

Creadora del



Director

Daniel Nacach

Directora de Eventos

Laura Fernández

Gerente Comercial  
InternacionalTomás Hirsch  
[thirsch@enfasis.com](mailto:thirsch@enfasis.com)Gerente Comercial  
México y EEUUAlejandro Cantarelli  
[acantarelli@enfasis.com](mailto:acantarelli@enfasis.com)Publicidad  
InternacionalCarolina Bernini  
[cbernini@enfasis.com](mailto:cbernini@enfasis.com)Publicidad  
México y EEUUPatricia López  
[plopez@enfasis.com](mailto:plopez@enfasis.com)Mónica Mateos  
[mmateos@enfasis.com](mailto:mmateos@enfasis.com)

Secretaría de Redacción

Marcela Vincenti  
[mvincenti@enfasis.com](mailto:mvincenti@enfasis.com)Editora en Jefe  
México y CentroaméricaSandra Huchim  
[shuchim@enfasis.com](mailto:shuchim@enfasis.com)Editora General  
de ContenidosGriselda Vega  
[gvega@enfasis.com](mailto:gvega@enfasis.com)

Reportera

Guillermina García  
[guillerminagarcia@enfasis.com](mailto:guillerminagarcia@enfasis.com)

Diseño Gráfico

Rodrigo Gatica  
[rgatica@enfasis.com](mailto:rgatica@enfasis.com)Suscripciones  
ArgentinaBeatriz Stancanelli  
[suscripciones@enfasis.com](mailto:suscripciones@enfasis.com)  
+54 11 4722 0984Suscripciones  
MéxicoMirele Montes de Oca  
[suscripcionesmx@enfasis.com](mailto:suscripcionesmx@enfasis.com)  
+52 55 5605 1777 ext. 113

# SUMARIO

Año XXIV, N° 9, octubre 2018

Informe Especial

## NATURALIDAD Y ETIQUETA LIMPIA



La etiqueta limpia se ha movido más allá de ser una tendencia y ahora es considerada como estándar en la industria alimentaria. Hoy proporcionar información clara, limpia y entendible al consumidor es un deber de los fabricantes de alimentos. Para ello, éstos deben analizar qué desean comunicar y qué cambios deben hacer en sus productos, así como sustituir ingredientes como sabores o colores artificiales por naturales, reemplazar o eliminar aditivos químicos y "limpiar" las etiquetas de información. Posicionar productos bajo este concepto implica un trabajo y un compromiso adicional, pero no imposible.

### ETIQUETADO LIMPIO, MÁS ALLÁ DE UNA MODA

14

Griselda Vega y Sandra Huchim

### NATURAL + ETIQUETA LIMPIA: DOS MEGA TENDENCIAS

20

Peter Thøysen, Tina Hornbaek y Graciela Taboada

### PROTEÍNA DE SUERO, UNA SOLUCIÓN SIMPLE Y CLARA

26

Alexandra Izrastzoff

### UN REQUISITO QUE LLEGÓ PARA QUEDARSE

32

Richard Mayer

### MEJORES ETIQUETAS = MEJOR NUTRICIÓN

36

Sergio Britos

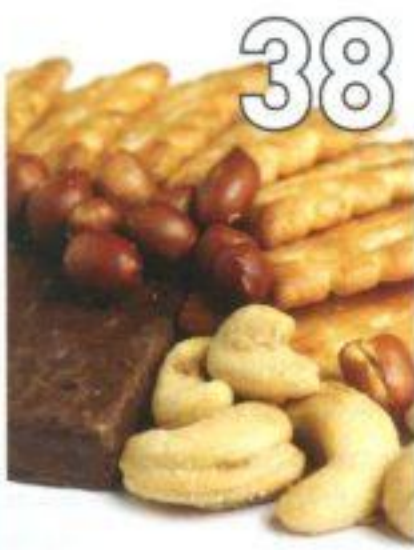

[www.enfasis.com](http://www.enfasis.com)

ÉNFAIS ALIMENTACIÓN, revista mensual, octubre 2018. El contenido de las notas firmadas no necesariamente representa la opinión del editor y es exclusiva responsabilidad de los autores. Autorizada como Publicación periódica por SEPOMEX, Registro Postal PP09-1248.

