

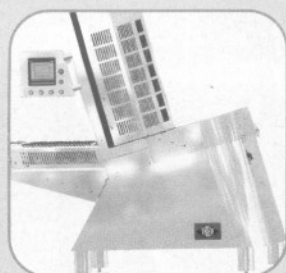
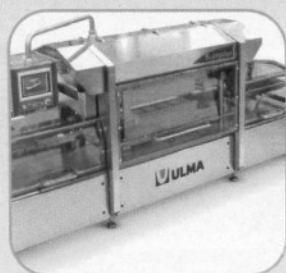
Editorial

- 6 **El SUH y la manipulación de alimentos**
M.V. Néstor Galibert (h)



Empresas

- 14 **ISP - Germinal Argentina S.A.**
Promix Plus: solución innovadora para salchichas, mortadelas y todo tipo de pastas finas
- 15 **La responsabilidad social y la innovación**
Saber escuchar está en la base del éxito de las organizaciones. Cr. Cristina López
- 16 **Hanovia**
Desinfección UV en la industria de procesamiento de carne
- 17 **Tecnoalimenti S.R.L.**
Incorpora la distribución de los productos de Industrias Better
- 18 **Yanis S.R.L.**
Intercambiadores de calor de acero inoxidable
- 19 **Cabaña Argentina**
Invierte en un nuevo frigorífico
- 20 **Metalúrgica CADE**
Norias de alta calidad para frigoríficos de todo el país
- 22 **ULMA**
Scorpius 1000: nueva termoselladora para el envasado de productos colocados en barquetas
- 23 **MIT Maquinarias S.A.**
Feteadora Divider 440 de TREIF : un paso adelante en la tecnología de feteado
- 24 **Habasit**
ModulCLEAN: innovador sistema para la limpieza de HabasitLink®
- 26 **Prime International S.R.L.**
Sistema de precinto para esófagos "Cocodrilos®": colaborando con la calidad, seguridad e higiene en la faena de vacunos
- 29 **Tecnofrig**
Arrancadora de cueros a tambor AC-120
- 30 **Paganini & Comba Hnos. y Cía. S.R.L.**
Bombo masajeador de carne
- 32 **Tecnvac**
Envasadoras al vacío, bombas de vacío y túneles de termocontracción

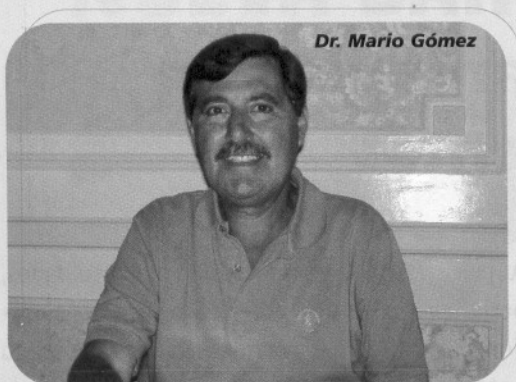


Inocuidad

- 34 **La FDA respalda la inocuidad de los productos obtenidos de animales clonados**
- 36 **La tecnología nuclear en la conservación de alimentos. Desafíos y perspectivas - 2ª Parte.** Bárbara Pérez Rivero
- 64 **Influencia del campo magnético sobre el crecimiento de *S. aureus* en lomo ahumado.**
Tania María Guzmán; Armando Bécquer Lombard; Gilda Guerra; Humberto Sarduy Cruz; Jesús Abreu Mirabal




La "Semana del Alimento Sano" una apuesta comprometida con la inocuidad



Dr. Mario Gómez

El Departamento de Bromatología del Municipio General Pueyrredón, ubicado en la localidad Mar del Plata, planifica en forma conjunta con Publitec la 10ª edición de "La Semana del Alimento Sano" que se llevará a cabo del 3 al 6 de noviembre bajo el tema "Alimentos y Turismo". Su Director, Dr. Mario Gómez, dialogó con *La Industria Cárnica Latinoamericana* sobre el origen de una propuesta que ya lleva nueve años difundiendo la importancia de la inocuidad de los alimentos.

Pág. 8

Calidad	40	Protocolo de calidad para jamón crudo
CAICHA	46	Una valiosa concreción: Protocolo de Calidad para jamón crudo Ing. Martín de Gyldenfeldt
	48	La Nueva Asturiana S.A. La calidad como estrategia empresarial
Review	50	Cambios bioquímicos y generación del sabor y aroma en embutidos fermentados. Parte IV. Influencia de la proteólisis (2ª Parte: Influencia de la proteólisis en el sabor y aroma del producto) Herranz, B.; Ordóñez, J.A. ; Cambero, M.I.; Hierro, E. y de la Hoz, L.
Procesos	52	Efecto de la incorporación de aditivos convencionales y concentrados de proteína láctea sobre parámetros tecnológicos y físicos de músculos bovinos cocidos mediante el sistema sous vide. N. Szerman, P. Orlando, C.B. Gonzalez, A.M. Sancho, G. Grigioni, F. Carduza y S.R. Vaudagna
Ingredientes	58	Efecto del aceite esencial de tomillo mendocino (<i>Acantolippia seriphoides</i>) en la cinética de la oxidación de lípidos Miralles, Susana; Medina, Rosa; Zimmermann, Mónica; Amadio, Claudia

Indice de Anunciantes

ACERBELT	57	MEDICA TEC	55
ALFA ARGENTINA	11	METALURG. CADE	20
ALIMENTO SANO	45	METALURG. VALENTI	63
ARYSA	CT-33	MIT MAQUINARIAS	2
AVICOLA Y PORCINOS	28	NALCO	RT
BERNESA	7	PAGANINI	37
CHIACCHIERA	65	PEHUEN	31
COOL TAINER	17	PIEDMONT	47
CORDIS	RCT	POLY CLIP	1
CREMONA INOXIDABLE	3	RAH	35
CRIPPA	29	REEFER LINE	66
DINAMITA	41	TECNOALIMENTI	21
HAYKU	15	TECNOFRIG	T
ISP ARGENTINA	13	TECNVAC	39
ISS	49	TESTO	43
ITZA	61	TRES VALLES	59
LAB. AMEREX	27	VMC	25
LAB. DARIER	26	VOUKET	9
MAGIAR	23	YANIS	53
MAUMETAL	67		

Staff

Director: Néstor E. Galibert
 Directora Editorial: Prof. Ana María Galibert
 Relac. Internac.: Prof. M. Cristina Galibert
 Dirección Técnica: M.V. Néstor Galibert (h)

Dirección, Redacción y Administración
 Av. Honorio Pueyrredón 550
 (C1405BAP) Bs. As. - Argentina
 Tel. y Fax: (54-11) 4903-9600 (rot.)
<http://www.publitech.com>
 E-mail: info@publitech.com.ar
 C.U.I.T. N° 30-51955403-4

Esta revista es propiedad de Publitec S.A.

Impresión

GRAFICA PINTER S.A.
 México 1352/55 (C1097ABB) Buenos Aires
 Tel./Fax: (54-11) 4381-1466
graficapinter@graficapinter.com.ar

Miembro de:



Revistas online en: www.publitech.com