Lacticinios

Los lácteos son salud

octubre-diciembre 2021

Congreso del Sector Lácteo 2021

*

La importancia de las proteínas

*

¿Qué pasaría si no existiera el desperdicio de alimentos?

*

Calidad y Precio: Retos para la economía actual

*

Soluciones innovadoras para reducir el azúcar en los yogures

EDITORIAL

Estimados Afiliados y amigos:

En esta última edición del año les ofrecemos una reseña de nuestro Congreso del Sector Lácteo 2021, que contiene resúmenes de las conferencias de este magno evento llevado a cabo el pasado mes de septiembre.

Incluimos dos interesantes artículos de temas técnicos, uno sobre la importancia de las proteínas, que resalta la alta calidad de las de origen lácteo, y otro enfocado a soluciones innovadoras para reducir el azúcar en los yogures

.

Por demás atractiva y provocadora la propuesta que aquí se expone de eliminar o reducir al mínimo el desperdicio de alimentos, desde la finca pasando por su transporte, almacenaje, procesamiento, y distribución, desempeñando el envasado aséptico un papel fundamental en la conservación e inocuidad de los productos en la parte final del canal comercial.

En otro artículo muy relacionado con el tema anterior, se presentan soluciones de envasado y empacado de alimentos que además de ser amigables con el medio ambiente, buscan hacer la tecnología asequible a pequeñas y medianas empresas sin menoscabo de la calidad.

Aprovecho este último número del año para desearles que pasen felices fiestas decembrinas en compañía de sus seres queridos y desearles lo mejor para el 2022 en lo personal, familiar y en sus empresas.

Ing. Mariano Salceda Servín de la Mora

DANONE

CADA YOGHURT CUENTA UNA HISTORIA

de Proyecto Margarita

Historias de amor, unión, frescura y progreso...

10 años años apoyando ganaderos mexicanos

+500 familias de ganaderos beneficiadas

x3 ingresos en un periodo de 5 años

#LoHacemosLocal

Conoce estas historias en:

- DanoneMx
- danonemx
- DanoneMexico

Lacticinios

Es una edición trimestral, editada por la Cámara Nacional de Industriales de la Leche, ubicada en Av. Benjamín Franklin, número 134, Alcaldía Escandón, c.p. 11800, Cuidad de México.
Número de certificado de Licitud de contenido 7161.
Número de la Revista al título en Derechos de Autor (002382/97), Distribuido gratuitamente por Canilec.
Contacto al Tel. 55 5271-2100 correo-e ilopez@canilec.org.mx visítanos en: www.canilec.org.mx

Edición octubre-diciembre 2021

Consejo Directivo Nacional 2021-2022

Presidente	Mariano Salceda Servín de la Mora
Primer Vicepresidente	Ricardo Villavicencio Contreras
Segundo Vicepresidente	Alfonso C. Gutiérrez Vega
Tercer Vicepresidente	Roberto C. Martínez Vázquez
Tesorero	Héctor Octavio Vilches Landín
Secretario	Mauricio García Perera

Consejeros Propietarios

Xóchitl Morales Macedo
Ernesto Salinas Gómez-Roel
Alfonso C. Gutiérrez Vega
Luis Gerardo Navarro
Alfonso Moncada Jiménez
José Lavín Castañeda
José Carlos Calzada Ortega

Consejeros Suplentes

Eduardo Ruíz Galindo Bracho
Carla A. Suárez Flores
Gerardo Carranco Ortíz
Jorge Van Hoorde Barragán
Alejandro Martínez Riquelme
Rosalba Delgado Alvarado
Galya Montiel Ríos

Contenido

- Congreso del Sector Lácteo 2021
- La importancia de las proteínas
- ¿Qué pasaría si no existiera el desperdicio de alimentos?
- Calidad y Precio: Retos para la economía actual
- Soluciones innovadoras para reducir el azúcar en los yogures

Comisiones de Trabajo

Normalización	Alfonso Moncada Jiménez
Aditivos Alimentarios	Galya Montiel Ríos
Comercio Exterior	Eugenio Salinas Morales
Campo	Ramón Eduardo González García
Enlace Legislativo	Jacqueline Vallejo Bustillo/Roberto Carlos Martínez Vázquez
Fórmulas Infantiles	Javier Luna Carrasco
Nutrición y Salud	Ernesto Salinas Gómez-Roel/Laura Concha Cantú
Politicas Públicas	Ricardo Villavicencio Contreras

Diseño Editorial

V. Isabel López Salgado

Director General

René Fonseca Medina

NUESTROS PATROCINADORES

PLATINO

alpura

DANONE

LALA

ORO

Tetra Pak®
PROTEGE LO BUENO

Jugos del Valle® 1924 SANTA CLARA

SIG

PLATA

Nestlé®

iff

BRONCE

Yakult

Soluciones Eficientes

CHR. HANSEN
Improving food & health

JBT

ALCATRAZ

México
clauger

MEDIOS

edairynews DairyCorp

Ganaderia.com
Pecuarios

CONGRESO DEL SECTOR LÁCTEO 2021

8 AL 10 DE SEPTIEMBRE

Los días 8, 9 Y 10 de septiembre celebramos nuestro **Congreso del Sector Lácteo 2021**, por segundo año consecutivo se llevó en una modalidad a distancia.

