



Año  
XXVI  
169

# La Industria Cárnica®

L A T I N O A M E R I C A N A

■ Ganadería y cambio climático ■ Carne aviar ■ CAICHA ■ Alimentaria 2012 ■ Software para inocuidad ■ Escherichia coli ■ Radiactividad ■ Frigoríficos del INTI ■ Bacterias lácticas ■ Salchichón ■ FDA: Ley de modernización ■ Enfocando 2011 ■

ISSN 0325-3414

www.publitec.com



## Arysa Argentina S.A. Aditivos para alimentos

investigación y desarrollo



producción y calidad

servicio y asistencia

Distribuidor para la Industria Cárnica en Argentina:



CPI FOOD INGREDIENTS



TECNOLOGÍA Y PRODUCTOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Transglutaminasa

www.arysa.com.ar

Lerma 103 - V. Tesei - Tel.: (54-11) 4450-9297/4459-4985 - contacto@arysa.com.ar



## El ganado emerge de la larga sombra

Para la FAO, la intensificación y la mayor eficiencia son el camino para mitigar las emisiones

Henning Steinfeld

Pág. 8

## Agroindustria

16

### Cadena alimentaria de la carne aviar

Ing. Agr. Karina F. Lamelas; Ing. Zoot. Gisela Mair



## Empresas

20

### Alfonso Chiacchiera

Mezcladora a cintas

22

**Tecnoalimenti S.R.L.** Transglutaminasa y alginatos de BDF Natural Ingredients: ventajas de su utilización en productos cárnicos

24

**Oscar Mancini S.A.** Bandas transportadoras higiénicas Volta: seguridad sanitaria, ahorro de costos y aumento de productividad

25

### Metalúrgica CADE

Restrainer para animales menores: mayor rapidez y más bienestar animal en las plantas de sacrificio de porcinos y ovinos

## Capacitación

26

### Enfocando 2011

Una mirada imprescindible en la industria de alimentos y bebidas



## Instituciones

28

### INTI: inician construcción de frigoríficos en el interior

Se abre el camino para la instalación de los frigoríficos proyectados por INTI en Corrientes, Santa Fe y La Rioja

38

**Alcances de la nueva Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos de la FDA.** M.Sc. Gisela Kopper

44

**Investigan la colonización de las E. coli en el ganado bovino**

## Ferias

36

### Alimentaria 2012

Internacionalización, competitividad y marca centrarán el discurso estratégico del salón



## Inocuidad

30

**El INTI presidirá la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos**

40

**Software para la inocuidad en los alimentos**

Una herramienta para evitar contaminaciones. Por Jose Cavoret

46

**Los alimentos contaminados con radiactividad en Japón**

Cesio e Yodo radiactivos aparecieron en leche y verduras. Preocupa la contaminación del mar

## CAICHA

32

**La importación de carne de cerdo.** Ing. Zoot. Martín de Gyldenfeldt

34

**Frigorífico 103. Una empresa que optimiza la integración de la res porcina**

## Review

50

**Mecanismos antagónicos de las bacterias lácticas para inhibir el desarrollo de microorganismos patógenos y del deterioro.** Tatiana Beldarraín Iznaga

## Procesos

55

### Desarrollo de un salchichón crudo curado

María Aloida Guerra\*, Ramón Santos, Tatiana Beldarraín, Urselia Hernández, Roger de Hombre, Zobeida Frómata, Frank Rodríguez, Norma Vergara, Carmen Casañas y Cecilia Carrillo