

DSI | Diseminación Selectiva de Información

Área: Alimentos

Fecha: 21 de julio del 2023

Fuentes de información: Food News Latam, Revista IAlimentos, Universidad de La Salle, Universidad Miguel Hernández.

Formato: Digital

**Alianzas
estratégicas**

**Industria de
alimentos**

**Innovación
de productos**

**Nuevos
mercados**

**Kellogg's y Ramo, Bon Yurt y Jumbo: por qué se están
mezclando.** (2023). *Food News Latam*

Resumen:

Cada vez son más frecuentes las alianzas entre marcas clásicas para el lanzamiento de productos innovadores en el mercado, los consumidores son quienes están pidiendo este tipo de productos de mezclas de marcas icónicas, ya sea por nostalgia hacia los sabores clásicos o por experimentar nuevas variaciones.

El artículo presenta productos y alianzas exitosas que se han realizado

[Ver artículo completo](#)



Aprovechamiento de la carne de búfalo para la elaboración de un jamón bajo en grasa con reducción de sodio. (2022).

Cardozo Bedoya, J.A., Álvarez Vallejo, S.E.

Universidad de La Salle

Carne de búfalo

Elaboración de salmuera

Grasas dietéticas

Ciencia de los alimentos

Industria de carnes

Resumen:

El objetivo de este proyecto fue elaborar un jamón a base de carne de búfalo con reducción de grasa y sodio en su formulación, esto con el fin de obtener un producto funcional e innovador para el sector cárnico; para esto, se caracterizó fisicoquímicamente la carne de búfalo, con el fin de determinar las condiciones de la carne destinada al proceso. Una vez evaluada la carne se desarrollaron los tres productos, la Muestra 1 que hace referencia al jamón Blanco, la Muestra 2 que es reducción de grasa y la Muestra 3 que es reducción de grasa y sodio.

[Ver artículo completo](#)

Aspartame: ¿un edulcorante seguro? El riesgo de cáncer en debate. (2023).

Maldonado, D.F.

Revista IAlimentos

Cáncer

Edulcorantes

Industria de alimentos

Resumen:

La OMS publicó los resultados de su estudio sobre el aspartame, un edulcorante usado en productos como bebidas sin azúcar, el cual clasificó como posiblemente carcinógeno. Sin embargo, otro grupo de expertos asegura que su consumo es seguro. Se aborda que es el aspartame, que alimentos lo contienen, las clasificaciones y conclusiones de los expertos según sus investigaciones.

[Ver artículo completo](#)

**Alimentos
funcionales**

Coproductos

**Sostenibilidad
alimentaria**

Nuevos ingredientes alimentarios para el desarrollo e innovación de alimentos dentro de una producción sostenible. (2022). Gómez Moreno, N., Sayas Barberá, E.
Universidad Miguel Hernández

Resumen:

El cambio climático y el creciente mercado de alimentos hace necesarios la búsqueda de nuevas alternativas alimentarias más sostenibles y que cumplan las actuales demandas sociales: alimentos naturales, menos procesados y saludables, respetables con el medio ambiente y que cubran las necesidades de sectores poblacionales como los flexitarianos, vegetarianos o veganos. En esta revisión se presentan las últimas innovaciones en ingredientes alimentarios que cumplan estas premisas, junto con sus beneficios en la salud de las personas y su aplicación en alimentos.

[Ver artículo completo](#)