Contamos con la asistencia de más 200 representantes de las empresas afiliadas a Canilec, proveedores, ganaderos, académicos y otras personalidades.

Sin duda este congreso se ha venido convirtiendo en uno de los eventos más importantes del sector en su conjunto y cobra gran relevancia ya que representa un espacio propicio para revisar el panorama global de la industria lechera. Este evento tuvo como objetivo dar a conocer los temas que impactan a la industria lechera del país y del mundo, ofreciendo herramientas a las empresas participantes para enfrentar de la mejor manera los retos del actual entorno, apoyándolas con información actualizada para la toma de decisiones.

La apertura dio inicio con la participación del Ing. René Fonseca Medina, Director General de esta Cámara, quien cedió la palabra al Ing. Mariano Salceda Servín de la Mora, presidente de Canilec, quien dio un mensaje de bienvenida y expresó su agradecimiento a los participantes y de manera especial a los patrocinadores. Señaló que ante los retos que se están enfrentando a nivel global, el sector de lácteo tiene un gran compromiso, por lo que resulta pertinente que quienes conforman esta industria se reúnan en este Congreso para analizar el escenario y tomar las mejores determinaciones.

Conferencia:

Conoce tu rebaño: el auge de los productos lácteos locales.

Anissa Wolf

Euromonitor, *Estados Unidos*

CONFERENCIA DEL PRIMER DIA

RESUMEN:

La crisis de salud y la interrupción sin precedentes causada por el Covid-19 han tenido profundos impactos en las economías, las empresas y los consumidores en todo el mundo, cambiando la forma en que los consumidores viven, trabajan y compran.

En este contexto, Anissa Wolf, gerente de investigación de Euromonitor International, expuso que derivado de la pandemia, los temas importantes para el consumidor actual, son la sustentabilidad y la salud, mismos que los llevan a buscar alimentos locales.

Aclaró que los factores que dan este carácter, son los ingredientes con los que están elaborados, la cadena de suministro y su marca, pues todos ellos tienen un impacto directo en la manera que las personas perciben una mercancía determinada.

Estos tres aspectos no son aislados, sino que se complementan entre sí, y permiten balancear el valor de los lácteos con base en una combinación ideal, esto buscando aumentar la demanda y las ventas.

En su ponencia “Conoce tu rebaño: el auge de los productos lácteos locales”, la especialista expuso de acuerdo con los datos de Euromonitor, en los medios digitales, aquellos alimentos que se promocionan como locales, tienen una mayor presencia en los “anaqueles”, versus los comercializados con características generales.

Acotó que uno de los puntos más importantes para el consumidor, incluso por encima de los nutrientes, es el país de origen, justo después del contenido calórico y nivel de modificación genética.

Finalmente, remarcó que la región de procedencia no necesariamente tiene que ser aquella donde radique el público al que va dirigido, sino que debe ofrecer transparencia para brindar un elemento que apoye la toma de decisiones al momento de hacer las compras.

[1]vs. Lala 100® Sin Lactosa parcialmente descremada.

ALIMÉNTATE SANAMENTE Y MANTÉN UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE

Conferencia:

Bienestar animal en el sector lácteo chileno: visión común para construir sustentabilidad.

Alejandra Viedma

Consorcio Lechero, *Chile*

CONFERENCIAS DEL SEGUNDO DÍA

RESUMEN:

La incorporación de la sustentabilidad como eje estratégico en la cadena de valor láctea, es una preocupación internacional y nacional. Alejandra Viedma del Consorcio Lechero de Chile comenta que hoy en día, se estima que para el 2050 la población mundial llegará a los 9.7 mil millones de habitantes, lo que irá de la mano de un incremento en los niveles de ingresos principalmente en los países en desarrollo.

Este crecimiento demográfico y el aumento en los ingresos con su respectivo estándar de vida significarán un mayor consumo de proteína de origen animal a nivel mundial, permitiendo proyectar un aumento del 58% en el consumo de productos lácteos respecto a los niveles actuales. Satisfacer esta creciente demanda supone una gran oportunidad para el sector lácteo, pero al mismo tiempo implicará producir más leche en un escenario de menor disponibilidad de recursos naturales, de trabajadores y, consumidores cada vez más exigentes, todo esto mientras hacemos frente al desafío del cambio climático y la volatilidad de los precios internacionales.

En este contexto, el sector lácteo chileno se ve desafiado a hacer efectivas sus potenciales ventajas comparativas, tanto en el ámbito de su capacidad empresarial, conocimiento y experiencia, así como sus condiciones de suelo, clima y aislación sanitaria. Todas ellas, se deben constituir en una plataforma sólida para asegurar su potencial crecimiento.

