológica para combatir a la polilla de la papa un trabajo desarrollado en la provincia de Carchi.

 ver más...

## PUBLICACIONES

### Resultados y lecciones en producción de carne caprina en Lonquimay. Proyecto de innovación en IX Región de La Araucanía

Publicada el 07/30/2010.

La crianza de caprinos tradicionalmente ha estado en manos de pequeños y medianos productores, orientados a la obtención de leche, carne o quesos. Emplean suelos marginales de todo el país y su ganadería es de subsistencia, con escaso potencial de desarrollo. En Chile existen, actualmente, 705.800 cabezas caprinas (INE, 2007), que representan cerca del 0,1% de las existencias mundiales (783 millones). El Cuadro 3 muestra que la masa caprina se concentra entre las regiones de Atacama y Metropolitana (71%), donde la IV Región de Coquimbo sostiene algo más del 57% del total nacional, cuyo ganado se selecciona principalmente para la actividad lechera (producción de quesos). Como subproductos se obtienen cabritos destetados a muy temprana edad, para carne de bajo peso, condición y conformación.

 ver más...



## Alimentos

### Resultados y lecciones en cultivo de Ruibarbo. Proyecto de innovación en XII Región de Magallanes

Publicada el 07/30/2010.


Su objetivo principal fue introducir nuevas variedades de ruibarbo demandadas en el mercado del hemisferio norte y, a la vez, recolectar y cultivar los ecotipos locales adaptados a la zona de Magallanes, cuyas características respondieran a las demandadas por los principales mercados de exportación, con el fin de contribuir al desarrollo del cultivo comercial de esta especie en la zona y potenciar su exportación en fresco, junto con utilizar el descarte en la elaboración de mermeladas y otros productos agroindustriales, como sidra e ingredientes para comidas. La sistematización de la información y lecciones aprendidas en este proyecto requiere incorporar algunos aspectos importantes que se derivan de esta experiencia en el ámbito del manejo del cultivo y el desarrollo de su cadena de valor, así como el de una estrategia de comercialización que le permita insertarse en mercados distintos al regional.

 ver más...

### Resultados y lecciones en gestión Limón de Pica. Proyectos de innovación en I Región de Tarapacá

Publicada el 07/30/2010.

El limón de Pica (*Citrus aurantifolia*) corresponde a una lima sutil que se caracteriza por su tamaño pequeño, cáscara muy delgada y peculiar aroma. Se diferencia de las demás limas ácidas principalmente por su mayor aroma, que está determinado por el alto contenido de limoneno<sup>3</sup> (aceite esencial) en su cáscara, que fluctúa entre 45 y 50%, a diferencia de las otras limas como el limón sutil de Vallenar, de Ovalle y peruano, cuyo contenido de limoneno fluctúa entre 5 y 13%.<sup>4</sup> Este fruto se produce principalmente en las localidades de Pica y Matilla, en la Región de Tarapacá, donde el año 2007 se registró una superficie total de 66 ha, de las cuales aproximadamente 42 se encuentran en producción. Las condiciones climáticas de esta zona favorecen la producción de limón durante todo el año, con un máximo entre abril y julio, y otro entre diciembre y febrero. También existen plantaciones en la Región de Coquimbo, cuya superficie alcanza las 10 ha, todas en producción.

 ver más...

## Alimentos

### Evaluación de actividad antioxidante de compuestos fenólicos de dos aceites de oliva

Publicada en Science Direct - Alimentos y productos alimenticios, 07/29/2010.

Publicada en Science Direct - Alimentos y productos alimenticios, 07/29/2010.

Año de publicación: 2010

Fuente: Journal of Food Composition and Analysis, en Prensa, Manuscrito aceptado, disponible en línea el 29 de Julio de 2010.