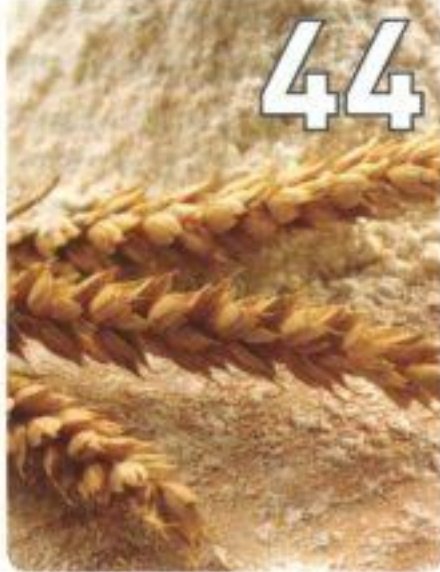
México: Revista auditada por la Secretaría de Gobernación Padrón de Medios Impresos Certificados Folio: 006-006. Certificado de reserva otorgado por el Instituto Nacional de Derecho de Autor N° 04-2004-020309582800-102. Número de Certificado de Licitud de Título: 13111. Número de Certificado de Licitud de Contenido: 16983. Domicilio de la publicación: Medellín No. 338, Piso 3, Col. Roma Sur, Cuauhtémoc, 06760, México D.F.

Argentina: Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723. Registro Nacional de Propiedad Intelectual N° 572.030. Representante de Énfasis en Taiwan: ALTA PUBLISHING COMPANY. Contact Person: Tony Shen. Tel.: 886-4-2350-3515 Fax: 886-4-2350-5151. e-mail: [altapeck@ms76.hinet.net](mailto:altapeck@ms76.hinet.net). Address: 8F-5, No 97, Sec. 3, Taichung Port Rd., Situn District, Taichung City 407, Taiwan.





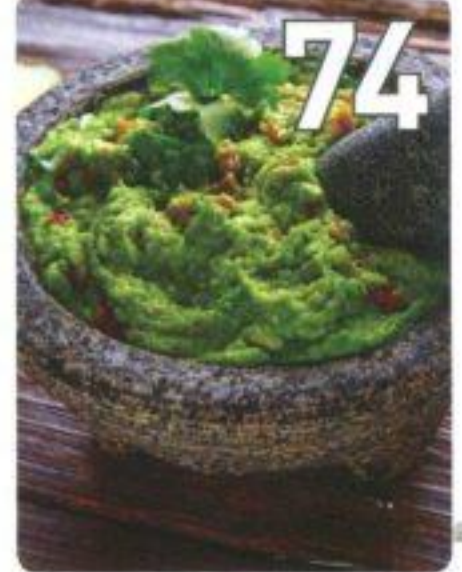
38



44



58



74

Métodos de control

**NUEVAS FORMAS Y TEXTURAS CON EXTRUSIÓN DE ALIMENTOS** 38

Griselda Vega y Guillermina García

La extrusión es una tecnología que abre oportunidades a los fabricantes a la hora de ampliar o transformar la gama de sus productos o de materias primas en productos intermedios modificados.

Ingredientes

**CARBOHIDRATOS BUENOS VS. MALOS: ¿CUÁL ELEGIR?** 44

Lety Ortega

Los carbohidratos o glúcidos son los compuestos orgánicos más abundantes en la naturaleza y los más consumidos. Pueden agregarse a productos alimenticios para proporcionar nutrientes, mejorar la textura y la calidad.

Índice

- 10 ACTUALIDAD ALIMENTARIA
- 50 ALIMENTOS ESPECIALIZADOS Y SU PAPEL EN LA DIABETES  
Elisa Gómez y Camila Guevara
- 54 COMER BIEN Y VIVIR MEJOR  
Susana Zurschmitt
- 64 LA LUCHA PARA DETENER LA MALNUTRICIÓN  
Marcela Leal
- 68 1000 DÍAS DE NUTRICIÓN: LA BASE DEL FUTURO INFANTIL  
Griselda Vega
- 78 HACIA UNA E-REGULACIÓN SEGURA  
Kantar Worldpanel / Deloitte
- 82 INDULGENCIA NATURAL PARA UN PLACER SANO  
Griselda Vega
- 86 NUEVOS PRODUCTOS
- 88 AGENDA
- 90 ÍNDICE DE ANUNCIANTES

Nutrición

**VITAMINA K2 MK-7: HUESOS SANOS, CUERPO SANO** 58

Jim Beakey

La vitamina K2 juega un rol vital en la salud ósea durante toda la vida. Es una vitamina esencial y liposoluble como las vitaminas A, D y E. En conjunto con la vitamina D3, la vitamina K2 asegura que el calcio actúe como se debe en el cuerpo.

Productos alimenticios

**SALSAS, UN MUNDO CON AMPLIAS POSIBILIDADES** 74

Griselda Vega y Guillermina García

Las salsas generalmente son utilizadas como acompañamiento de ensaladas, rellenos y en diversos alimentos y/o platillos. De aquí nace su importancia y alta demanda en la dieta diaria del consumidor.

Revista oficial



Agradecemos a:

Chr. Hansen, Arla Foods Ingredients y Nature's Heart por haber facilitado el uso y/o reproducción de fotos de su propiedad.

Diseño: Rodrigo Gatica