En virtud de lo anterior, surge la pregunta respecto a “¿Cómo satisfacemos esta mayor necesidad por productos lácteos, mientras seguimos cuidando el desempeño económico, social y ambiental de toda la cadena láctea?”.

Este desafío lo enfrentamos hoy como sector, con la publicación de la Agenda Desarrollo sustentable del Sector Lácteo de Chile al 2021 en la que se reúnen las prioridades y se establece un posible camino para avanzar como un sector atento a mantener y mejorar el bienestar social y el patrimonio natural que necesitaremos en el futuro.

El bienestar animal en un tema de interés, tanto para la ciudadanía y productores, como para el sector público. Esto se ve reflejado en el desarrollo e implementación de una Ley Sobre Protección de los Animales.

Por su parte, los consumidores están cada vez más exigentes respecto a la calidad ética de los productos de origen animal y los productores con más demandas. Prueba de esto, son los múltiples proyectos e iniciativas sectoriales (mesa técnica de bienestar animal a través del Consorcio Lechero y capacitaciones sobre bienestar animal) que se han venido implementando en los últimos años. Todas estas iniciativas apuntan a mejorar las condiciones en que se manejan los animales y, finalmente, cómo se produce la leche en Chile.

Hoy en día, es posible reconocer los esfuerzos y logros que se han alcanzado en materias de bienestar animal en predios lecheros y empresas vinculadas a la salud animal, los cuales han llevado a cabo proyectos de investigación y actividades de divulgación en conjunto con universidades y vinculadas al Programa de Bienestar Animal que el Consorcio Lechero. No obstante, la brecha de conocimiento sobre bienestar animal en productores y trabajadores de estos predios sigue siendo grande.

Conferencia:
Consumo de los mexicanos y el impacto de los sellos de advertencia en 2021.

Fabián Ghirardelli
CEO de Kantar, *México*

RESUMEN:

Exceso de calorías, azúcares, grasas saturadas, grasas trans, de sodio. Esos son los cinco sellos que forman parte del nuevo etiquetado frontal de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados que, finalmente, entró en vigor en México el 1 de octubre de 2020. De la mano de Fabian Ghirardelli, de Kantar México vamos a entender el impacto que ha tenido esta implementación al consumo.

Y es que a casi medio año de que entró en vigor el nuevo etiquetado que obliga a las empresas a colocar sellos informativos con advertencias sobre el exceso de calorías, sodio u otro ingrediente, no ha afectado los hábitos de los consumidores el México.

Fabián Ghirardelly, consideró que si bien fue una iniciativa masiva, su impacto fue demasiado bajo, ya que en el mercado no hay posibilidades de reemplazo de este tipo de productos.

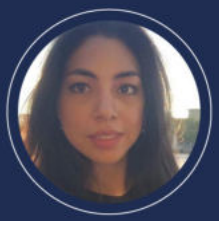
“No vemos un impacto por el etiquetado en México. Ya llevamos seis meses y no estamos viendo un impacto significativo, claro, que podamos asociar a los sellos en el cambio de hábito de compra o consumo de los hogares derivado de los sellos”.

Y es que el año pasado las autoridades modificaron la Norma Oficial Mexicana (NOM) 051 con el objetivo de brindar mayor información nutricional a los consumidores en productos preenvasados, a través de sellos negros en las presentaciones de los artículos.

Además, se eliminó de los empaques a personajes en los productos, ya que la legislación prohibió el uso de figuras animadas, así como deportistas, celebridades, mascotas y otras animaciones para fomentar el consumo de un producto.

Una de las metas de este cambio era poder combatir la obesidad a través de etiquetados con los datos correctos sobre su elaboración o contenido, como la cantidad de calorías según las porciones, entre otros aspectos.

De hecho, a pesar de los sellos negros de advertencia, algunas empresas se reposicionaron y elevaron sus ventas, incrementado sus niveles de crecimiento.



Conferencia:
Agricultura regenerativa en el sector lechero.

Nicholas Camu
Danone, *Estados Unidos*

Paola Nogales
Danone, *Países Bajos*

RESUMEN:

La responsabilidad en Danone, más allá de la recolección de la leche, se inicia con el cuidado de la tierra. A cargo de Paola Nogales, Países Bajos y Nicholas Camu, Estados Unidos, Danone. Nos cuentan la importancia y el compromiso que tiene Danone por el mundo.

Fomentamos una agricultura regenerativa para producir alimentos sanos y equilibrados, respetando los recursos naturales cuidado de la tierra, proteger las fuentes de agua y la biodiversidad, permitiendo restaurar los ecosistemas, mitigando el cambio climático y velando por una alimentación sostenible para futuras generaciones.

La agricultura está hoy en el centro de una serie de desafíos importantes y estamos comprometidos a ayudar a superarlos desarrollando nuevos modelos de agricultura.

Para asegurar la viabilidad del mundo rural, Danone está comprometida con el relevo generacional, apoyando a los ganaderos más jóvenes para que continúen con esta noble labor.

Danone es pionera estableciendo relaciones a largo plazo con sus ganaderos que en un 51% superan los 25 años. Más del 60% de estas relaciones superan la segunda generación de ganaderos.

