



Tecnología Láctea®

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



- Gob. de la Ciudad ■ Mercados lácteos ■ Denominación de origen ■ Mercoláctea 2009 ■
- Quesos de oveja ■ Queso Goya ■ Acidos grasos en leche ■ Desbacterizadora ■ Inlain ■



ISSN 0328-4166

www.publitem.com

CEIAL
001



BK Giulini

www.bkga.com.ar



Formulemos juntos el futuro





Dr. Ignacio Parera (Izq.) y Dr. Vicente Ventura Barreiro

El Gobierno de la Ciudad capacita a manipuladores de alimentos

El objetivo es mejorar la higiene y prevenir la aparición de ETAS

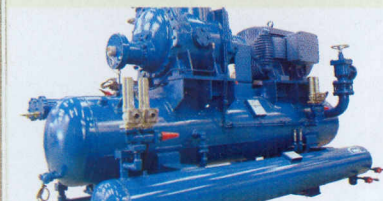
El Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires se ha impuesto como objetivo optimizar todos los aspectos relacionados con higiene y la seguridad alimentaria, para ello despliega una variedad de acciones de capacitación, monitoreo y control de establecimientos.

Pág. 6



Empresas

- 18 **Cordis S.A.** Amplia variedad en coberturas y pinturas para quesos
- 20 **Aurial Alimentos y Bebidas.** A partir de 2009 continuará elaborando y comercializará con marca propia su línea de limpieza y desinfección.
- 21 **BK Giuliani.** Las sales fundentes JOHA cumplen 80 años
- 22 **Ewy Consulting.** Eliminación de arsénico a escala domiciliaria. Agua saludable, rica y abundante
- 23 **Tecnar.** Pasteurizadores de leche (P.M.O.)
- 24 **ETI S.R.L.** 35 años aportando experiencia en soluciones tecnológicas para la industria láctea. Nuevo diseño en centrales de limpieza química CIP
- 25 **VMC Refrigeración S.A.** Fabricó su compresor a tornillos n° 1000



Mercados

- 10 **El mercado de los productos lácteos en el mundo**
Office de l'Élevage (Oficina Nacional para Productos Lácteos y Cárnicos) de Francia



Procesos

- 26 **Opciones para una mayor durabilidad de la leche**
Iloi Wasen - Area Sales Manager Iberoamérica- Gea Westfalia Separator GmbH
- 30 **Tecnología aséptica: la fuerza detrás del crecimiento**
Departamento Técnico de Tetra Pak
- 32 **Aplicación de Accelerzyme® CPG en quesos**
Departamento Técnico de DSM

Ferias

- 36 **Se aproxima la 9ª edición de Mercoláctea, el encuentro de mayor calidad de la cadena láctea**
Del 7 al 10 de mayo, en la Sociedad Rural de San Francisco, Córdoba



Nutrición y Salud

- 48 **Valor nutritivo de quesos elaborados a partir de leche de oveja**
Ramón, Adriana Noemí; Quipildor, Silvia; Cravero Bruneri, Andrea Paula; Morón Jiménez, María Joaquina; De la Vega, Sara y Borelli, María Florencia
- 56 **Perfil de ácidos grasos y estabilidad oxidativa de mantecas elaboradas con leche de vacas que reciben dietas con aceite de soja**
Marco Antônio Sundfeld da Gama; Fernando César Ferraz Lopes; Juliana Cristina Sampaio Rigueira; Adriana Correia Mendonça; Cecília Muller Bandeira; Bruno Martins Dala Paula; Maria Beatriz Abreu Glória; Marlice Teixeira Ribeiro; Carlos Gustavo dos Santos Ribeiro; Maria Gabriela Campolina Diniz Peixoto

Calidad

- 42 **Quesos franceses con "Appellation d'Origine": la fuente del sabor**
- 52 **Determinación cuantitativa de aminoácidos libres en quesos Goya de la Argentina por derivatización con 6AQC y RP-HPLC**
Giraud M., Sánchez Tuero H., Muset G., Pavesi R., Markowski I.
- 58 **Informaciones**
- 60 **Directorio de Proveedores**