A., Nakbi; M., Issaoui; S., Dabbou; N., Koubaa; A., Echbili

El objetivo de este trabajo fue el de investigar las propiedades antioxidantes de dos variedades de aceite de oliva (Chétoui y Chemlali) y el de estudiar el efecto protector del extracto fenólico (PE) de estas variedades contra la oxidación in vitro de lipoproteína de baja densidad (LDL). También se examinaron las actividades antioxidantes, utilizando distintas configuraciones de búsqueda radical: Actividad de búsqueda radial por DPPH, y estatus antioxidante total por ABTS. El efecto antioxidante de los aceites en el LDL humano fue evaluado midiendo los niveles de dienos conjugados y ácidos grasos poliinsaturados. El aceite Chemlali fue menos rico en fenoles totales (158mg/kg) que el aceite Chétoui (395mg/kg) ( $p < 0.05$ ).

 [ver más...](#)

### Escenarios basados en discursos de sustentabilidad

Publicada en Science Direct - Alimentos y productos alimenticios, 07/29/2010.

Publicada en Science Direct - Alimentos y productos alimenticios, 07/29/2010.

Año de publicación: 2010

Fuente: Futures, en Prensa, Manuscrito aceptado, disponible en línea el 29 de Julio de 2010

Maarten, Crivits; Erik, Paredis

Este documento describe un proyecto de investigación basado en escenarios sobre el consumo sustentable en Bélgica. En el proyecto Consensus, un método de escenarios fue desarrollado y probado por el equipo de investigación para valorar los escenarios tanto como herramientas de aprendizaje como de participación para el consumo sustentable. Al utilizar un análisis de descomposición, se estableció una base sólida para resumir adecuadamente los tres principios que guían el cómo alcanzar un consumo (más) sustentable: Eco-eficiencia, demercantilización y suficiencia. Estas estrategias puras - que muestran similitudes significativas con discursos concretos - fueron traducidas a un proceso participativo: Dos talleres realizados por expertos e investigación intermedia resultó en tres imágenes futuras del consumo alimenticio, como también

 [ver más...](#)

## Alimentos

### Nanopartículas en secado por atomización utilizando innovadora nueva tecnología

Publicada en Science Direct - Alimentos y productos alimenticios, 07/25/2010.

Publicada en Science Direct - Alimentos y productos alimenticios, 07/25/2010.

Año de publicación: 2010

Fuente: Journal of Controlled Release, en Prensa, Manuscrito aceptado, Disponible en línea el 24 de Julio de 2010. Xiang, Li; Nicolas, Anton; Cordin, Arpagaus; Fabrice, Belleteix; Thierry F., Vandamme.

La tecnología de secado por atomización es ampliamente conocida y utilizada para transformar líquidos (soluciones, emulsiones, en suspensión, lechadas, pastas o incluso masas) en polvos sólidos. Sus principales aplicaciones se encuentran en las industrias alimenticias, químicas y de materiales, para mejorar la conservación de ingredientes, propiedades de las partículas, manipulación y almacenaje de los polvos, etc. Sin embargo, el secado por atomización también puede ser utilizado para aplicaciones específicas en la formulación de farmacéuticos para entrega de drogas (por ejemplo, partículas para entrega pulmonar). Büchi es una referencia en el desarrollo de la tecnología de secado por atomización, notable por dispositivos de escala de laboratorio. Este estudio presenta el Secador por Nano Atomización B-90, un nuevo y revolucionario atomizador de Büchi.

 ver más...

## PATENTES

### Snacks de alto valor nutricional y un método para producirlos

Publicada en CEVIPYME - Panadería Molinería, 07/21/2010.

Publicada en CEVIPYME - Panadería Molinería, 07/21/2010.

La invención pertenece al campo de la producción de alimentos snack, particularmente al queso de alto valor nutricional y composición de snacks de tipo papas y un método para producirlos. La composición del snack ofrecido es la siguiente (en % del peso): Migas de pan seco, preferiblemente pan blanco 18.70-19.00%, producto queso 36.66-36.80%, aceite vegetal refinado, preferiblemente aceite de colza 7.25-8.9%, agua 34.30-36.61%, vitamina C 0.01%, aderezos (eneldo o ajo seco) 0.05-0.15%, sustituto de sal común 0.68-0.84% (preferiblemente 0.68%).

 ver más...