El objetivo es que en 2025, el 90% de la producción de leche de la compañía proceda de granjas de relevo generacional.

Trabajamos para empoderar a los ganaderos a través de formaciones y de un equipo de expertos profesionales internos y externos, encargados de prestar apoyo y asesoramiento en diferentes áreas: calidad, seguridad alimentaria, gestión técnica y económica, medioambiente, bienestar animal, y legislación.

Uno de nuestros objetivos es reducir las emisiones de CO2 de las granjas con las que colaboramos un 15% entre el 2017 y el 2021, habiendo alcanzado a principios de 2019 una reducción del 9%.

Finalmete, el interés que Danone tiene es garantizar el bienestar animal por lo que el cuidado como el respeto por los animales es primordial.

Danone cuenta con un protocolo propio de bienestar animal elaborado junto con Compassion In World Farming (CIWF), organización benéfica dedicada a asegurar que los animales de granja son tratados con cuidado y respeto.

Finalmente, la proximidad es un elemento central para asegurar la sostenibilidad y la máxima calidad en los alimentos que son producidos por Danone, contribuyendo de esta manera al desarrollo económico y social de las regiones en las que operamos.

Conferencia:
Tendencias del mercado de la leche y lácteos en México.

Marcela Mendoza
Tetra Pak, *México*

CONFERENCIA DEL TERCER DÍA

RESUMEN:

Para cierre del Congreso del sector lácteo 2021, contamos con la participación de Marcela Mendoza de Tetra Pak, enfatizó en que hace falta diseñar estrategias que permitan un mayor acercamiento con el consumidor, además de ofrecer alternativas para los diferentes segmentos de la población.

Marcela Mendoza, especialista en mercadotecnia de Tetra Pak, explicó que la pandemia por la Covid-19 tuvo un efecto positivo en la demanda de lácteos en nuestro país, principalmente debido al aumento que mostró el consumo en los hogares.

De acuerdo con cifras de Nielsen de México, en 2020 la disponibilidad de leche en México fue de 14,935 millones de litros incluyendo las importaciones, y de esto, 8,802 millones se implementaron para la elaboración de productos de venta directa, 0.9% más que en 2019.

Expusó que en contraste, el lácteo destinado al rubro industrial experimentó una contracción interanual por el orden de 4%, teniendo una disponibilidad de 6,853 millones de litros.

Comentó que un mayor acercamiento al consumidor es la clave para aprovechar el impulso en la demanda, además que tambien es importante que se aproveche el impulso de la pandemia para mantener esta alza en el consumo, a través de la implementación de estrategias innovadoras que permitan un mejor acercamiento al público.

Las estrategias deben estar enfocadas en comunicar los beneficios de esta proteína por medio de una campaña emocional.

“Estas acciones deben de hablar sobre lo esencial de estos alimentos en los hogares, no solo por su precio, sino valor nutricional, dejar claro por qué es importante su inclusión en una dieta balanceada”, recalcó.

Por otro lado, se deben explorar nuevos diseños y formas de exhibición, para darle a los productos una mayor visibilidad en todos los puntos de venta, incluyendo aquellos en línea, para aprovechar las tendencias de consumo.

Finalmente, Marcela Mendoza dijó que las empresas deben elaborar distintos tipos de presentaciones al público, experimentando con una segmentación adecuada que permita ofrecer alternativas para diferentes tipos de necesidades y segmentos económicos.

Gracias a todos por su participación, los esperamos en la edición 2022.

¿Sabes quién es
La Coqueta?
Conócela en
ALPURA OFICIAL
#PuraPasiónPorLaLeche
LA LECHE ES FUENTE DE PROTEÍNA

LA IMPORTANCIA DE LAS PROTEÍNAS

Las proteínas de los alimentos proporcionan al cuerpo aminoácidos que ayudan a construir y mantener tejidos como músculo, hueso, enzimas y células rojas de la sangre como las plaquetas y la hemoglobina.

De todos los aminoácidos que existen, se considera que hay 11 esenciales (9 esenciales y 2 semi esenciales) como: Metionina, Arginina, Treonina, Triptofano, Valina, Isoleucina, Leucina, Fenilalanina e Histidina. Son esenciales porque los tenemos que obtener forzosamente de los alimentos ya que nuestro cuerpo no los puede producir.

Los alimentos de alta calidad en proteínas son aquellos que contienen todos los aminoácidos esenciales. La leche es un alimento que contiene todos los aminoácidos indispensables.

En términos generales, la proteína debe contribuir con 10 a 35% de la ingesta total de energía.

El consumo de alimentos que aportan proteínas de alto valor biológico es indispensable en todas las etapas de la vida:

- **Niños:** Ayudan al óptimo crecimiento y desarrollo

- **Adolescentes:** Contribuyen a hacer mas eficiente el último brote de crecimiento, construyen y mantienen tejidos

- **Adultos:** Evitan la pérdida de masa muscular

- **Atletas:** Mejoran la fuerza y el rendimiento. Evitan el desgaste de la masa muscular.

