

**Área:** Alimentos

**Fecha:** 7 de mayo del 2024

**Fuentes de información:** Edairynews, Portar Lechero, Revista IAlimentos.

**Formato:** Digital

## **5 procesos que optimiza la IA en el envasado de productos.**

(2024). Bahena, L.

*Edairynews*

### **Resumen:**

La transformación digital ha llegado a la industria para mejorar todos los procesos, es por eso que cada vez más empresas hacen uso de la Inteligencia Artificial (IA), para optimizar, mejorar la calidad, elevar la eficiencia y seguridad de producción.

Específicamente en las aplicaciones de automatización industrial, la IA apoya en los procesos de envasado y derivados, con tecnología que van desde robótica avanzada hasta el mantenimiento predictivo de la maquinaria. El portal Smart Factory Magazine enlistó los principales procesos de automatización en envasado, en donde impacta la IA y cómo las empresas pueden mejorar su producción con tecnología.

**Inteligencia  
artificial**

**Industria de  
alimentos**

**Tecnología**

[Ver artículo completo](#)



## **En ascenso nootrópicos en la categoría de bebidas funcionales.** (2023). Maldonado, D.S.

*Revista Alimentos*

**Ingredientes  
y aditivos**

### **Resumen:**

**Innovación e  
investigación**

La demanda de nootrópicos en bebidas está en alza. Este término fue acuñado por Cornelius E. Giurgea en los años 1972 y 1973, con el objetivo de describir sustancias capaces de estimular, en su mayoría, las funciones cognitivas, tales como la memoria y el aprendizaje. Conozca en este artículo cómo estos ingredientes funcionales están transformando el mercado de las bebidas para mejorar la concentración y el bienestar cognitivo.

**Tendencias  
de consumo**

**Nutrición**

[Ver artículo completo](#)

## **Diagnósticos y soluciones para corregir defectos en quesos.** (2024). Gauna, A.

*Portal lechero*

**Quesos**

### **Resumen:**

**Tecnologías  
de lácteos**

Los problemas en la obtención de quesos que tienen defectos frecuentes suelen ser multivariables. Para solucionarlos, es necesario realizar un buen diagnóstico. Para encontrar estos defectos, que suelen traer más de un dolor de cabeza en los queseros al encontrarse con un resultado final que no es el esperado, Gauna señala que es necesario hacer un análisis desde lo macro a lo micro.

**Procesos de  
producción**

[Ver artículo completo](#)

## **Guía completa sobre estabilizantes: ¿cuáles son los más comunes y sus beneficios?** (2024). Maldonado, D.F.

### **Estabilizantes**

*Revista IAlimentos*

### **Ingredientes y aditivos**

#### **Resumen:**

Los estabilizantes, elementos cruciales en la industria alimentaria, juegan un papel fundamental en la preservación de la consistencia, textura y calidad de los alimentos procesados. Estos compuestos, que abarcan desde gomas naturales hasta emulsionantes sintéticos, aseguran que las emulsiones de ingredientes permanezcan uniformes, evitando la separación y contribuyendo significativamente a la integridad y el sabor de los productos.

### **Calidad**

### **Innovación e investigación**

### **Lácteos**

### **Cárnicos**

[Ver artículo completo](#)

Si no desea recibir esta información, enviar un correo a [biblioteca@colanta.com.co](mailto:biblioteca@colanta.com.co)

**Asunto:** Eliminar de grupo DSI.