

energético o calórico de hidratos de carbono y grasas es bajo, según información proporcionada por la Asociación Nacional de Establecimientos TIF (ANETIF). La producción de embutidos en el país en 2014, según el INEGI, llegó a 863 mil toneladas con un valor de la producción de 28 mil millones de pesos (US\$1,781 mil millones). La producción de salchichas y jamones representó el 90% del total de los embutidos elaborados en ese año, mientras que el restante correspondió a productos como queso de puerco, chorizo, longaniza, tocino y mortadela, principalmente. De la misma forma, el 46% de los productos corresponden a embutidos de ave, el 19% a productos a base de carnes rojas y el restante a mezclas. Entre 2007 y 2014 se tuvo un crecimiento en la producción de embutidos del 30.4%, siendo los productos de ave los que experimentaron su mayor crecimiento. ●

### DSM RINDE HOMENAJE A CIENTÍFICOS SOLIDARIOS

Royal DSM abre el debate sobre la contribución de la ciencia a la sociedad rindiendo homenaje a los científicos de todo el mundo que quieren marcar una diferencia positiva en la sociedad. La campaña hace hincapié en las principales necesidades de la sociedad mediante una narrativa convincente y el aporte de personas inspiradoras. La pieza central es un breve documental acerca de cinco científicos independientes de distintos lugares del mundo que hacen enormes esfuerzos y se sacrifican a nivel personal para crear soluciones que contribuyan a un mundo mejor. Se puede acceder en: [www.sciencecanchangetheworld.org/](http://www.sciencecanchangetheworld.org/). ●

### MITA EN MODALIDAD INTENSIVA

La Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires de la República Argentina (FAUBA) y la Universidad de Parma de la República de Italia, informan que desde el mes de julio de 2016 se iniciará el Master Internacional en Tecnología de los Alimentos (MITA) con modalidad presencial destinado a profesionales de países de Latinoamérica no residentes en Argentina. Pretende formar especialistas capaces de integrarse y cooperar en equipos multidiscipli-



plinarios, con base en química, microbiología, físico-química, contaminantes químicos y biológicos, material de packaging, transformaciones químicas y mecánicas, entre otras, dedicados a la producción, investigación, al desarrollo y a la innovación de alimentos, tanto en la industria alimentaria como en otros ámbitos del ejercicio profesional (universidades y otros centros de investigación, e instituciones Públicas de control de los alimentos, etc.). Las clases se realizan en la sede de FAUBA. El MITA cuenta con una doble titulación: la Universidad de Parma otorga el título de Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos y la FAUBA el de Posgrado en Alta Dirección en Tecnología de los Alimentos. Más información: [http://www.uniparmafauba.agro.uba.ar/mita\\_latinoamerica.php](http://www.uniparmafauba.agro.uba.ar/mita_latinoamerica.php) ●

### DISEÑAN ENVASE QUE DETERMINA CALIDAD DE ALIMENTOS

En la actualidad se ha incrementado el consumo de productos mínimamente procesados, elaborados a base de frutas y hortalizas con bajos niveles de conservantes. Investigadores de la Facultad de Ingeniería Química (FIQ) de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (México), diseñaron un envase activo capaz de determinar la calidad del producto. Dotado de un sensor de flexión, el envase puede indicar de manera automática si el producto se ha fermentado por microorganismos, así como de la presencia de dióxido de carbono y otros gases. Mediante esta herramienta, las industrias podrían identificar productos con probabilidad de deterioros microbianos y próximos a caducar, para tener un control de calidad de los alimentos durante su distribución. El envase está hecho de polietileno rígido, cuenta con una base y tapa cilíndrica, y es resistente a golpes, roturas, perforaciones y al contacto con el agua. Su diseño le permite ser utilizado en ambientes con diferentes niveles de temperatura y humedad. ●

### POSTRES QUE AYUDAN A PREVENIR ENFERMEDADES

Postres que estimulan la digestión a través de la biotecnología fortalecen el sistema inmunológico, evitan el desarrollo de enfermedades estomacales o respiratorias y benefician a personas con cáncer, son algunos de los alimentos funcionales producidos por la empresa mexicana Kuragobiotek, llevados al mercado a través de un sistema propio de gestión de tecnología. Comida sabrosa y que genere un beneficio a la salud es la filosofía de la compañía Jaliscience, que por medio de alianzas con distintas instituciones como el Centro de Tecnología Avanzada (CIATEQ), la Universidad de Guadalajara (UdeG) y el laboratorio More Pharma, ha logrado posicionar en el mercado alimentos funcionales sustentados por investigación científica. Una gelatina de mango que es benéfica para personas con cáncer que funciona como probiótico y prebiótico; una gelatina llamada nutrigel, alimento elaborado a base de probióticos y aceites de pescado; un gel digestivo ideal para personas intolerantes a la lactosa; y una natilla que ayuda a la salud gastrointestinal, son algunos de los productos que ya se comercializan. ●

### NATUREX IMPULSA CATEGORÍA DE YOGUR GRIEGO

En los últimos años, el yogur griego ha representado una gran oportunidad en el sector lácteo. Sin embargo, las ventas han comenzado a aplanarse, subiendo sólo un 3% en enero de 2015. Frente a esto, el equipo de innovación SPRINGlab de Naturex desarrolló un concepto de yogur salado que aprovecha los conocimientos de Naturex en verduras sabrosas, hierbas y colores naturales. La aplicación está diseñada para atraer a los consumidores millennials y entusiastas del yogur en busca de bocadillos innovadores. Es una nueva forma de consumir el yogur, no sólo como un aperitivo salado, sino también como un delicioso dip, que trae el sabor del Mediterráneo al servirse encima de una sabrosa mezcla de verduras y hierbas en cubitos. ●