La leche es un alimento fundamental en todas las etapas de la vida.

alpura®

Avanzando hacia un mejor futuro de los alimentos

Un tercio de todos los alimentos producidos nunca se consumen. Una forma en que ayudamos a reducir el desperdicio de alimentos es a través de soluciones innovadoras de procesamiento y envasado que pueden extender su vida útil, lo que permite su transportación y almacenamiento sin necesidad de refrigeración o conservadores. Los alimentos pueden llegar a áreas remotas y estar disponibles para consumir durante un período de tiempo significativamente más largo, lo que ayuda a reducir el desperdicio de alimentos y garantiza que millones de personas tengan acceso a ellos.

Ésta es solo una de las formas en que trabajamos para avanzar hacia un mejor futuro de los alimentos.

Tetra Pak®
PROTEGE LO BUENO

#EligelobuenofíjatequeseaTetraPak

¿Qué pasaría si no existiera el desperdicio de alimentos?

Tetra Pak®
PROTEGE LO BUENO

Tetra Pak México

La pérdida y desperdicio de alimentos son uno de los grandes problemas que afectan a la seguridad alimentaria y la salud de nuestro planeta. Actualmente se pierden y desperdician 1/3 de los alimentos en el mundo, lo cual se debe principalmente a que no se conservan después del cultivo y a prácticas de producción ineficientes, mientras que el desperdicio de alimentos se debe a la corta vida útil de los alimentos y las prácticas de consumo insostenibles.

De acuerdo con la FAO (Organización para la Alimentación y la Agricultura, por sus siglas en inglés), cerca de 35% de todos los alimentos preparados y producidos en México se tiran a la basura, el nivel de desperdicio puede llegar hasta un 40% si se trata de carne. Mientras que a nivel global, 116 millones de toneladas de productos lácteos se desperdician cada año, según un estudio realizado por expertos de la Universidad de Edimburgo.

La reducción de esta problemática asegura la disponibilidad de alimentos para nuestra creciente población y tiene un impacto ambiental positivo al preservar los recursos naturales y minimizar las emisiones de carbono relacionadas con los desechos.

Todos tenemos un papel que desempeñar para ayudar a reducir esto. Como líderes en proveer soluciones de procesamiento y envasado de alimentos y bebidas, Tetra Pak® busca nuevas formas sostenibles de reducir el desperdicio y hacer que los alimentos sean seguros, nutritivos y disponibles en todas partes.

Esto empieza en las granjas

La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos comienza en las granjas con la capacitación y equipos de fabricación, lo cual puede ayudar a los agricultores y lecheros a minimizar el deterioro del producto, manteniendo un alimento de alta calidad que puede procesarse para obtener un producto nutritivo.

La iniciativa Centros Lácteos de Tetra Pak® brinda apoyo a nivel mundial a 40 mil ganaderos, de los cuales el 98% son pequeños productores locales que son apoyados para desarrollar sus negocios al potenciarlos con capacitación y métodos modernos para aumentar sus rendimientos y mejorar la calidad de la leche, a través de la vinculación de un procesador de productos lácteos para que puedan entregar leche segura y nutritiva a sus comunidades locales.

Reducir el desperdicio durante la producción

En el mundo, alrededor de 55 millones de toneladas de productos lácteos se desperdician durante la etapa de producción, y una de las razones podría ser por la falta de un diseño eficiente en las plantas, pues idealmente éstas deben contar con tuberías mínimas y equipos flexibles que pueden cumplir más de una función. Para hacer frente a este reto, la tecnología Tetra Pak® OneStep es una excelente alternativa, ya que reduce significativamente el tiempo de procesamiento y la pérdida de alimento, pues brinda a los productores la capacidad de cambiar los contenidos de grasa con mayor rapidez.

La frecuencia de limpieza de los equipos de procesamiento puede ayudar a también a reducir el desperdicio de alimentos, pues algunos a gran escala necesitan limpieza frecuente. Asimismo, las plantas que procesan una amplia gama de productos también pueden ver más pérdidas como resultado del cambio en la producción.

Una solución es elegir equipos diseñados para funcionar durante más tiempo entre las limpiezas, así como soluciones de automatización que minimicen de forma segura la interfaz agua / producto en preparación para la limpieza y la producción. De igual forma, un equipo higiénico e innovador de procesamiento de alimentos previene el riesgo de contaminación de cuerpos extraños y asegura que se desperdicie una cantidad mínima de alimentos a través de fugas o desperdicios.

El envasado desempeña un papel fundamental

Tanto el material como el tamaño del envase son críticos para proteger los alimentos y bebidas del deterioro y el daño físico, así como también para asegurar que el consumidor tenga la cantidad correcta de un producto.

Los envases asépticos funcionan perfectamente para proteger los alimentos, por lo que se mantienen seguros y nutritivos a lo largo de su vida útil sin necesidad de refrigeración ni conservadores. Esta tecnología ofrece beneficios sustanciales durante las etapas de distribución y venta al por menor de la cadena de valor de los alimentos, que se sabe son una importante fuente de pérdidas, especialmente para productos perecederos o de baja rotación.