## Alimentos

### Método y aparato para recortar ensaladas

Publicada en CEVIPYME - Frutas y Hortalizas, 07/14/2010.

Publicada en CEVIPYME - Frutas y Hortalizas, 07/14/2010.

El método incluye el mantener una ensalada al cerrarla para agrupar las hojas sin presión excesiva. Una imagen de la ensalada en la posición cerrada es tomada y almacenada utilizando un dispositivo de visión (6). Los extremos de las hojas de la ensalada, en la posición cerrada, se cortan utilizando una unidad de corte (71), por ejemplo, cuchillo eléctrico, o dispositivo de corte (7), controlado por una unidad de procesamiento lógica.

 ver más...

### Especies Bifidobacterianas

Publicada en CEVIPYME - Lácteos, 07/14/2010.

Publicada en CEVIPYME - Lácteos, 07/14/2010.

Una nueva bacteria GC61, perteneciente al gen Bifidobacteriano, composiciones probióticas que incluyen dicha bacteria, particularmente productos alimenticios, y el uso de dicha bacteria en el tratamiento de enfermedades, tales como enfermedades gastrointestinales.


 ver más...

### Extractos de granada, productos nutricionales que las contienen y sus usos

Publicada en CEVIPYME - Conservas, 07/14/2010.

Publicada en CEVIPYME - Conservas, 07/14/2010.

La presente intervención se relaciona a las nuevas composiciones de extracto de granada, completamente libres de solventes orgánicos, soluble en agua fría en alta concentración, con un contenido de azúcar muy bajo y especialmente estandarizadas para punicalagins, para imitar el perfil natural de los fitoquímicos presentes en el jugo de granada natural obtenido de la fruta granada entera.

 ver más...

# Alimentos

## Película de colágeno porcino

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 07/13/2010.

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 07/13/2010.

Una película de colágeno porcino se hace a partir de un gel de colágeno moldeable. El colágeno porcino es esencialmente colágeno de cerdo. El ratio de colágeno a grasa está usualmente sobre 10:1, por ejemplo, en el rango 25:1 a 50:1


 ver más...

## Maltobionato como antioxidante en productos alimenticios

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 07/08/2010.

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 07/08/2010.

El Maltobionato tiene un efecto antioxidante en alimentos y productos alimenticios. El antioxidante puede ser producido directamente del almidón o maltosa ya presente en los productos alimenticios, utilizando procesos catalizados enzimáticamente. La producción de antioxidantes puede ser realizada en una fracción aislada de un producto alimenticio, desde el cual puede ser añadido de vuelta al proceso de producción alimenticia, o al producto alimenticio final. Alternativamente, el antioxidante puede ser producido como una parte integral del proceso de producción alimenticia añadiendo las enzimas relevantes al proceso.

 ver más...

## Empaque de alimentos apilados envueltos y método para empaque

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 07/08/2010.

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 07/08/2010.

Se provee un empaque de alimentos y método para formarlos, donde el empaque de alimentos incluye una envoltura que rodea una pila de productos alimenticios y un par de soportes, uno a cada extremo de la pila, que se encuentran adjuntos dentro de la envoltura. Los soportes o sellos proveen de una superficie de respaldo o de sello para ser utilizados en formar los sellos finales en la envoltura exterior. Se puede aplicar presión contra los soportes durante la formación de los sellos finales.

 ver más...


# Alimentos

## Sistema para pasteurizar alimentación animal

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 07/08/2010.

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 07/08/2010.

Se explica un sistema para pasteurizar alimentos animales, incluyendo una unidad de pasteurización y una unidad de enfriamiento diseñada como un intercambiador de calor ( 3sors3 ). La altura (H) del intercambiador de calor ( 3sors3 ) es un múltiplo del ancho máximo (D) existente. Se provee de un tubo dentro del intercambiador de calor ( 3sors3 ) como un serpentín de enfriamiento (6), que se extiende casi por la altura completa (H) del intercambiador de calor ( 3sors3 ).

 ver más...