

# SUMARIO

Año XXII, N°6, julio 2016

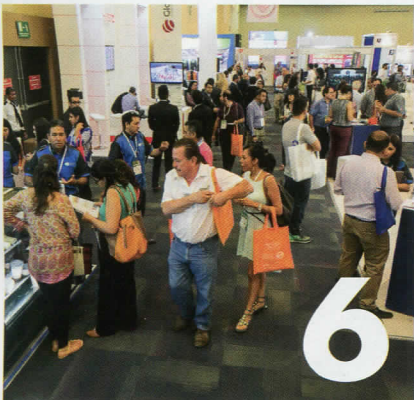
Informe Especial

## LÁCTEOS: INNOVACIÓN Y GENERACIÓN DE VALOR



La categoría de lácteos, que incluye leches, yogures y quesos, entre otros productos, es una de las más dinámicas dentro de la industria alimentaria. Los profesionales han sabido reformular estos alimentos de la canasta básica para sumar valor agregado y que siempre estén a la vanguardia de la innovación.

- |   |    |
|---|----|
| <b>MÁS ALLÁ DE LA LECHE FLUIDA</b>                            | 16 |
| Por Dra. Cristina Chuck Hernández                             |    |
| <b>BOCADITO AGRIDULCE A PARTIR DE LACTOSUERO</b>              | 20 |
| Por M. Castells, D. Corrales, M. Rolón, F. Pino y D. Szkvarka |    |
| <b>LOGRANDO LA TEXTURA IDEAL EN QUESOS</b>                    | 24 |
| Por Pactli Alexis Cabanétos Renaud                            |    |
| <b>LECHE EVAPORADA, CREMOSIDAD EN ASCENSO</b>                 | 28 |
| Por Griselda Vega   |    |
| <b>INNOVAR, UNA EXPERIENCIA GLOBAL</b>                        | 32 |
| Por Paola Papaleo   |    |
| <b>AUTOSUFICIENCIA LECHERA, EL DESAFÍO</b>                    | 34 |
| Por Griselda Vega   |    |
| <b>FACTORES QUE AFECTAN LA TEXTURA DE LOS YOGURES</b>         | 38 |
| Por Lic. Graciela Taboada                                     |    |



## Eventos

### EL FTS & EXPO GUADALAJARA SE APUNTA COMO UNA GRAN OPORTUNIDAD PARA ESTABLECER NEGOCIOS 6

Por Griselda Vega

Su primera edición, la cual tuvo 3.795 asistentes, significó una gran oportunidad para acercar a todo el Bajío con proveedores y líderes de la industria de A&B, así como contribuir con su profesionalización.

### Métodos de Control NUEVOS DESAFÍOS EN FOOD SAFETY 50

Por Agustina Karl

El interés creciente por la seguridad en los alimentos por parte de los integrantes de la cadena de suministro, llevó a adoptar medidas de control y la generación de esquemas de certificación de los procesos en cada una de las etapas del sistema alimentario.

### Nutrición BONDAD Y VALOR NUTRICIONAL DE LA SOJA 62

Por Griselda Vega

El consumo de aceites y grasas en años pasados mantenía una proporción similar entre grasas de origen animal y aceites de origen vegetal. Ahora se prefieren los aceites de origen vegetal, por lo que la soja ha tenido un fuerte despegue como una principal fuente de aceites vegetales comestibles.

### Comercialización LA FDA MODERNIZA LA ETIQUETA NUTRICIONAL 76

Por Jorge Ymay

Gracias a las nuevas regulaciones de la FDA, el objetivo de la reforma de la etiqueta de los alimentos busca ayudar a los consumidores a escoger dietas más saludables y extender a las compañías elaboradoras de productos alimenticios, un incentivo para el mejoramiento de las cualidades nutritivas de sus productos.

## INDICE

- 44 ACTUALIDAD ALIMENTARIA
- 54 SANIDAD, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN  
Por Gustavo González González
- 58 CONSERVANDO LA VIDA DEL ALIMENTO  
Fuente: Grupo Pochteca
- 66 GRASAS: NI TAN BUENAS NI TAN MALAS  
Por Paola Papaleo



- 68 XOCONOSTLE, DULCE ALTERNATIVA  
Por Dr. Joel Corrales García
- 72 IEPS, ¿LA FÓRMULA PARA REDUCIR CALORÍAS?  
Por Katherine Rich
- 78 IMPULSO A LA INNOVACIÓN  
Por Griselda Vega
- 84 NUEVOS PRODUCTOS
- 86 AGENDA