Avanzando hacia un mejor futuro de los alimentos

Todas las personas en el mundo merecen acceso a alimentos seguros y nutritivos, mientras que los sistemas alimentarios deben transformarse para mejorar la seguridad alimentaria con un mínimo impacto ambiental. Como líder mundial en procesamiento y envasado de alimentos, Tetra Pak® junto con clientes, gobiernos, proveedores y organizaciones civiles, tiene el compromiso de cumplir su promesa de marca de proteger lo bueno, a los alimentos, a las personas y al planeta.

La transformación de los sistemas alimentarios mundiales requerirá de un enfoque a largo plazo y la colaboración de todos los actores involucrados en la cadena de valor alimentaria. Por ello, Tetra Pak® desea participar con la experiencia, la tecnología y las asociaciones adecuadas, para marcar una diferencia real en la forma en quehacemos que los alimentos sean seguros y disponibles en todas partes.

#EligelobuenofíjatequeseaTetraPak

Nestlé

CUIDA EL BIENESTAR DEL PLANETA

Fábrica Nestlé Lagos de Moreno, Jalisco.

Desde 2005 Nestlé ha usado 60% menos agua por tonelada producida.
La fábrica de Nido es autosuficiente al aprovechar el agua extraída de la leche.

Nosotros ya elegimos bienestar, elige tú también.

Nestlé®

Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société [illegible] 338, 1800 Vevey, Suiza

CALIDAD Y PRECIO:
RETOS PARA LA ECONOMÍA ACTUAL

La humanidad asiste a una época en la cual adaptarse a un nuevo estilo de vida ha generado un impacto significativo en la economía del consumidor y del productor. Además, nos encontramos en un momento crucial para la preservación y conservación de los ecosistemas que permita garantizar la vida de nuestro planeta. Por esto, ahora se tiene más en cuenta los métodos y materiales empleados para el envasado y empacado de alimentos, debido al impacto que pueden generar frente a su posibilidad de ser reciclables o no. Considerando esta problemática junto a la pérdida de poder adquisitivo de los consumidores, surgen nuevos retos que implican respuestas equilibradas entre los dos aspectos anteriormente mencionados: Medio ambiente e ingresos del consumidor.

ESSI SAS, una Compañía Colombiana fundada hace más de veinticinco años en Colombia, ha venido creciendo en forma consistente al lado de sus Clientes, brindándoles soluciones altamente eficientes, sostenibles y eficaces; entre las cuales se destacan líneas y equipos de procesos con alta innovación tecnológica, para la industria alimenticia y láctea, los cuales mantienen los compromisos ante los consumidores; eslabones finales de la cadena productiva.

Presentes en 19 países

ESSI, ESPECIALISTAS EN PROCESOS UHT,
DESDE EL ACOPIO, HASTA FINAL DE LÍNEA

SOLUCIONES PROCESOS | SOLUCIONES ENVASADO | SOLUCIONES FINAL DE LÍNEA

¡Juntos Sumando Valor a la Industria Láctea!

www.essi.com.co | ximena.saavedra@essi.com.co | +52 5519110651

¡COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD DE TUS PRODUCTOS!

Presentes en 19 países

Contribuimos a un producto final con los mejores estándares de calidad, siendo así una compañía sostenible y comprometida con los retos ambientales y sociales que supone la actualidad. En Centroamérica y México, hemos instalado y puesto en operación líneas de esterilización UHT que han permitido a nuestros clientes y aliados, incrementar sus producciones en más de 1.200.000 L/día, llegando con una presentación novedosa de empaque flexible y productos de excelente calidad a muchos hogares de América.

Los equipos de proceso fabricados por la compañía, cumplen con los más altos estándares de calidad. El índice de conformidad de nuestros clientes sobre nuestros productos es equivalente a cero (0), gracias a la rigurosidad en la fabricación y operación a la cual son sometidos nuestros productos.

Nuestra visión global nos permite comprender que el gremio productor de leche no está representado sólo por las grandes empresas procesadoras, sino que además buscamos satisfacer los requerimientos de las pequeñas y medianas industrias. ESSI ha adaptado sus procesos de diseño y fabricación ofreciendo equipos y líneas para cada una de sus necesidades, lo que ha permitido, una sana competencia y precios razonables para los consumidores.

Nuestro valor está representado en el nivel de calidad y confiabilidad de nuestros equipos, distinguiéndonos por el acompañamiento, entrenamiento, capacitación técnica - operativa y seguimiento a nuestros clientes y aliados.

Presentes en 19 países

México

clauger

Enfriamiento rápido • Trazabilidad • Servicios y auditorías

Túneles y celdas de enfriamiento rápido de yogurt

CLAUGER DE MÉXICO
Av. Paseo industriales #198 Int. 2 y3
Fracc. Industrial Parque
Central Guanajuato
C.P. 36827-Irapuato, MÉXICO
Tel. +52 (462) 626 01 23
comercial@clauger.com.mx
www.clauger.mx

RETOS Y SOLUCIONES INNOVADORAS PARA REDUCIR EL AZÚCAR EN YOGURES

Por Elisa Rodrigues, Líder Regional de Marketing y Comunicaciones para Cultivos y Enzimas – división de Health & Biosciences de IFF.

