



Año
XVIII
77

Tecnología Láctea[®]

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

■ Encuentro de Pymes Lácteas ■ El desafío de la Argentina ■ SIBAL 2013 ■ Quesos tipo Grana ■ Estrés calórico ■
■ XIV CyTAL ■ Instalaciones y bienestar animal ■ Nutrigenómica y perfil lipídico de la leche ■ Fermentación de lactosuero ■

ISSN 0328-4158

www.publitec.com



Diagramma S.A.
BIOTECNOLOGÍA

Fermentos Lácticos
Fermentos Cárnicos
Inoculantes para ensilados
Probióticos
Antimicrobianos
Colorantes para productos lácteos



San Lorenzo 1055 | 3000 | Santa Fe | Tel. 0342. 4584245 / Fax. 0342. 4598436

www.diagramma.com.ar



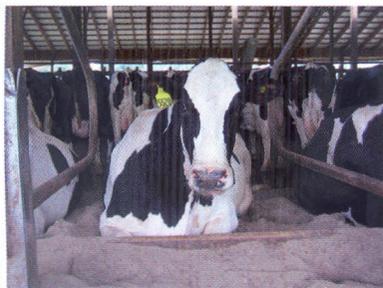
Instituciones

- 10 El desafío de la Argentina**
Guy Sorman
- 20 Simposio Internacional de Bacterias Lácticas (SIBAL)**
Reunirá del 16 al 18 de octubre a destacados investigadores argentinos y del exterior
- 22 XIV Congreso CyTAL de la AATA**
Se dictarán un curso y conferencias pre-congreso
- 24 Primer Seminario Internacional sobre Valorización de Suero en Quesería**
Participaron más de 100 representantes de pymes queseras del país y Latinoamérica



Empresas

- 14 GEA Westfalia Separator**
Presenta su nueva línea de descremadoras "Green line", especialmente diseñadas para pequeños productores de la industria láctea y sus derivados
- 15 Simes S.A.**
Presentará en FITHEP su miniplanta para helados
- 16 Aneko S.A.**
La filtración por membranas
- 17 Cuchillas Duper**
Cuchillas industriales para diferentes tipos de aplicaciones
- 18 Diagramma S.A.**
Primera compañía en Latinoamérica que desarrolla y elabora cultivos para la industria láctea y otros sectores de la alimentación



Bienestar animal

- 26 Ventajas de la gestión del estrés calórico en el rodeo lechero**
Dr. Israel Flamenbaum
- 36 Aspectos de bienestar animal en el diseño de instalaciones para vacuno lechero**
Deborah Temple, Eva Mainau, Xavier Manteca

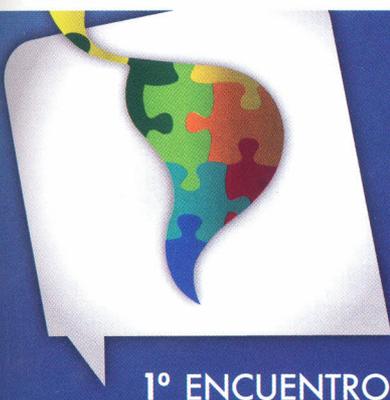


Nutrición y salud

- 30 Mitos y falacias sobre el consumo de leche y sus derivados**
Sergio Calsamiglia
- 32 ¿Qué es la nutrigenómica? Un ejemplo sobre la regulación del perfil lipídico de la leche**
P. G. Toral, G. Hervás y P. Frutos

Calidad

- 40 Diferenciación de quesos tipo grana de distintos orígenes a través del análisis de los perfiles de compuestos volátiles**
Wolf, I. Verónica; Perotti, M. Cristina



1º ENCUESTRO LATINOAMERICANO PARA PYMES LÁCTEAS

Se aproxima el 1º Encuentro Latinoamericano para Pymes Lácteas

Las pymes lácteas de Latinoamérica se reúnen bajo
la consigna "Integración, Capacitación y Buenos Negocios"

El gran evento de las pymes lácteas latinoamericanas tendrá lugar en el Centro de Convenciones del Complejo Los Silos de la ciudad de Santa Fe, los días 2 y al 3 de octubre. Bajo el lema "Integración, Capacitación y Buenos Negocios", además de promover la integración de las pymes latinoamericanas el encuentro será una gran oportunidad para el desarrollo de las pequeñas y medianas industrias lácteas y sus trabajadores.

Pág. 6

Procesos 46

Ciencia y tecnología en la elaboración de quesos

Ing. Carlos Meinardi

Review

52 Uso de la fermentación para el aprovechamiento del lactosuero

Juan Sebastián Ramírez-Navas



JORVIC S.A

INGENIERIA DE PROYECTOS, MAQUINAS Y EQUIPAMIENTOS PARA LA INDUSTRIA LACTEA ALIMENTICIA



Cada vez nos exigimos más.
Cada nueva exigencia es una tecnología mejor.
Y en cada nueva tecnología
"Sumamos más Clientes Satisfechos"

WWW.JORVICA.COM

JORVIC S.A.: Telefono: 0353-4920290/082/083 - Email: Ventas@jorvicsa.com - JORVIC DO BRASIL LTDA.: Phone/fax: (19)-3833-3492 Email: jorvic.adm@terra.com.br