Menos sodio, menos grasas y, sobre todo... menos azúcar son sustancias que la gente busca cada vez más consumir con moderación. La mayor preocupación por el bienestar, intensificada por la pandemia, ha hecho que más consumidores busquen una dieta más equilibrada. También ha ampliado la noción de que la ingesta excesiva de azúcar puede provocar una variedad de problemas de salud.

Según el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), desde el año 2000, la diabetes mellitus en México es la primera causa de muerte entre las mujeres y la segunda entre los hombres. En 2010, esta enfermedad causó cerca de 83.000 muertes en el país. Y en 2020, el número de adultos con diabetes en México correspondió a 15% de la población.

En otro estudio, el IECS, Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria, analizó otros países de América Latina, llegando a situaciones igualmente muy preocupantes. Dado esto, no es sorprendente que las agencias de vigilancia nutricional se hayan endurecido en toda la región, a través de nuevas reglas para el etiquetado de alimentos y bebidas. Tenemos ejemplos de cambios en legislación que está, o será adoptada en: México, Chile, Uruguay, Brasil, Colombia, Perú y Ecuador. Esto con esfuerzos para que los consumidores tengan mayor información para la toma de decisiones en el tipo de productos que consume.

Menos azúcar, pero excelente sabor

Según Mintel, el 37% de los consumidores en América Latina afirma leer la información nutricional antes de comprar yogur, mientras que el 32% dice analizar la lista de ingredientes. Además, el 20% de los consumidores de la región reportaron haber dejado de comprar alimentos o bebidas luego de notar altos niveles de azúcar o grasas saturadas en las formulaciones de los productos.

Según una encuesta que IFF encargó recientemente a la consultora Kyra, integrada por Brasil, Colombia, Chile y Perú, el 81% de los encuestados dijo que mejorar la alimentación se ha convertido en un objetivo desde el comienzo de la pandemia.

©2021 Property of IFF Inc.

Con este objetivo, seis de cada diez consumidores consultados dijeron que habían aumentado su consumo de yogures desde principios de 2020. Estaba claro que los yogures se perciben como naturales y beneficiosos para la salud y el bienestar. Y este reconocimiento se puede extender aún más a través de productos con menos azúcar, pero no menos sabrosos por eso.

Como probablemente saben la mayoría de los profesionales lácteos, reducir el contenido de azúcar de muchos yogures es un gran reto. Esto puede ocasionar, entre otros problemas, cambios importantes en la textura de los productos, no cumpliendo con las expectativas del público. También pueden traer desafíos a los procesos de producción. Sin embargo, las soluciones de ingredientes avanzados ya brindan excelentes respuestas al respecto.

Cultivos, enzimas y moduladores

En el portafolio de IFF, un ejemplo es la nueva línea de cultivo **YO-MIX® PRIME**. Ella permite crear yogures con menores cantidades de azúcar añadido, pero al mismo tiempo con la máxima suavidad y textura premium. YO-MIX® PRIME es un producto multifuncional que no solo le permite reducir el contenido de azúcar en las formulaciones, sino también posiblemente otros ingredientes, lo que resulta en un potencial ahorro de costos.

Otra solución es la enzima **Nurica™**, que facilita la reducción de azúcares hasta en un 35% en la formulación, al tiempo que genera fibra dietética in situ, mediante la conversión natural de lactosa en GOS (galactoligosacárido), una fibra dietética prebiótica. El resultado es un yogur con contenido reducido de azúcar y lactosa, que contribuye no solo al control del peso, sino también a una mejor salud digestiva.

Bonlacta™, a su vez, es una enzima que hace que el yogur y otros productos lácteos sin lactosa sean viables. Acorta considerablemente el tiempo de hidrólisis de la lactosa, en algunos casos hasta un 75%,

RETOS Y SOLUCIONES INNOVADORAS PARA REDUCIR EL AZÚCAR EN YOGURES

Por Elisa Rodrigues, Líder Regional de Marketing y Comunicaciones para Cultivos y Enzimas – división de Health & Biosciences de IFF.

y mediante dosis más bajas que las enzimas convencionales para aplicaciones similares.

Por último, pero no menos importante, los moduladores naturales, que mejoran las propiedades del sabor, contribuyen a la reducción del azúcar en los yogures, lo que resulta una excelente experiencia sensorial.

Estas soluciones forman ahora parte del portafolio más completo del mercado, que ganó aún más fuerza con los ingredientes que llevan la marca Danisco®, de gran credibilidad y tradición en el sector alimentario. La nueva IFF, resultado de la fusión entre IFF y DuPont Nutrition & Biosciences, cuenta con un catálogo incomparable de soluciones para yogur y otros productos lácteos.

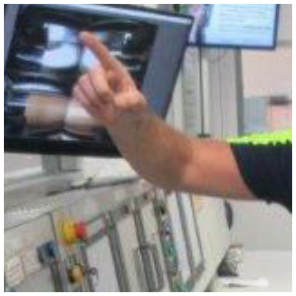
Es importante resaltar que la validación regulatoria es fundamental para asegurar se cumplan los lineamientos que cada país ha definido para la categoría de yogurt, pero hoy sabemos que solos o en combinación, los cultivos, las enzimas y los moduladores pueden cumplir diferentes objetivos en cuanto a la reducción de azúcar en los productos lácteos. Estos alimentos son ampliamente considerados por los consumidores como prácticos, versátiles y útiles para saciar el apetito. Con las innovaciones en fórmulas, pueden ser aún más valorados como aliados para un estilo de vida más saludable, pero no por eso menos dulce.

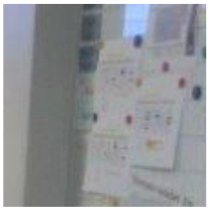
Visite https://www.iff.com/

Danisco®, ahora parte de la familia IFF

© 2021 International Flavors & Fragrances Inc. (IFF). IFF, el logotipo de IFF y todas las marcas comerciales y marcas de servicio indicadas con ™, SM o ® son propiedad de IFF o afiliadas de IFF a menos que se indique lo contrario. Todos los derechos reservados.

©2021 Property of IFF Inc.





En **SIG** continuamos trabajando incansablemente alrededor del mundo, nuestras plantas trabajan día y noche para asegurar que nuestros socios puedan suministrar alimentos y bebidas a los consumidores de manera ininterrumpida y siempre bajo los más altos estándares de calidad.

Queremos expresar el profundo agradecimiento y respeto que sentimos por cada miembro de nuestro equipo y nuestros socios, que han ido muchomás allá en estos tiempos sin precedentes.

SIGamos llevando juntos alimentos y bebidas seguros, asequibles y sostenibles a los consumidores de nuestro país y del mundo.

CONTRIBUIMOS A TU SALUD INTESTINAL

El ***Lactobacillus casei* Shirota** es una bacteria probiótica capaz de llegar viva hasta el intestino, resistiendo el paso por los jugos gástricos y bilis para establecerse temporalmente en la microbiota intestinal.

El consumo diario del ***Lactobacillus casei* Shirota** ayuda a mantener el equilibrio de la microbiota intestinal y contribuye a:

- Tener una buena digestión.
- Mantener el buen funcionamiento del Sistema Inmune a nivel gastrointestinal.
- Prevenir infecciones gastrointestinales.
- Disminuir las molestias del estreñimiento.

www.yakult.com.mx

Alimentos funcionales desarrollados por el Instituto Central de Investigaciones Microbiológicas Yakult y reconocidos por el sistema FOSHU en Japón.
FOSHU: Foods for Specified Health Uses.

Yakult

CULTIVOS LACTICOS

DuPont™ Danisco®

ALCATRAZ®

DISTRIBUIDORA ALCATRAZ, SA DE CV
Tel.: (55) 6716 4928 / (55) 6716 4910
alcatraz@distribuidoraalcatraz.com / www.distribuidoraalcatraz.com

Las marcas DuPont™ Danisco® son marcas y/o marcas registradas de E.I. du Pont de Nemours and Company y sus filiales.

JBT STERIDEAL® COIL
STERITWIN-COIL ™

Solucion UHT de calentamiento indirecto y de inyección directa de vapor en un mismo equipo.

Sistema UHT tubular y en espiral.

Capacidad de procesar productos de baja y alta viscosidad, con y sin partículas o fibras.

Equipo modular y de alta eficiencia.

Bajo costo de mantenimiento

STERITANK

Tanque aséptico con capacidad de 10,000 hasta 50,000 litros.

Operaciones versatiles y flexibles.

Bajo costo de mantenimiento.

Equipados con sistemas de CIP& SIP.

JBT ASEPTEC®

Llenadora aséptica lineal para:

- PET, PP y HDPE
- Pouch

Producción continua de hasta 120 horas

Capacidad de procesar productos de baja y alta viscosidad, con y sin partículas o fibras.

Aprobación FDA para el llenado aséptico de productos de baja acidez.

Exactitud en el llenado y diseño modular.

Centro de servicio y refacciones con soporte global.

THE PERFECT PARTNER™

Para un yogur de lujo con alto recuento de células probióticas

nu-trish® Premium

Ofrezca a los consumidores una sensación que va más allá de la indulgencia, textura y sabor mediante el uso de un cultivo que incluye los probióticos más documentados del mundo

CHR. HANSEN

Encuentre más información sobre nuestros cultivos nu-trish® Premium en www.chr-hansen.com

DE UN MOMENTO COMÚN, A UN SANTO MOMENTO

SANTA CLARA
1924

COME BIEN. HOLA 800 704 4400 llama sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

SANTA CLARA es una marca registrada de KOLACT, S.A.P.I. de C.V.D.R. © KOLACT, S.A.P.I. de C.V. 2021.